

SEGUNDA SECCION

SECRETARIA DE SALUD

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicado el 18 de agosto de 2003.

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

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-213-SSA1-2002, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. METODOS DE PRUEBA, PUBLICADO EN EL **DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION** EL 18 DE AGOSTO DE 2003.

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente 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) fracción I y II, 17 bis, 194 fracción I, 197, 199, 201, 210, 214 y demás aplicables de la Ley General de Salud; 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 2 literal C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 3 fracciones I inciso n y II, y 12 fracción III, del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios ordena la publicación de la respuesta a los comentarios recibidos al Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados.

NUMERAL Y PROMOVENTE	RESPUESTA COFEPRIS
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. Propone actualizar la fecha del proyecto de la norma.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: NOM-213-SSA1-2002. Productos y Servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
COMISION DE EVIDENCIA Y MANEJO DE RIESGOS (CEMAR) PREFACIO Propone actualizar los nombres de las dependencias.	Se acepta quedando de la siguiente manera: SECRETARIA DE SALUD COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos Comisión de Operación Sanitaria Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria
CEMAR INDICE Propone eliminar la clasificación de los productos cárnicos, porque en el apartado de definiciones ya se incluye la descripción de los productos a normar, y se considera que esta clasificación no tiene elementos de relevancia sanitaria.	Se acepta y se ajustará la numeración del documento.
ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C. (ANTAD) 1.2 Propone añadir al final del enunciado: "... que se dedican A SU PRODUCCION, FABRICACION, CONSERVACION, ENVASADO, MANIPULACION, TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, IMPORTACION, EXPENDIO O SUMINISTRO."	Debido a que las operaciones de producción, fabricación, conservación, envasado, etc.; son operaciones que se contemplan dentro de la definición de proceso en la Ley General de Salud, no se acepta el comentario.

COMISION DE OPERACION SANITARIA 2.5 Propone actualizar la referencia de la Norma de Sal	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 2.6 Modificación a la NOM-040-SSA1-2001. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorada. Especificaciones sanitarias.
COMISION DE OPERACION SANITARIA 2.11 Propone actualizar la referencia de la Norma de Agua	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 2.12 Modificación a la NOM-127-SSA1-1994. Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para su potabilización.
EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.1 Aditivos Propone cambiar redacción: "...que se adicionan directamente a los productos durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma, color..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.1 Aditivos, a las sustancias que se adicionan directamente a los productos durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; para mejorar su estabilidad o para su conservación, entre otras funciones.
CONSEJO MEXICANO DE LA CARNE, A.C. (COMECARNE) 3.2 Ahumado Propone añadir: "... y reforzar su color Y/O OLOR, pudiendo MEJORAR SU CAPACIDAD DE CONSERVACION."	Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente manera: 3.2 Ahumado, al procedimiento por el que se aplica a los alimentos humo para conferir sabor a éstos y reforzar su color, olor o ambos, pudiendo prolongar la vida de anaquel de los mismos.
COMECARNE 3.4 Centro térmico Propone cambiar la definición: AL AREA EN TORNO AL CENTRO GEOMETRICO DE LA PIEZA DONDE SE UNEN LOS EJES LONGITUDINAL Y TRANSVERSAL.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.6 Centro térmico, al área en torno al centro geométrico de la pieza donde se unen los ejes longitudinal y transversal.
EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.5 Curación Propone añadir: "... sal, azúcares, nitratos Y/O nitritos."	Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente manera: 3.7 Curación, al procedimiento por medio del cual se agregan por vía seca o vía húmeda, sal, azúcares, nitratos, nitritos o ambos.
COMECARNE 3.5 Curación Propone añadir al final del enunciado: "...Y OTROS ADITIVOS ALIMENTARIOS AUTORIZADOS POR LA SECRETARÍA DE SALUD, CON EL PROPÓSITO DE CONSERVAR LA CALIDAD SANITARIA DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA."	Debido a que la curación involucra fundamentalmente la adición de sal, azúcar, nitratos y nitritos, no procede el comentario. Véase respuesta dada a EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. para este numeral.
EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.7 Desinfección Propone añadir: "...la reducción DEL NUMERO de microorganismos."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.8 Desinfección, al conjunto de procedimientos que tienen por objeto la reducción del número de microorganismos.
COMECARNE 3.7 Desinfección Propone añadir: "... la reducción de LA CARGA MICROBIANA."	Véase respuesta dada a EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. para este numeral.
M. en C. JULIO MEZA GREENE 3.10 Envase múltiple Propone la modificación: "... se encuentran contenidos dos o más UNIDADES iguales de productos envasados CON LA MISMA PRESENTACION, destinados para ..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.12 Envase múltiple, al recipiente o envoltura en el que se encuentran contenidos dos o más unidades iguales de productos envasados con la misma presentación, destinados para su venta al consumidor.

COMECARNE Propone añadir la definición del término: ESTERILIZACION COMERCIAL	Debido a que el término no aparece en el cuerpo del Proyecto, no procede el comentario.
COMECARNE 3.15 Gelatina o grenetina Propone eliminar la definición.	Se acepta, por lo que se eliminará en todos los numerales donde aparezca.
EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.18 Lote Propone añadir al final del enunciado: "...en un mismo ciclo, BAJO CONDICIONES SIMILARES DE PROCESO Y OPERACION, DANDO COMO RESULTADO UNIDADES HOMOGENEAS."	Debido a que la definición está indicada en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no procede el comentario.
COMECARNE 3.18 Lote Propone la siguiente modificación: "ALIMENTO PRODUCIDO POR UN FABRICANTE DURANTE UN PERIODO, IDENTIFICADO CON UN CÓDIGO ESPECIFICO."	Debido a que la definición está indicada en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no se acepta el comentario.
CEMAR 3.19 Materia extraña Propone el siguiente texto: "A CUALQUIER SUSTANCIA, RESTO, DESECHO O MATERIAL QUE SE PRESENTA EN EL PRODUCTO PERO QUE NO FORMA PARTE DE LA COMPOSICION NORMAL DE ESTE."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.20 Materia extraña, a cualquier sustancia, resto, desecho o material que se presenta en el producto pero que no forma parte de la composición normal de éste.
COMECARNE 3.19 Materia extraña Propone el siguiente texto: "TODA AQUELLA SUSTANCIA, RESTO O DESECHO ORGANICO O INORGANICO, QUE SE PRESENTA EN EL PRODUCTO SEA POR CONTAMINACION O POR MANEJO NO HIGIENICO DEL MISMO DURANTE SU ELABORACION, CONSIDERANDOSE ENTRE OTROS: EXCRETAS Y PELOS DE CUALQUIER ESPECIE, FRAGMENTOS DE HUESO E INSECTOS, MONEDAS O METALES, PLASTICOS, ENTRE OTROS, QUE RESULTAN PERJUDICIALES PARA LA SALUD."	No procede, véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA (SENASICA) 3.19 Materia extraña Propone eliminar del enunciado: "...durante su elaboración o comercialización, CONSIDERANDOSE, ENTRE OTROS: EXCRETAS, INSECTOS, PELOS DE CUALQUIER ESPECIE."	No procede, véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
SENASICA 3.19 Materia extraña Propone la siguiente modificación: "...que se presenta en el producto, SEA por contaminación O POR MANEJO NO HIGIENICO DEL MISMO durante su elaboración."	No procede, véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
CEMAR 3.20 Metal pesado y metaloide Propone eliminar definición y sustituir por el término de	Se acepta, por lo que se eliminará de todos los numerales en donde aparezca la palabra metal pesado.

contaminante en la tabla 5.	
COMECARNE 3.20 Metal pesado y metaloide Propone el siguiente texto: "AQUELLOS ELEMENTOS QUIMICOS QUE CAUSAN EFECTOS INDESEABLES EN EL METABOLISMO AUN EN CONCENTRACIONES BAJAS. SU TOXICIDAD DEPENDE DE LAS DOSIS EN QUE SE INGERAN, ASI COMO DE SU ACUMULACION EN EL ORGANISMO."	Véase la respuesta dada a CEMAR para este numeral.
EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 3.21 Método de prueba, Propone el siguiente texto: "AL PROCEDIMIENTO ANALITICO UTILIZADO PARA COMPROBAR QUE UN PRODUCTO SATISFACE LAS ESPECIFICACIONES QUE ESTABLECE LA NORMA."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.21 Método de prueba, al procedimiento analítico utilizado para comprobar que un producto satisface las especificaciones que establece la norma.
COMECARNE Propone añadir la definición del término: PASTEURIZACION	Este término no aparece en el cuerpo de la norma, por lo que no se acepta el comentario.
SENASICA 3.23 Producción Propone la modificación: "AREA DE PRODUCCION, LUGAR EN EL que se lleva a cabo ..."	Se acepta, por lo que se sustituirá Producción por Area de producción en todos los numerales donde aparezca el término. Quedando la definición como: 3.3 Area de producción, lugar en el que se lleva a cabo la transformación de la materia prima en los productos objeto de esta norma.
COMECARNE 3.23 Producción Propone añadir: "Producción O AREA DE PRODUCCION, al área o áreas en las que se lleva a cabo ..."	Véase respuesta dada a SENASICA para este numeral.
CEMAR 3.24 Productos cárnicos cocidos Eliminar ejemplos la definición	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.23 Productos cárnicos cocidos, a los elaborados con carne, vísceras, sangre o sus mezclas, curados o no, que son sometidos a proceso térmico. Pueden presentarse enteros, en cortes, emulsionados o troceados.
SENASICA 3.24 Productos cárnicos cocidos Sugiere: INCLUIR RANGO DE TEMPERATURA. DESPUES DE LA PALABRA PROCESO.	Considerando que las temperaturas se establecen en la parte de control sanitario del proceso, la propuesta no se acepta.
COMECARNE 3.24 Productos cárnicos cocidos Propone el siguiente texto: "Productos cárnicos CURADOS Y cocidos, LOS ELABORADOS CON CARNE DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, SOMETIDOS A LA ACCION DE LOS AGENTES DE CURACION EN SECO O HUMEDO Y A UN PROCESO TERMICO DE COCIMIENTO, PUEDEN SER PASTEURIZADOS O NO (71.1°C INSTANTANEO), ESTERILIZADOS O NO (121.1°C POR 3 MINUTOS O SU EQUIVALENTE SEGUIDO DE UN PROCESO DE ENFRIAMIENTO). LOS PRODUCTOS GENERICOS CORRESPONDIENTES A ESTE PUNTO SON: JAMONES Y PRODUCTOS ELABORADOS A PARTIR DE MEZCLAS, LOMOS, TOCINOS, CHULETAS, ENTRECOT, ESPALDILLA Y OTROS PRODUCTOS SUJETOS AL MISMO PROCESO, SALAMIS COCIDOS, LECHONES,	Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, que las especificaciones de temperatura son parte del control de proceso, que el numeral es una definición y no una especificación; y a que en su versión inicial incorpora la posibilidad del curado, no se acepta la propuesta.

PAVOS, PIERNAS, MORONGA.”	
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 3.24 Productos cárnicos cocidos, Proponle el siguiente texto: “A LOS ELABORADOS CON CARNE, VISCERAS, SANGRE O SUS MEZCLAS CURADOS O NO, DE MAMIFEROS O AVES QUE SON SOMETIDOS A PROCESO TERMICO. PUEDEN PRESENTARSE ENTEROS, EN CORTES, EMPANIZADOS O NO, EMULSIONADOS O TROCEADOS ENTRE LOS QUE SE ENCUENTRAN: TIRAS DE PECHUGA, NUGGET, ALAS, POLLO EN PIEZAS, HAMBURGUESAS DE POLLO, JAMONES HORNEADOS, TIPO YORK, TIPO VIRGINIA, TOCINOS, ENTRECOT, SALCHICHAS, PASTELES, PATES, QUESO DE PUERCO, MORONGA, MORCILLA, PATA DE RES, VISCERAS COCIDAS A GRANEL.”	Debido a que no se puede limitar la definición solamente a aves o mamíferos, no procede el comentario.
COMECARNE 3.25 Productos cárnicos cocidos envasados Propone eliminar la definición.	Se acepta, eliminándose en todos los numerales en donde aparezca el término.
SENASICA 3.25 Productos cárnicos cocidos envasados Sugiere: INCLUIR TEMPERATURA DESPUES DE TRATAMIENTO TERMICO.	Considerando que las temperaturas se establecen en el control sanitario del proceso, la propuesta no se acepta. Véase respuesta dada a COMECARNE para este numeral.
COMECARNE Propone añadir la definición del término: PRODUCTOS CARNICOS CURADOS EMULSIONADOS Y COCIDOS	Debido a que estos productos están considerados dentro de la definición de productos cárnicos cocidos, no se acepta la propuesta.
CEMAR Propone añadir la definición del término: PRODUCTOS CARNICOS CRUDOS	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.24 Productos cárnicos crudos, a los elaborados con carne, vísceras o sus mezclas, que pueden ser o no curados o madurados, y que no son sometidos a algún tratamiento térmico.
CEMAR Propone añadir definición del término: PRODUCTOS CARNICOS CURADOS	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.25 Productos cárnicos curados, a los que se agregan por vía húmeda o seca, sal o azúcares, nitratos o nitritos, independientemente de que sean sometidos a algún tratamiento térmico, a maduración o se manejen crudos.
SENASICA 3.26 Productos cárnicos curados y madurados Comenta: REVISAR LA NOM-037-ZOO PARA DETERMINAR UN TIEMPO MINIMO DE MADURACION Y SUSTITUIR EL NOMBRE DE “PEPERAMI” POR “PEPERONI”.	Por lo que corresponde al tiempo de maduración, se trata de una especificación de proceso que no se requiere en la definición, además que no es una propuesta específica, por lo que no se acepta el comentario. Con respecto al cambio en el nombre del producto dado que se eliminarán los ejemplos de las definiciones, no procede el comentario. Véase la respuesta dada a CEMAR para este numeral.
CEMAR 3.26 Productos cárnicos curados y madurados Propone la siguiente modificación: “PRODUCTOS CARNICOS MADURADOS, A LOS SOMETIDOS A DESHIDRATACION PARCIAL, PUDIENDO SER AHUMADOS O NO, SOMETIDOS DURANTE CIERTO TIEMPO A LA ACCION DE cultivos microbianos o enzimas o microorganismos...”	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.29 Productos cárnicos madurados, a los que son sometidos a deshidratación parcial, pudiendo ser ahumados o no, sometidos durante cierto tiempo a la acción de cultivos microbianos o enzimas o microorganismos propios de la carne y su acción sobre azúcares añadidos o no. Pueden ser en cortes enteros o troceados.

Y la eliminación de los ejemplos.	
COMECARNE 3.26 Productos cárnicos curados y madurados Propone la siguiente redacción: "AQUELLOS ELABORADOS CON CORTES DEFINIDOS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO, SOMETIDOS A CURACION, PARCIALMENTE DESHIDRATADOS, AHUMADOS O NO, MADURADOS POR CIERTO TIEMPO (POR MEDIO DE CULTIVOS MICROBIANOS O DE LA ADICION DE AZUCARES) DE MANERA QUE SE ASEGURE SU CALIDAD SANITARIA. LOS PRODUCTOS CORRESPONDIENTES SON: SALAMI, JAMON SERRANO, JAMON WESTFALIA, SALCHICHON, LOMO EMBUCHADO, ENTRE OTROS."	Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, no se acepta la propuesta. Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 3.26 Productos cárnicos curados y madurados, Propone la siguiente redacción: "A LOS PRODUCTOS DE MAMIFEROS O AVES QUE SON SOMETIDOS A CURACION PARCIALMENTE DESHIDRATADOS, PUDIENDO SER AHUMADOS, MADURADO DURANTE CIERTO TIEMPO POR MEDIO DE CULTIVOS MICROBIANOS O ENZIMAS, O MICROORGANISMOS PROPIOS DE LA CARNE Y SU ACCION SOBRE AZUCARES AÑADIDOS O NO. PUEDEN SER EN CORTES, ENTEROS O TROCEADOS, ENTRE LOS QUE SE ENCUENTRAN SALAMI, JAMON SERRANO, JAMON DE POLLO, LOMO EMBUCHADO, PEPERAMI."	Debido a que no se puede limitar la definición solamente a aves o mamíferos, la propuesta no procede. Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
COMECARNE 3.27 Productos cárnicos curados crudos Propone eliminar definición.	Se acepta
CEMAR 3.28 Productos cárnicos desecados Propone la siguiente modificación: "3.28 Productos cárnicos desecados, SECOS O SALADOS, a los sometidos a reducción de la humedad ..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.26 Productos cárnicos desecados, secos o salados, a los sometidos a reducción de la humedad por medio de aire, calor o sal hasta llegar a un valor no mayor de 25%.
COMECARNE 3.28 Productos cárnicos desecados Propone la siguiente redacción: "... desecados Y/O SALADOS, LOS ELABORADOS CON CARNE DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, SOMETIDOS A REDUCCION DE LA HUMEDAD POR MEDIO DE AIRE, CALOR O SAL, ENTRE LOS QUE SE ENCUENTRAN: CARNE SECA DE RES, ENTRE OTRAS."	Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, y que en la definición se indica que pueden ser salados o no, no se acepta el comentario. Véase respuesta anterior dada a CEMAR para este numeral.
COMECARNE 3.29 Productos cárnicos en gelatina	Se acepta, eliminándose el término en todos los numerales donde aparezca.

Propone eliminar definición.	
COMECARNE 3.30 Productos cárnicos fritos, Propone añadir: "a los elaborados a partir de carne o piel DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA y que son sometidos a freído en aceite o grasas, CON O SIN SAL, CURADOS O NO entre los que se encuentran: carnitas, CHICHARRON y chicharrón PRENSADO, ENTRE OTROS."	Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, se acepta parcialmente el comentario, quedando de la siguiente manera: 3.28 Productos cárnicos fritos, a los elaborados a partir de carne o piel y que son sometidos a freído en aceite o grasa, con o sin sal, curados o no.
SENASICA 3.31 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados Comenta: ¿QUE PROCESO TERMICO?	Dado que cualquier proceso térmico puede ser empleado y mencionarlo no contribuye a la comprensión de la definición, no se acepta el comentario.
COMECARNE 3.31 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados Propone añadir: "Productos cárnicos EMPANIZADOS O rebozados REFRIGERADOS Y/O congelados, a los elaborados con carne DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso, subproductos y aditivos, pueden recibir un tratamiento térmico durante su elaboración, PUEDEN O NO SER COCINADOS PARA CONSUMIRLOS, ENTRE ESTOS SE ENCUENTRAN: CROQUETAS, PRODUCTOS CONFORMADOS (PALITOS DE CARNE, NUGGETS, OTROS PRODUCTOS), ENTRE OTROS."	Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, no se acepta el comentario.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 3.31 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados Propone añadir: "...carne molida o picada, o en piezas DE MAMIFEROS O AVES, con adición o no de tejido..."	Debido a que no se puede limitar la definición solamente a aves o mamíferos, la propuesta no procede.
CEMAR 3.31 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados Eliminar ejemplos de la definición	Se acepta quedando de la siguiente manera: 3.27 Productos cárnicos empanados o rebozados congelados, a los elaborados con carne molida o picada o en piezas, con adición o no de tejido graso, subproductos y aditivos, que pueden recibir un tratamiento térmico durante su elaboración, pero que necesitan ser cocinados para consumirlos.
CEMAR Propone añadir la definición de: PRODUCTOS CARNICOS MARINADOS O EN SALMUERA	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.30 Productos cárnicos marinados o en salmuera, a los adicionados de sal u otros aditivos por vía seca o húmeda, excepto nitratos o nitritos, pudiendo ser cocidos o no.
COMECARNE Propone añadir la definición: PRODUCTOS CARNICOS MARINADOS, LOS ELABORADOS CON CARNE DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, EN PIEZAS O TROZOS SOMETIDOS A LA ADICION DE SLAMUERAS Y ADITIVOS PUDIENDO SER COCIDOS O NO; ENTRE	Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano, la propuesta no se acepta. Véase respuesta anterior dada a CEMAR.

ESTOS SE ENCUENTRAN: ARRACHERA, ENTRE OTRAS.	
SENASICA 3.32 Productos cárnicos procesados Propone la modificación: "...provenientes de mamíferos o aves AUTORIZADOS PARA EL CONSUMO HUMANO, que pueden someterse a ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, AUTORIZADOS POR LA AUTORIDAD COMPETENTE, entre otros."	Debido a que la Secretaría de Salud no autoriza especies para consumo humano ni procesos, la propuesta no se acepta.
COMECARNE 3.32 Productos cárnicos procesados Propone eliminar definición	Debido a que no se puede eliminar la definición general de los productos objeto de esta norma, no se acepta el comentario.
COMECARNE 3.33 Productos cárnicos secos, salados o en salmuera Propone eliminar definición	Se acepta
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 3.33 Productos cárnicos secos, salados o en salmuera, Propone la modificación: "Productos cárnicos secos, MARINADOS, salados o en salmuera, PROVENIENTES DE CARNE DE MAMIFEROS O AVES, QUE PUEDEN SER O NO sometidos a la acción del calor o del viento o a la adición de sal u otros aditivos, por vía seca o húmeda, excepto nitratos y nitritos, con el propósito de reducir O AUMENTAR SU humedad Y QUE NECESITAN SER COCINADOS PARA CONSUMIRLOS, entre los que se encuentran: PRODUCTOS MARINADOS (PECHUGAS, ALAS, POLLO EN PIEZAS O ENTERO) Y CECINAS."	Véase respuesta dada a COMECARNE para este numeral.
COMECARNE Propone añadir la definición: PRODUCTOS CARNICOS TROCEADOS Y CURADOS, LOS ELABORADOS CON CARNE DE UNA O MAS DE LAS ESPECIES ANIMALES DECLARADAS APTAS PARA CONSUMO HUMANO POR LA AUTORIDAD SANITARIA, CUYA CARNE CURADA FUE TROCEADA O PICADA, PUDIENDO SER CRUDOS, MADURADOS (POR MEDIO DE CULTIVOS MICROBIANOS O LA ADICION DE AZUCARES) COCIDOS O NO, Y AHUMADOS O NO. LOS PRODUCTOS CORRESPONDIENTES A ESTE GRUPO SON: CHORIZO, LONGANIZA, QUESO DE PUERCO, SALAMI COCIDO, CHISTORRA, SALCHICHAS (FERMENTADAS) ENTRE OTROS.	Debido a que no hay variación en el riesgo sanitario de la clasificación propuesta con los productos cárnicos curados o los productos cárnicos crudos o cocidos; no se acepta el comentario.
SENASICA 3.34 Punto de venta Propone eliminar: "... se reciben, CONSERVAN, almacenan, exhiben, manipulan ..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 3.32 Punto de venta , al lugar donde se reciben, almacenan, exhiben, manipulan y expenden los productos objeto de esta Norma.
COMECARNE 3.35 Subproductos Propone eliminar la definición	Se acepta
COMECARNE 6. Especificaciones sanitarias Propone sustituir por: DISPOSICIONES SANITARIAS	Debido a que es el término correcto y que se utiliza en la mayoría de las Normas Oficiales Mexicanas es el de especificaciones sanitarias, no se acepta el comentario.

COMECARNE 6.1 Especificaciones sanitarias de proceso. Propone sustituir por: EN PROCESO	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1 En proceso
ANTAD 6.1.1 Generales. Propone añadir: "...establecimientos productores, ALMACENADORES, DISTRIBUIDORES y los puntos de venta DE PRODUCTOS CARNICOS, EN SU CASO deben cumplir con lo siguiente:"	Debido a que el almacenamiento y distribución están contemplados en la definición de punto de venta de esta norma y a que esta norma aplica sólo a productos cárnicos, no se acepta el comentario.
COMECARNE 6.1.1.5 Propone eliminar del enunciado: "...materias primas, productos o instalaciones que los contengan. EN ESTE CASO, SOLO PODRAN USARSE DICHAS INSTALACIONES O EQUIPOS HASTA QUE LA SUSTANCIA HAYA SIDO ELIMINADA O REMOVIDA EN SU TOTALIDAD. En el caso de los plaguicidas deben..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.5 Cuando no se encuentren en uso, el equipo, los detergentes, desinfectantes y otras sustancias que se utilicen para la limpieza y desinfección del establecimiento, deben resguardarse en un área exclusiva, identificada y aislada del área de proceso. Debe evitarse que los equipos o sustancias que se encuentren en uso dentro del área de producción entren en contacto con materias primas, productos o instalaciones que los contengan. En el caso de los plaguicidas deben mantenerse en un área aislada bajo resguardo de personal autorizado por la Dirección General de Salud Ambiental.
CEMAR 6.1.1.5 Propone la modificación: "...bajo resguardo de personal autorizado por la SECRETARIA DE SALUD."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.5 Cuando no se encuentren en uso, el equipo, los detergentes, desinfectantes y otras sustancias que se utilicen para la limpieza y desinfección del establecimiento, deben resguardarse en un área exclusiva, identificada y aislada del área de proceso. Debe evitarse que los equipos o sustancias que se encuentren en uso dentro del área de producción entren en contacto con materias primas, productos o instalaciones que los contengan. En el caso de los plaguicidas deben mantenerse en un área aislada bajo resguardo de personal autorizado por la Secretaría de Salud.
CEMAR 6.1.1.6 Propone el siguiente texto: CUALQUIER PRODUCTO, MATERIA PRIMA O INGREDIENTE DEBE COLOCARSE EN MESAS, ESTIBAS, TARIMAS, ANAQUELES, ESTANTES O ENTREPAÑOS O CUALQUIER ESTRUCTURA QUE EVITE EL CONTACTO DIRECTO CON EL PISO, PAREDES O TECHO.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.6 Cualquier producto, materia prima o ingrediente debe colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, estantes, entrepaños o cualquier estructura que evite el contacto directo con el piso, paredes o techo.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.1.1.6 Comenta: ES NECESARIO ACLARAR COMO QUE EN EL CASO DE CONSERVADORES LAS ESTRUCTURAS DE ALMACENAMIENTO ESTAN LIGADAS UNAS CON OTRAS, POR LO QUE EL MANTENER 30CM ENTRE ELLAS ES IMPOSIBLE, EL PRODUCTO SI ESTARA SEPARADO, PERO CIERTAMENTE LA ESTRUCTURA ENTRELAZADA. CREEMOS CONVENIENTE MENCIONAR LA EXCEPCION PARA ESTE TIPO DE ESTRUCTURAS.	Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
	Debido a que algunos de los productos cárnicos procesados

COMECARNE 6.1.1.7 Propone añadir: "...productos cárnicos OBJETO DE ESTA NORMA, deben almacenarse..."	incluidos en esta norma, como los madurados, no requieren refrigeración, no procede el comentario.
CEMAR 6.1.1.7 Propone la siguiente modificación: "...temperatura en el centro térmico sea de 7°C como máximo."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.7 Los productos cárnicos cocidos y los crudos, cuyo porcentaje de humedad sea mayor de 35%, deben almacenarse de manera que su temperatura en el centro térmico sea de 7°C como máximo.
CEMAR 6.1.1.8 Propone añadir: "...una temperatura de -18°C en su centro térmico, O SUFICIENTE PARA ALCANZAR EL TIEMPO DE VIDA DE ANAQUEL QUE ESTABLEZCA EL FABRICANTE."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.1.8 Los productos congelados deben mantener una temperatura mínima en su centro térmico suficiente para alcanzar el tiempo de vida de anaquel que establezca el fabricante.
SENASICA 6.1.1.8 Propone añadir: "...una temperatura MINIMA en su centro ..."	No procede el comentario. Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.1.1.8 Propone añadir: "...productos congelados deben MANTENERSE EN CONSERVACION A -12°C SI SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 9 MESES, A -18°C SI SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 18 MESES Y A -24°C SI SU VIDA DE ANAQUEL ES DE 30 MESES."	Debido a que en esta norma se establecen los requisitos mínimos generales para productos cárnicos procesados y que depende de cada productor la fecha de caducidad que establece para sus productos, no se acepta el comentario. Véase la respuesta dada a CEMAR para este numeral.
COMECARNE 6.1.1.9.1 Propone eliminar el numeral.	A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.
SENASICA 6.1.1.9.1 Propone añadir: "...debe usar COMO MINIMO mandiles, calzado de hule o industrial y cualquier implemento que evite la contaminación del producto con cabello DEPENDIENDO DEL AREA DE TRABAJO. Los mandiles y el calzado de hule deben lavarse y desinfectarse COMO MINIMO al inicio Y AL final de la jornada y al reingresar a las áreas de proceso. El establecimiento debe proporcionar la ropa de trabajo limpia LA CUAL DEBERA SER LAVADA Y SECADA EN UN AREA DESTINADA PARA ESTE FIN LA CUAL DEBERA SER CERRADA CON EXTRACCION DE VAPOR, O CONTAR CON UN CONTRATO CON UNA EMPRESA ESPECIALIZADA PARA ESTA ACTIVIDAD."	Se acepta parcialmente, debido a que no existe un riesgo evidente en la forma de lavado de la ropa de trabajo y que tomando en cuenta que la norma está dirigida también a pequeñas y medianas empresas que no pretenden una certificación Tipo Inspección Federal, únicamente se elimina del enunciado las frases "como mínimo", quedando de la siguiente manera: 5.1.2.1 El personal del área de producción debe usar ropa de trabajo, calzado de hule o industrial y cubrepelo. El personal que entre en contacto directo con el producto, además debe utilizar cubrebocas. Los mandiles y el calzado de hule deben lavarse y desinfectarse como mínimo al inicio, al reingresar a las áreas de proceso y al final de la jornada. El establecimiento debe proporcionar la ropa de trabajo limpia.
COMECARNE 6.1.1.9.2 Propone eliminar el numeral.	A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.
COMISION DE OPERACION SANITARIA 6.1.1.9.2	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.2.2 El personal debe lavarse y desinfectarse las manos y

Propone eliminar la palabra cubrebocas	antebrazos, así como cepillarse las uñas antes de ingresar a las áreas de proceso, después de entrar en contacto con tejidos o partes no aptas y antes de manipular productos cocidos si ha entrado en contacto con materias primas, productos crudos o madurados.
COMECARNE 6.1.1.9.3 Propone eliminar el numeral.	A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.
CEMAR 6.1.1.9.3 Propone eliminar del enunciado: "...sólo podrá reintegrarse a sus actividades hasta haber sanado, LO CUAL DEBE COMPROBARSE POR MEDIO DE UNA CONSTANCIA EXPEDIDA POR UN MEDICO CIRUJANO..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera. 5.1.2.3 Se debe retirar o reubicar de las áreas de producción al personal que presente alguno de los siguientes signos clínicos: tos frecuente, secreción nasal, vómito, diarrea, fiebre o lesiones en la piel. El personal que haya presentado alguno de los signos anteriores sólo podrá reintegrarse a sus actividades hasta haber sanado.
EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 6.1.1.9.4 Propone la siguiente modificación: "...canastillas o casilleros para QUE EL PERSONAL PUEDA GUARDAR LA ROPA DE CALLE Y ARTICULOS PERSONALES. DICHS CASILLEROS O CANASTILLAS DEBEN UBICARSE FUERA DE LAS AREAS DE PRODUCCION"	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.2.4 Los responsables de los establecimientos productores de productos cárnicos, deben proporcionar ropa de trabajo limpia y canastillas o casilleros para que el personal pueda guardar la ropa de calle y artículos personales, dichos casilleros o canastillas deben ubicarse fuera de las áreas de producción.
COMECARNE 6.1.1.9.5 Propone añadir al final del enunciado: "...contacto directo con dinero DURANTE EL PROCESO."	Debido a que este numeral se encuentra dentro de las especificaciones sanitarias de proceso, no procede el comentario.
CEMAR 6.1.2.1.1 Sugiere: ACTUALIZAR EL NUMERO DE NORMA EN EL APARTADO DE REFERENCIAS POR NOM-194-SSA1-2004.	Se acepta, quedando como: 2.15 NOM-194-SSA1-2004 Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte expendio. Especificaciones sanitarias de productos.
COMECARNE 6.1.2.1.1 Propone eliminar el numeral.	Debido a que existen especificaciones para planta y punto de venta, se requiere el numeral para facilitar la lectura del documento, no procede el comentario.
ASOCIACION NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F., A.C. (ANETIF)/CEMAR 6.1.2.1.3 Propone eliminar del enunciado: "...así como lavamanos DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL, DESPACHADOR DE jabón SOLIDO O líquido, cepillos para uñas, solución desinfectante, toallas desechables O SECADOR DE AIRE CALIENTE, un recipiente con tapa..." así como sustituir el vado sanitario por TAPETE SANITARIO.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.3 A la entrada de las áreas de proceso, excepto en las cámaras de almacenamiento, refrigeración o congelación, debe existir un tapete sanitario con solución desinfectante; así como lavamanos, jabón sólido o líquido, cepillos para uñas, solución desinfectante, toallas desechables o secador de aire caliente, un recipiente con tapa para los papeles, de accionamiento de pedal y una protección que evite salpicaduras a las materias primas o a los productos. Se debe contar con letreros en los que se señale a los trabajadores la obligación y la importancia del lavado y desinfección.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.1.2.1.3	Desde el punto de vista de la Secretaría de Salud, que es la responsable de la vigilancia de esta norma, no existe

Comenta: EN EL CASO DE LAS TOALLAS DESECHABLES, SENASICA NOS INDICA QUE NO SE DEBEN UTILIZAR Y LA PROPUESTA DE NORMA INDICA QUE LAS DEBEMOS DE UTILIZAR. ¿CUAL ES EL CORRECTO?	impedimento para el uso de toallas desechables. Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
COMECARNE 6.1.2.1.4 Propone eliminar el numeral.	A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario
CEMAR 6.1.2.1.5 Iluminación. Sugiere: ELIMINAR TABLA Y CAMBIAR POR ESPECIFICACION: SE DEBE CONTAR CON ILUMINACION NATURAL O ARTIFICIAL EN TODAS LAS AREAS, ESTA NO DEBE DAR LUGAR A CONFUSION EN TONALIDADES O COLORES.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.5 Iluminación 5.1.3.5.1 Se debe contar con iluminación natural o artificial en todas las áreas, ésta no debe dar lugar a confusión en tonalidades o colores.
COMECARNE 6.1.2.1.6 Propone eliminar numeral.	Debido a que estas son medidas que evitan la contaminación de materias primas y que no están consideradas en la NOM-120-SSA1-1994, no se acepta el comentario.
COMECARNE 6.1.2.1.8 Propone eliminar numeral.	A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.
COMECARNE 6.1.2.1.9 Propone la siguiente modificación: "...en áreas específicas BAJO CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS..."	Deben establecerse los límites en los que no exista riesgo para desarrollo de microorganismos o definir cuáles son las condiciones higiénico sanitarias. Por lo tanto, no procede el comentario.
UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.1.2.1.9 Propone la siguiente modificación: "...cuya temperatura ambiente sea de 10°C como máximo."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.9 La descongelación de las materias primas debe llevarse a cabo en áreas específicas que cumplan con lo señalado en los puntos 5.1.3.5 y 5.1.3.6 cuya temperatura ambiente sea de 10°C como máximo.
COMECARNE 6.1.2.1.10 Propone eliminar numeral.	A pesar de que en la NOM-120-SSA1-1994 se contemplan algunos de los puntos que se indican en este numeral, no cubre completamente el sentido del enunciado, por lo tanto no procede el comentario.
COMECARNE 6.1.2.1.12 Propone eliminar del enunciado: "...someterse a lavado y desinfección antes de su uso. LAS MUCOSAS Y CONTENIDOS DEBEN SER MANEJADOS DE CONFORMIDAD CON LO SEÑALADO EN 6.1.2.1.8."	Es necesario establecer el manejo al que deben ser sometidos los desechos que se generan del lavado de las vísceras, por lo que no se acepta el comentario.
UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.1.2.1.13 Propone la siguiente modificación: "...a temperaturas COMPRENDIDAS ENTRE 2 Y 7°C en su centro térmico."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.13 La materia prima perecedera debe mantenerse durante su almacenamiento a temperaturas no mayores de 7°C en su centro térmico.
CEMAR 6.1.2.1.14 Propone eliminar el numeral.	Se acepta

EMPACADORA CAMPO FRIO S.A. DE C.V. 6.1.2.1.14 Propone la siguiente modificación: "TODA LA MATERIA PRIMA E INGREDIENTES SECOS, deben almacenarse en recipientes cerrados, identificados, protegidos del polvo, fauna nociva, humedad y materia extraña."	Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
CEMAR 6.1.2.1.15 Propone eliminar el numeral	Se acepta
COMECARNE 6.1.2.1.17 Propone la siguiente modificación: "LOS ADITIVOS E INGREDIENTES para la elaboración de los productos objeto de esta Norma, deben cumplir con las especificaciones establecidas en LAS CORRESPONDIENTES NORMAS OFICIALES MEXICANAS PARA CADA CASO."	Debido a que no se tienen normas específicas para aditivos y que el sentido del párrafo es específico para sal, no se acepta el comentario.
COMECARNE 6.1.2.1.19 Propone eliminar del enunciado: "EN AQUELLOS PRODUCTOS EN LOS QUE SE ADICIONEN ADITIVOS, SE DEBE CONTAR CON UN MANUAL O INSTRUCCIONES CLARAMENTE VISIBLES PARA EL PERSONAL EN LAS QUE SE ESTABLEZCAN LOS PROCEDIMIENTOS PARA DOSIFICAR. Los recipientes en los que se almacenen los aditivos deben estar rotulados de manera que se identifique su nombre, manejo y las instrucciones de conservación."	Debido a que en la NOM-120-SSA-1994 no se indica el hecho de que exista un manual para la dosificación de aditivos, siendo ésta etapa un punto crítico en el proceso de productos cárnicos curados, no se acepta el comentario.
COMECARNE 6.1.2.1.21 Propone eliminar del enunciado: "...productos cocidos, COCIDOS ENVASADOS y en gelatina ..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.3.19 Los productos cocidos deben alcanzar como mínimo una temperatura de 70°C en su centro térmico, o una relación tiempo-temperatura equivalente.
COMECARNE 6.1.2.1.22 Propone eliminar el numeral.	No puede quedar fuera ya que en la norma se mencionan productos sometidos al proceso de esterilización comercial y este debe cumplir con las disposiciones de la NOM-130-SSA1-1995.
COMECARNE 6.1.2.1.23 Propone eliminar el numeral	El sentido del enunciado es facilitar el cumplimiento de la regulación vigente, por lo que no procede el comentario.
COMECARNE 6.1.2.1.24 Propone eliminar del enunciado: "... deben LAVARSE Y DESINFECTARSE PREVIAMENTE CON AGUA A UNA CONCENTRACIÓN MÁXIMA DE CLORO DE 20 MGL, Y mantenerse protegidas ..."	No procede, debido a que en ocasiones los procedimientos de limpieza no son totalmente eficientes por lo que es preferible establecer un desinfectante y su concentración.
COMECARNE 6.1.2.1.25 Propone la eliminación del numeral.	Se acepta
COMECARNE 6.1.3 Distribuidora y punto de venta Propone añadir lo siguiente: OCUPAR AREAS DESTINADAS EXCLUSIVAMENTE AL ALMACENAMIENTO O VENTA DE LOS PRODUCTOS A	Debido a que en el numeral 6.1.3.1.1 del proyecto de esta norma se indica la forma de almacenamiento para los productos cárnicos procesados y que en la NOM-120-SSA1-1994 se señalan medidas para el control de plagas, no se acepta el comentario.

ALMACENAMIENTO O VENTA DE LOS PRODUCTOS A LOS QUE SE REFIERE LA PRESENTE NORMA. EN TODAS LAS ÁREAS DEBEN ADOPTARSE LAS MEDIDAS CONDUCENTES PARA EVITAR LA PRESENCIA DE FAUNA NOCIVA, DEBIENDO ADEMÁS CUMPLIR CON LAS SIGUIENTES DISPOSICIONES ESPECÍFICAS:	
COMECARNE 6.1.3.1 Área de almacén. Propone añadir lo siguiente: DICHO ALMACENAMIENTO DEBE REALIZARSE EN CAMARAS DE REFRIGERACION INMEDIATAMENTE DESPUES DE HABERSE RECIBIDO LOS MISMOS, CON EL OBJETO DE MANTENER LA TEMPERATURA DE 4°C COMO MAXIMO.	Debido a que en el numeral 6.1.3.1.4 del proyecto de esta norma se indican las condiciones de temperatura para almacenamiento de los productos, no procede el comentario.
COMECARNE 6.1.3.1.1 Propone la modificación: "...productos objeto de esta Norma, UNIDADES DE REFRIGERACION, YA SEAN CAMARAS O UNIDADES REFRIGERADAS INDEPENDIENTES, DEBEN CONTAR CON CAPACIDAD SUFICIENTE Y UNA SEPARACION FISICA PARA QUE LOS PRODUCTOS ESTEN SEPARADOS ENTRE SI, EVITANDO EL CONTACTO DE LOS MISMOS CON PAREDES Y TECHOS. ESTAS ADEMÁS DEBEN CONTAR CON UNA SEPARACION FISICA EN EL CASO DE ALMACENAR OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS A FIN DE EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA."	Debido a que en la NOM-120-SSA1-1994 se establecen los lineamientos para el almacenamiento en cámaras de refrigeración y se indica que se debe evitar contaminación cruzada, no se acepta el comentario.
COMECARNE 6.1.3.1.4 Propone la modificación: "...de la temperatura entre 2 y 4°C como máximo."	Debido a que actualmente para la verificación se establece una temperatura máxima de 7°C en cámaras de refrigeración y que en numerales anteriores se estableció esta misma temperatura, no procede el comentario.
COMECARNE Propone añadir el numeral: 6.1.3.1.5 PARA EL CASO DE UNIDADES DE REFRIGERACION INDEPENDIENTES DEBEN CONTAR CON TERMÓMETROS EN LUGAR VISIBLE PARA VERIFICAR EL MANTENIMIENTO Y CONTINUIDAD DE LA TEMPERATURA, REGISTRÁNDOSE EN UNA BITACORA EL CUMPLIMIENTO DE ESTA DISPOSICION.	Debido a que en el numeral 6.1.3.1.4 del proyecto de esta norma se indican las condiciones para cualquier tipo de unidad de refrigeración y que el registro de las temperaturas en bitácoras es parte del control documental que se indica en el numeral 6.3.1 también de esta norma, no procede el comentario.
COMECARNE 6.1.3.2 Área de venta. Propone añadir: LAS UNIDADES DE REFRIGERACION DEBEN TENER CAPACIDAD SUFICIENTE PARA LA EXHIBICION Y VENTA DE LOS PRODUCTOS OBJETO DE ESTA NORMA, ASIMISMO DEBEN CONTAR CON TERMOMETROS EN LUGAR VISIBLE Y BITACORA A FIN DE VERIFICAR EL MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA EN ESTA AREA, QUE DEBE ESTAR ENTRE 2 Y 4°C DE FORMA CONSTANTE.	Debido a que las condiciones de almacenamiento se indican en la NOM-120-SSA1-1994 y en el numeral 6.1.3.2.6 del proyecto de norma, no se acepta el comentario.
COMECARNE 6.1.3.2.1 Propone la modificación: "La estiba DE ESTOS PRODUCTOS DENTRO DE LA CAMARA DE REFRIGERACION DEBE SER LA ADECUADA, con la	Debido a que el cambio que se propone es de forma y no contribuye a una mejor comprensión del enunciado, no se acepta el comentario.

finalidad de evitar la ruptura..."	
COMECARNE Propone añadir el numeral: 6.1.3.2.2 DEBE MANTENERSE UNA ROTACION ADECUADA DE LOS PRODUCTOS A TRAVES DEL SISTEMA PRIMERAS ENTRADAS PRIMERAS SALIDAS.	Debido a que este aspecto está considerado en la NOM-120-SSA1-1994, no se acepta el comentario.
ANTAD 6.1.3.2.4 Propone eliminar el numeral.	Debido a que es necesario regular el expendio de productos a granel por el riesgo que representa su mal manejo higiénico sanitario, no procede el comentario. Sin embargo para facilitar la comprensión del texto, quedará de la siguiente manera: 5.1.4.2.4 Los productos a granel deben ser rebanados únicamente en presencia del consumidor.
CEMAR 6.1.3.2.6 Propone la modificación: "...una temperatura máxima en su centro térmico de 7°C..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.4.2.6 Los productos cárnicos cocidos deben mantenerse a una temperatura máxima en su centro térmico de 7°C.
UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.1.3.2.6 Propone la modificación: "...una temperatura máxima en su centro térmico de 10°C..."	Debido a que en los numerales anteriores que hacen referencia a la temperatura de almacenamiento, se establece como temperatura máxima 7°C, se considera que podría ser confuso el manejo de diferentes temperaturas dependiendo de la etapa de proceso, por lo tanto, no se acepta el comentario.
UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.1.3.2.7 Propone la modificación: "...una temperatura no mayor a 10°C en forma constante y contar con termómetros..."	Debido a que en los numerales anteriores que hacen referencia a la temperatura de almacenamiento, se establece como temperatura máxima 7°C, se considera que podría ser confuso el manejo de diferentes temperaturas dependiendo de la etapa de proceso, por lo tanto, no se acepta el comentario.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.1.4.2.2 Comenta: ¿QUE PASARA CON EL POLLO TIPO MERCADO PUBLICO?	Esta norma establece las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos cárnicos procesados, el pollo tipo mercado público se contempla en la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.
CEMAR 6.1.4.2.3 Propone la siguiente modificación: "...una temperatura máxima en su centro térmico de 7°C."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.5.2.3 Los productos cárnicos cocidos deben mantenerse a una temperatura máxima en su centro térmico de 7°C.
ANETIF 6.1.4.2.4 Propone eliminar la obligatoriedad del lavado de transporte al final de la jornada.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 5.1.5.2.4 Los vehículos de transporte deben someterse a lavado al inicio de la jornada de trabajo.
UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone ELIMINAR de la Tabla 2 las especificaciones para productos empanados o rebozados, desecados	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.

secos, salados o en salmuera.	
UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la siguiente modificación: EN PRODUCTOS CARNICOS COCIDOS REDUCIR MESOFILOS AEROBIOS DE 100,000 A 10,000 Y DE 600,000 A 60,000	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.
UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la modificación: EN SALMONELLA: SUSTITUIR AUSENTE POR NO DETECTABLE	Debido a que en el método para la determinación de <i>Salmonella</i> que se establece en la NOM-114-SSA1-1994, se reporta la ausencia o presencia del microorganismo, no se acepta el comentario.
EMBAJADA DE CANADA 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Comenta: ¿EN QUE ESTA BASADO EL ESTANDAR DE TOLERANCIA 0 PARA SALMONELLA Y ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA EN PRODUCTOS CARNICOS ELABORADOS?	En México, muchos de los productos objeto de esta norma son consumidos sin procesamiento térmico por el consumidor final, por lo que se deben tomar medidas para no exponerlo a un riesgo sanitario. Además de que existen especies de <i>Salmonella</i> que tienen una dosis infectante muy baja, de 1 a 100 microorganismos por g o mL. Por lo que respecta a la especificación de enterotoxina estafilococcica, será eliminada de esta norma.
CEMAR 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la modificación: ELIMINAR ENTEROTOXINA BOTULINICA DEBIDO A QUE LA MAYORIA DE LOS PRODUCTOS COMPRENDIDOS EN ESTA NORMA CONTIENEN NITRATOS Y NITRITOS, Y A QUE LOS CASOS DE BOTULISMO SON EMERGENCIAS SANITARIAS Y ESTAS NO REQUIEREN DE UNA NORMA OFICIAL.	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.
UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Comenta: SEÑALAR QUE ENTEROTOXINA BOTULINICA UNICAMENTE SE APLICA A LOS PRODUCTOS ENVASADOS AL VACIO	Véase respuesta dada a CEMAR para este numeral.
UNIVERSIDAD DE QUERETARO 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la modificación: TRICHINELLA SPIRALIS: SUSTITUIR AUSENTE POR NO DETECTABLE/G	Debido a que el método de prueba empleado para la determinación de <i>Trichinella spiralis</i> , indicado en la NOM-194-SSA1-2004, no tiene un límite de detección y que se reporta ausencia o presencia del parásito, no se acepta el comentario.
COMISION DE OPERACION SANITARIA 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Propone la inclusión de la especificación de cisticercos en productos cárnicos fritos.	Se acepta, quedando como se indica en el Anexo 1 de ese documento. Se incluirá la definición de productos cárnicos fritos.
EMBAJADA DE CANADA 6.2.1 Especificaciones microbiológicas. Comenta: ¿CUAL ES EL PLAN DE MUESTREO PARA LA DETERMINACION DE ESPECIFICACIONES MICBROBIOLOGICAS, SE ESTA UTILIZANDO UN PLAN SIMILAR AL QUE SE UTILIZA EN CANADA O EN E.U.?	En esta Norma no se señalan planes de muestreo, éstos se llevan a cabo conforme a lo indicado en la Ley General de Salud. Se desconocen los planes de muestreo de Canadá o de los Estados Unidos, por lo que no se puede contestar la pregunta.
FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES DE CUAUTITLAN UNAM 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación: CAMBIAR	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.

ESPECIFICACION DE E. COLI POR COLIFORMES FECALIS, YA QUE EL METODO DE PRUEBA QUE SE EMPLEA NO PERMITE LA DETERMINACION ESPECIFICA DE E. coli.	
M. en C. JULIO MEZA GREENE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la modificación: DEBE DECIR EN E. coli: NMP/g	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.
COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación en la tabla 2: Mesófilos aerobios UFC/g Empanados o rebozados congelados SI APLICA PASTEURIZADOS 100 1000 ESTERILIZADOS 1000 10000	Debido a que los productos pasteurizados y esterilizados se contemplan dentro de la clasificación de productos cárnicos cocidos y a que no se propone un límite específico para mesófilos aerobios en productos empanados, no se acepta el comentario.
COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación en la tabla 2: (VERTIDO EN PLACA) Cocidos en gelatina <10 Curados y madurados <10 Empanados o rebozados congelados SI APLICA Desecados, secos, salados o en salmuera <10 ESTERILIZADOS <10 PASTEURIZADOS <10	E. coli Debido a que en la norma se cita como referencia la NOM-112-SSA1-1994 para la determinación de bacterias coliformes por el método de Número Más Probable y a que los productos pasteurizados y esterilizados se contemplan dentro de la clasificación de productos cárnicos, no se acepta el comentario.
COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación en la tabla 2: Salmonella spp en 25g ESTERILIZADOS AUSENTE PASTEURIZADOS AUSENTE	Debido a que los productos pasteurizados y esterilizados se contemplan dentro de la clasificación de productos cárnicos cocidos, no se acepta el comentario.
COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la siguiente modificación en la tabla 2: Trichinella spiralis	Debido a que los productos pasteurizados y esterilizados se contemplan dentro de la clasificación de productos cárnicos cocidos, no se acepta el comentario.

ESTERILIZADOS PASTEURIZADOS		NO APLICA NO APLICA	
COMECARNE 6.2.1 Especificaciones microbiológicas Propone la modificación el la tabla 2: ELIMINAR LAS ESPECIFICACIONES PARA ENTEROTOXINA ESTAFILOCOCCICA Y TOXINA BOTULINICA			Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 1 de este documento.
EMBAJADA DE CANADA 6.2.2 Materia extraña. Los productos objeto de esta Norma deben estar exentos de materia extraña. Comenta: ¿CUAL ES LA MULTA POR EL HECHO DE NO CUMPLIR CON LA ESPECIFICACION?, ¿CUAL ES EL RANGO INACEPTABLE DE MATERIA EXTRAÑA 1PPM, 5 PPM?, ¿QUE SUCEDE SI SE ENCUENTRAN ASTILLAS DE HUESO EN EL PRODUCTO? EL ESTANDAR CANADIENSE ES DE MENOS DE 2MM			El esquema de sanciones se encuentra en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Por lo que toca a los límites de materia extraña, la definición propuesta por CEMAR hace mención a que la materia extraña es algo que no es parte normal del producto. Sin embargo debido a que una astilla de hueso no es materia extraña, pero sí representa un riesgo, se modifica la redacción quedando de la siguiente manera: 5.2.2 Materia extraña. Los productos objeto de esta Norma deben estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 2 mm.
COMECARNE 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone la siguiente modificación en la tabla 3:			Debido a que no se toma como criterio de inclusión las funciones tecnológicas de los aditivos para los listados de sustancias permitidas para uso en alimentos, que podría ser limitativo para algunas sustancias, y a que muchos de ellos presentan más de una función en el producto, no procede la propuesta.
ADITIVO		LIMITE MAXIMO	
Reguladores de pH			
Acido láctico	BPF		
Acido acético			
Acido fosfórico			
Acido tartárico			
Acido cítrico			
Acido fumárico			
Lactato de sodio			
Acelerador del color			
Glucono delta lactona	BPF		
Ligadores			
Gomas vegetales			
Algarrobo			
Santana			
Agar agar			
Goma guar			
Acido alginico			
Alginatos de sodio, potasio o alginato de propilen glicol			
Carragenina			
Goma Baraya			
Proteínas y féculas			
Proteína aislada de soya	2.0%		
Concentrado de soya	3.5%		
Caseinato de sodio	2.0%		
Colágeno	2.0%		

Suero de leche en polvo	3.5%
Leche en polvo descremada	3.5%
Harina de cereales, féculas, almidones solos o mezclados	10%
Edulcorantes	
Sacarosa, azúcar invertida, dextrosa en polvo, jarabe de maíz, maltosa, miel de abeja, lactosa y glucosa	2.0%
Antioxidantes	
Acido ascórbico	0.05%
Ascorbato de sodio	0.05%
Acido eritórbico	0.05%
O-tocoferol	BPF
Eritorbato de sodio	0.05%
Acido fumárico	0.05%
Acido Cítrico	0.05%
Citrato de sodio	0.05%
Acentuadores de sabor	
Glutamato monosódico	0.5%
Nosinato disódico	0.05%
Guanilato disódico	0.5%
Proteína vegetal hidrolizada	2.0%
Humo proveniente de la combustión de maderas no resinosas ni tratadas	BPF
Saborizante humo	BPF
Retenedores de humedad	
Fosfatos mono y disódico (los presentes naturalmente más los añadidos)	0.8%
Meta y polifosfato de sodio	
Tripolifosfato de sodio	
Pirofosfato ácido de sodio	
Pirofosfato tetrasódico	
Conservadores	
Propionato de sodio	0.1%
Sorbato de potasio	
Propil parabeno	
Benzoato de sodio	
Conservadores de origen natural	
Nitrato y nitrito de sodio	156 mg/kg
Colorantes	
Naturales para embutidos	BPF
NOTAS:	
- La suma total de las gomas empleadas no debe ser mayor al 1.5% - Los ligadores citados podrán emplearse mezclados a	

condición de que el porcentaje total de dicha mezcla no rebase el máximo permitido para uno de ellos. • Para productos cárnicos emulsionados, además de los anteriores se permite el uso de: BHT 0.01% en relación al contenido de grasa BHA 0.01% en relación al contenido de grasa TBHQ 0.01% en relación al contenido de grasa • Los presentes naturalmente más añadidos, expresados como P_2O_5 • La suma total de los conservadores no podrá ser mayor a 0.1%	
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone modificación en la Tabla 3 en los siguientes aditivos: Incluir en la clasificación: Desecados, secos, salados, MARINADOS o en salmuera	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.
CEMAR Propone: SEPARAR LOS ADITIVOS QUE NO TIENEN INGESTA DIARIA ADMISIBLE Y AGRUPARLOS EN UN LISTADO DE USO DE ADITIVOS CONFORME A LAS BUENAS PRACTICAS DE FABRICACION.	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.
COMECARNE Propone la inclusión del aditivo Goma Xantana sin restricción para su uso.	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone modificación en la Tabla 3 en los siguientes aditivos: AÑADIR • Acido cítrico Cocidos y en gelatina: BPF Y BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: N.P. BPF Y BPF⁶ Desecados, secos, salados, MARINADOS o en salmuera: N.P. BPF • Color caramelo I y II Cocidos y en gelatina: BPF Y BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: N.P. BPF Y BPF⁶ • Glutamato monosódico Cocidos y en gelatina: BPF Y BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: N.P. BPF Y BPF⁶ • Oleoresina paprika Cocidos y en gelatina: BPF Y BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: N.P. BPF Y BPF⁶	Debido a que no se puede incluir N.P., BPF y BPF⁶ ni BPF y BPF⁶ en una misma especificación, ya que es contradictorio, no se acepta el comentario.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone modificación en la Tabla 3 en los siguientes aditivos: AÑADIR:	Se acepta añadir las siguientes sustancias: Pirofosfato ácido de sodio y Hexametofosfato de sodio. Véase el Apéndice 2 de este documento. En el caso del tripolifosfato de sodio, cabe mencionar que este compuesto es sinónimo del trifosfato pentasódico, sustancia que se encuentra enlistada en la tabla de aditivos

- PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO Cocidos y en gelatina: BPF⁶ Empanados o rebozados Congelados: BPF⁶ - TRIPOLIFOSFATO DE SODIO Cocidos y en gelatina: 5000 Empanados o rebozados Congelados: 5000 Desecados, secos, salados o en salmuera: 5000 - HEXAMETOFOSFATO DE SODIO Cocidos y en gelatina: 5000 Empanados o rebozados Congelados: 5000 Desecados, secos, salados o en salmuera: 5000	de esta Norma.
CEMAR 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone eliminar los saborizantes de la tabla 3 e incorporarlos en la el listado de aditivos para uso conforme a las buenas prácticas de fabricación, señalando lo siguiente: SABORIZANTES NATURALES, CON EXCEPCION DE LOS QUE SE ENCUENTRAN PROHIBIDOS EN EL ACUERDO. SABORIZANTES SINTETICOS ARTIFICIALES Y SINTETICOS IDENTICOS A LOS NATURALES, SEÑALADOS EN EL ACUERDO.	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento. Se incluirá definición de Buenas Prácticas de Fabricación.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone modificación en la Tabla 3 en los siguientes aditivos: - Saborizantes (ARTIFICIALES, ENTRE OTROS) Cocidos y en gelatina: BPF Empanados o rebozados Congelados: BPF Desecados, secos, salados o en salmuera: BPF - SABORIZANTES NATURALES Cocidos y en gelatina: BPF Empanados o rebozados Congelados: BPF Desecados, secos, salados o en salmuera: BPF	Debido a que el término que se utiliza es el de saborizante que incluye a los artificiales y naturales y que la modificación no contribuye a una mejor comprensión del texto, no se acepta el comentario. Véase respuesta anterior dada a CEMAR.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone modificación en la Tabla 3: ⁶ Únicamente en la cubierta (GLAZE O EMPANIZADOR)	Debido a que la modificación propuesta no contribuye a una mejor comprensión del enunciado, no se acepta el comentario.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Comenta: OTROS ADITIVOS MENCIONADOS EN LA TABLA NO SE ANEXAN DIRECTAMENTE AL PRODUCTO, PERO ALGUNOS VIENEN INCLUIDOS DENTRO DE LOS INGREDIENTES QUE NOS PROVEEN (TANTO EN LOS SAZONADORES, GLAZES Y EMPANIZADORES).	Si los aditivos se encuentran enlistados en la Norma, no es relevante que se hayan añadido en la planta o que vengan incluidos en las materias primas o ingredientes del producto, siempre y cuando se cumpla con los límites establecidos para cada sustancia.
CEMAR 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone: CAMBIAR EL LIMITE MAXIMO DEL ALFA TOCOFEROL A 3000 MG/KG, DEBIDO A QUE EL LIMITE TOXICOLOGICO QUE TIENE DADO POR LA INGESTA DIARIA RECOMENDADA ES RESTRICTIVO Y NO PUEDE UTILIZARSE BAJO LAS BPF.	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V.	Considerando que la presencia de la gran mayoría de los

6.2.3 Aditivos para alimentos. Comenta: EN LA TABLA 3, SE ESPECIFICA N.P. PARA EVITAR CONTROVERSIAS EN EL USO O NO DE ALGUNOS DE ESTOS PRODUCTOS Y SU PROBABLE DETECCION EN CIERTOS PRODUCTOS CARNICOS NO CURADOS, PODRIA ESTABLECERSE COMO MINIMO EL LIMITE DE DETECCION DE LA TECNICA O LOS NIVELES DE OCURENCIAS NATURALES Y DIFERENCIARLOS DE LOS NIVELES ESPERADOS POR SU APLICACION TECNOLOGICA. POR EJEMPLO, PARA CARNICOS Y VERDURAS SE HAN ESTABLECIDO OCURENCIAS NATURALES DE APROX. 2-5 MG/KG DE NITRITOS, MIENTRAS QUE NIVELES MAYORES (>20 MG/KG) SE DEBEN A LA ADICION CON FINES TECNOLOGICOS.	aditivos enlistados, dependen totalmente del fabricante, éstos no deben aparecer en el producto, por lo que la propuesta no procede. En el caso de los productos en los que no se permiten nitratos y nitritos, pero que pueden contenerlos en pequeñas cantidades de forma natural, o si se encontraran durante el dictamen, las sanciones se elaborarían considerando también el acta de verificación; en esta Norma se establece que los aditivos deben estar identificados, por lo que si no hay nitratos durante el proceso de elaboración y éstos se encuentran en niveles tan bajos como los que menciona, el particular no tendría problema alguno.
EMPACADORA CAMPO FRIO, S.A. DE C.V. 6.2.3 Aditivos para alimentos. Señala que la carne como materia prima contiene pentóxido de fósforo, por lo que los productos cárnicos curados crudos y los curados madurados, pueden contener dicha sustancia debido a la presencia natural en la carne en cantidades muy variables que no dependen del productor, por lo que: ■ EL VALOR DE PENTOXIDO DE FOSFORO DETERMINADO EN EL PRODUCTO TERMINADO NO REFLEJA FIELMENTE LA CANTIDAD DE FOSFATOS AÑADIDOS DURANTE EL PROCESO. ■ EL PENTOXIDO DE FOSFORO PUEDE APARECER EN PRODUCTOS CUYA TECNOLOGIA NO CONTEMPLE EL USO DE FOSFATOS, COMO ES EL CASO DE LOS DERIVADOS CARNICOS CURADOS CRUDOS Y CURADOS MADURADOS. ■ LA CONCENTRACION DE PENTOXIDO DE FOSFORO PRESENTE EN LA CARNE PUEDE VERSE INCREMENTADA COMO CONSECUENCIA DE LA PERDIDA DE HUMEDAD. DURANTE EL PROCESO DE MADURACION DE LOS PRODUCTOS MADURADOS PUEDEN REGISTRARSE MERMAS DE HASTA UN 40 PORCIENTO, SITUACION QUE PUEDE INCREMENTAR EN FORMA SIGNIFICATIVA LA CONCENTRACION DE ESTE COMPUESTO.	A fin de prever esta situación, se incluirá una nota al pie de la Tabla 3, con la siguiente redacción: “7 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo”. Véase en el apéndice 2 de este documento.
CEMAR 6.2.3 Aditivos para alimentos. Propone cambiar los valores de los límites máximos de los aditivos que contiene fósforo, de 5000 a 3100 mg/kg, debido al límite toxicológico señalado para este tipo de productos y a que se considerará únicamente la cantidad añadida y no los presentes naturalmente.	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 2 de este documento.
EMBAJADA DE CANADA 6.3 Control documental del proceso. Comenta: ¿QUE ES EXACTAMENTE LO QUE SE REQUIERE? POR EJEMPLO, ¿SE REQUIERE EXAMINAR EL TOCINO PARA TOXINAS BOTULINICAS PARA CADA CARGAMENTO? ¿ASI COMO LOS OTROS ANALISIS CITADOS?	Que se establezcan en registros o bitácoras las especificaciones que verifica cada empresa, con las fechas en las que se hizo y qué método fue utilizado. En la Norma no se señala que tienen que monitorear todas las especificaciones, queda a elección de cada empresa.
CEMAR	Se acepta, por lo que se cambiará el término en todos los numerales en donde aparezca.

6.3 Control documental del proceso. Propone la siguiente modificación en la Tabla 5: SUSTITUIR RESPONSABLE POR PERSONAL ENCARGADO DE LA OPERACION O DE LA SUPERVISION.	
CEMAR 6.3 Control documental del proceso. Propone la siguiente modificación en la Tabla 5 en la parte de almacenamiento de materias primas: CAMBIAR "PROVEEDOR DE MATERIAS PRIMAS" POR "DATOS COMPLETOS Y ACTUALIZADOS DE LOS PROVEEDORES DE MATERIAS PRIMAS".	Se acepta
CEMAR 6.3 Control documental del proceso. Propone la siguiente modificación en la Tabla 5 en la parte de Control o erradicación de fauna nociva: a) Por contratación CERTIFICADO DE SERVICIO b) Autoaplicación LICENCIA.	Se acepta
CEMAR 6.3 Control documental del proceso. Propone la eliminación de los incisos c), d), f), g), m) en la parte de proceso de la Tabla 5.	Se acepta
GRUPO DE TRABAJO 7. Muestreo Propone revisar el numeral considerando la existencia de productos preenvasados en presentaciones menores a 1kg.	Se acepta, quedando como se indica en el Apéndice 3 de este documento.
EMBAJADA DE CANADA 7.1.1 Propone la modificación: "EL PERSONAL QUE TOME LA MUESTRA, DEBE UTILIZAR GUANTES DESECHABLES ESTERILES."	No procede, véase respuesta anterior dada al GRUPO DE TRABAJO.
CEMAR 8. Métodos de prueba Propone: REACOMODAR LA NUMERACION.	Se acepta
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8. Métodos de prueba Propone la adición del numeral: 8.4 DURANTE EL ANALISIS DE LAS MUESTRAS SE DEBERAN INCORPORAR CONTROLES PARA EVALUAR EL DESEMPEÑO DEL ANALISTA Y DE LA TECNICA TALES COMO BLANCOS, DUPLICADOS DE ANALISIS, CONTROL POSITIVO Y MUESTRA ADICIONADA CON EL ANALITO DE INTERES PARA EVALUAR EL PORCENTAJE DE RECUPERACION.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4 Durante el análisis de las muestras se deberán incorporar controles para evaluar el desempeño del analista y de la técnica, tales como blancos, duplicados de análisis, control positivo y muestra adicionada con el analito de interés para evaluar el porcentaje de recuperación.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V.	Se acepta, quedando de la siguiente manera:

8.4.2.1 Propone el siguiente texto: ESTE METODO DE DETECCION DE NITRITO SE BASA EN LA REACCION DEL ANALITO EN MEDIO ACIDO PARA FORMAR UNA SAL DIAZONIO QUE ACOPLADA A AMINAS AROMATICAS PRODUCE UN COLORANTE AZO (DIAZOTIZACION DE GRIESS). ESTA REACCION DE COLOR ES MONITOREADA FACILMENTE POR MEDIO DE ESPECTROFOTOMETRIA. DADO QUE DURANTE EL DESARROLLO DE ESTA TECNICA SE PUEDE PRESENTAR TURBIDEZ EN EL EXTRACTO QUE SE LEE EN EL ESPECTROFOTOMETRO, SE RECOMIENDA SU APLICACION PARA PRODUCTOS CARNICOS "SIMPLES", ES DECIR QUE POSEEN NO MAS DE UNO O DOS INGREDIENTES EN SU FORMULACION.	7.5.2.1 Principio (fundamento del método). Este método se basa en la reacción del analito en medio ácido para formar una sal diazonio que acoplada a aminas aromáticas produce un colorante azo (diazotización de Griess). Esta reacción de color es monitoreada fácilmente por medio de espectrofotometría.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.4.1.2 Comenta: LA FORMACION DE LA SAL DIAZONIO, O COLOR PARA LA DETERMINACION DE NITRITOS, SE DESARROLLA CON ACIDO SULFANILICO O SULFANILAMIDA Y EL AGENTE DE ACOPLAMIENTO PUEDE SER 1-NAFTILAMINA, 1-NAFTILAMINA 7-SULFONICO O N-1-NAFTILETILENDIAMINA (NED). EN LAS TECNICAS DESARROLLADAS POR ENTIDADES ANALITICAS INTERNACIONALES (AOAC, ISO, ETC.), Y CON LA FINALIDAD DE PROTEGER LA SALUD DE LOS ANALISTAS, HOY EN DIA LA 1-NAFTILAMINA YA NO SE UTILIZA POR SER UN PROBABLE CARCINOGENO. POR ELLO, RECOMENDAMOS EL USO DE NED.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.4.1.2 Disolver 0,1 g de N-1-naftiletilendiamina (NED) en 120 mL de agua destilada calentando, enfriar, agregar 30 mL de ácido acético glacial y filtrar (guardar en refrigeración). Si cualquiera de las soluciones se torna colorida, agitar con 0,5 g de zinc en polvo y filtrar. Mezclar ambas soluciones y guardar en frasco ámbar.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.1 Propone añadir numeral: 8.4.2.5.1.1 EN EL CASO DE QUE SE EVALUEN PRODUCTOS CARNICOS CURADOS SE PREPARARA LA SIGUIENTE CURVA DE CALIBRACION:	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.5.1.1 En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se preparará la siguiente curva de calibración:
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.1 Propone añadir: "...medir solución patrón: 0,0, 0,1, 0,5, 2,0, 4,0, 6,0, 8,0, 10,0, 12,0, 14,0, 16,0, 18,0 mL y llevar a la marca DE 50 ML con agua destilada... concentraciones (EN mg DE NaNO_2) contra absorciones o usar..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.5.1.1 En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se preparará la siguiente curva de calibración: En tubos de Nessler de 50 mL o en tubos de ensaye de 60-70 mL, medir solución patrón: 0,0, 0,1, 0,5, 2,0, 4,0, 6,0, 8,0, 10,0, 12,0, 14,0, 16,0, 18,0 mL y llevar a la marca de 50 mL con agua destilada, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones (en mg de NaNO_2) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.1 Propone añadir numeral: 8.4.2.5.1.2 EN EL CASO DE QUE SE EVALUEN PRODUCTOS CARNICOS NO CURADOS SE PREPARARA LA SIGUIENTE CURVA DE CALIBRACION: EN TUBOS DE NESSLER DE 50 ML O EN TUBOS DE ENSAYE DE 60-70 ML, MEDIR SOLUCION PATRON DE NITRITO DE SODIO DILUIDA: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 Y 1,0 ML Y LLEVAR A LA MARCA DE 50 ML CON AGUA DESTILADA Y LIBRE DE NITRITOS, AGREGAR 2 ML DEL REACTIVO DE GRIESS. MEZCLAR PERFECTAMENTE Y DESPUÉS DE 20 MINUTOS, LEER	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.5.1.2 En el caso de que se evalúen productos cárnicos no curados se preparará la siguiente curva de calibración: En tubos de Nessler de 50 mL o en tubos de ensaye de 60-70 mL, medir solución patrón de nitrato de sodio diluida: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 y 1,0 mL y llevar a la marca de 50 mL con agua destilada y libre de nitritos, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones (en mg de NaNO_2) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.

EN ESPECTROFOTOMETRO DE ULTRAVIOLETA VISIBLE A 520 NM. AJUSTAR EL CERO DEL INSTRUMENTO CON EL BLANCO. TRAZAR UNA CURVA GRAFICANDO CONCENTRACIONES (EN MG DE NaNO_2) CONTRA ABSORCIONES O USAR ESTOS PATRONES PARA COMPARAR VISUALMENTE.	
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.1 Sugiere: EN LA ACTUALIDAD, LA MAYORIA DE LOS LABORATORIOS CUENTA AL MENOS CON UN COLORIMETRO POR LO QUE DEBERIA ELIMINARSE LA FRASE "O USAR ESTOS PATRONES PARA COMPARAR VISUALMENTE" Y ASI NO DEPENDER DE LA DISCRIMINACION VISUAL QUE CADA ANALISTA PUEDA TENER.	Debido a que no necesariamente todos los laboratorios cuentan con un colorímetro y que se da la opción de ambos métodos, no se acepta el comentario.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.2.2 Propone la modificación: "Colocar el matraz en baño de vapor (80-90°C) por espacio de 2 horas... agua libre de nitritos y mezclar. Filtrar HASTA OBTENER UN FILTRADO CLARO, LIBRE DE TURBIDEZ, tomar una... ajustando el aparato a cero de transmisión con el blanco DE REACTIVOS."	Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente manera: 7.4.2.5.2.2 Colocar el matraz en baño de vapor por espacio de 2 horas, agitando ocasionalmente. Agregar 5 mL de solución saturada de cloruro mercurico y mezclar. Si hay color añadir menos de 5 g de carbón vegetal y agitar. Enfriar a temperatura ambiente, diluir a la marca con agua libre de nitritos y mezclar. Filtrar hasta obtener un filtrado claro, libre de turbidez. Tomar una alícuota de 50 mL en tubos de Nessler, agregar 2 mL de reactivo de Griess, mezclar y dejar reposar 20 minutos para desarrollar color. Este color puede leerse visualmente con su respectiva escala por comparación o bien leer su absorción en un Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm, ajustando el aparato a cero de transmisión con el blanco de reactivos.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.3 Propone la modificación: DETERMINACION DE NITRATO.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.3 Determinación de Nitrato (método colorimétrico).
CEMAR 7.4.3.6.1 Propone la siguiente modificación: L = lectura en la curva de NaNO_3 en mg	Se acepta, quedando de la siguiente manera: en donde: L = lectura en la curva de NaNO_3 en mg PM = peso de la muestra
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.3.7 Propone la modificación: DEBE DECIR mg/kg NaNO_3	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.3.7 Informe de la prueba mg/kg NaNO_3
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.5.1 Propone añadir el siguiente texto: ESTE METODO DE DETECCION DE NITRITO SE BASA EN LA REACCIÓN DEL ANALITO EN MEDIO ACIDO PARA FORMAR UNA SAL DIAZONIO QUE, ACOPLADA A AMINAS AROMATICAS, PRODUCE UN COLORANTE AZO (DIAZOTIZACIÓN DE GRIESS). ESTA REACCIÓN DE COLOR ES MONITOREADA FÁCILMENTE POR MEDIO DE ESPECTROFOTOMETRIA. CON EL USO DE SULFATO DE ZINC E HIDROXIDO DE SODIO SE OBTIENE UNA EFECTIVA DESPROTEINIZACION Y POR TANTO, UNA CLARIFICACION TOTAL DE LOS EXTRACTOS. A DIFERENCIA DEL METODO 8.4.2, ES UNA TECNICA MAS RAPIDA Y TIENE UN RANGO DE APLICACION MAS AMPLIO, EN UNA AMPLIA DIVERSIDAD DE MATRICES COMPLEJAS, SIN QUE SE PRESENTEN INTERFERENCIAS COMO LA TURBIDEZ.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.1 Principio (fundamento del método). Este método de detección de nitrito se basa en la reacción del analito en medio ácido para formar una sal diazonio que, acoplada a aminas aromáticas, produce un colorante azo (diazotización de Griess). Esta reacción de color es monitoreada fácilmente por medio de espectrofotometría. Con el uso de sulfato de zinc e hidróxido de sodio se obtiene una efectiva desproteínización y por tanto, una clarificación total de los extractos.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V.	Se acepta, por lo que se reacomodará la numeración.

8.4.5.3.8 Comenta: LA NUMERACION A PARTIR DE ESTE PUNTO PIERDE SECUENCIA.	
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.4.7.2 Comenta: APLICA LA NOTA EN CUANTO AL USO DE LA NAFTILAMINA. SE SUGIERE EL USO DE NED PARA LA PROTECCION DE LA SALUD DEL ANALISTA.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: Disolver 0,1 g de N-1-naftiletildiamina (NED) en 120 mL de agua destilada por calentamiento, enfriar, agregar 30 mL de ácido acético glacial y filtrar (guardar en refrigeración).
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. Propone añadir numeral: 8.4.5.4.8 SOLUCION DE HIDROXIDO DE SODIO 2%. DISOLVER 20 G DE HIDROXIDO DE SODIO EN AGUA DESTILADA LIBRE DE NITRITOS Y DILUIR A UN LITRO.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.3.8 Solución de hidróxido de sodio 2%. Disolver 20 g de hidróxido de sodio en agua destilada libre de nitritos y diluir a un litro
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.4 Propone añadir numeral: 8.4.5.4.1 EN EL CASO DE QUE SE EVALUEN PRODUCTOS CARNICOS CURADOS SE DEBERA PREPARAR LA SIGUIENTE CURVA DE CALIBRACION:	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.4.4.1 En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se deberá preparar la siguiente curva de calibración:
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.4.1 Propone la modificación: "...solución diluida de nitrito de sodio y llevar a la marca DE 50 ML con agua libre de nitritos...una curva graficando concentraciones (EN MG DE NaNO ₂) contra absorciones ..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.4.4.1 En el caso de que se evalúen productos cárnicos curados se deberá preparar la siguiente curva de calibración: En tubos de Nessler de 50 mL medir 0,0; 0,5; 2,0; 4,0; 6,0; 8,0; 10,0; 12,0; 14,0; 16,0 y 18,0 mL de solución diluida de nitrito de sodio y llevar a la marca de 50 mL con agua libre de nitritos, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos leer en el Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm, trazando posteriormente una curva graficando concentraciones (en mg de NaNO ₂) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.5.4 Propone añadir numeral: 8.4.5.4.2 EN EL CASO DE QUE SE EVALUEN PRODUCTOS CARNICOS NO CURADOS SE DEBERA PREPARAR LA SIGUIENTE CURVA DE CALIBRACION: EN TUBOS DE NESSLER DE 50 ML O EN TUBOS DE ENSAYE DE 60-70 ML, MEDIR SOLUCION PATRON DE NITRITO DE SODIO DILUIDA: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 Y 1,0 ML Y LLEVAR A LA MARCA DE 50 ML CON AGUA DESTILADA Y LIBRE DE NITRITOS, AGREGAR 2 ML DEL REACTIVO DE GRIESS. MEZCLAR PERFECTAMENTE Y DESPUES DE 20 MINUTOS, LEER EN ESPECTROFOTOMETRO DE ULTRAVIOLETA VISIBLE A 520 NM. AJUSTAR EL CERO DEL INSTRUMENTO CON EL BLANCO. TRAZAR UNA CURVA GRAFICANDO CONCENTRACIONES (en mg de NaNO ₂) CONTRA ABSORCIONES O USAR ESTOS PATRONES PARA COMPARAR VISUALMENTE.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.4.4.2 En el caso de que se evalúen productos cárnicos no curados se deberá preparar la siguiente curva de calibración: En tubos de Nessler de 50 mL o en tubos de ensaye de 60-70 mL, medir solución patrón de nitrito de sodio diluida: 0,0; 0,05; 0,1; 0,2; 0,4; 0,5; 0,6; 0,8 y 1,0 mL y llevar a la marca de 50 mL con agua destilada y libre de nitritos, agregar 2 mL del reactivo de Griess. Mezclar perfectamente y después de 20 minutos, leer en Espectrofotómetro de ultravioleta visible a 520 nm. Ajustar el cero del instrumento con el blanco. Trazar una curva graficando concentraciones (en mg de NaNO ₂) contra absorciones o usar estos patrones para comparar visualmente.
PRODUCTOS GERBER, S.A. DE C.V. 8.4.2.7 Propone incluir: MG/KG DE NaNO ₂	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.4.5.4.6.2 Informe de la prueba. mg/kg de NaNO ₂ mg/kg de NaNO ₃
EMBAJADA DE CANADA 9. Etiquetado Comenta: ¿LAS ESPECIFICACIONES APLICAN TAMBIEN PARA PRODUCTOS A GRANEL EN LA INDUSTRIA DE COMIDA RAPIDA?	Los productos preparados que se expenden como comida rápida no son objeto de esta Norma.

EMBAJADA DE CANADA 9. Etiquetado Comenta: LAS ESPECIFICACIONES DE LA NORMA PROVOCARAN UN INCREMENTO EN LOS COSTOS PARA LOS EXPORTADORES CANADIENSES AL HACERSE EL PROCESO DE ETIQUETADO MAS COMPLEJO. PREOCUPA EL ETIQUETADO DE PRODUCTOS CARNICOS ENLATADOS, ESPECIALMENTE SI SE REQUIERE QUE LOS PRODUCTOS VENGA EN LATAS QUE YA ESTAN IMPRESAS DESDE SU ORIGEN.	Las especificaciones de etiquetado de esta Norma son concordantes con las establecidas en las normas NOM-122-SSA1-1994 y NOM-145-SSA1-1995, que se encuentran en vigor desde hace más de cinco años, por lo que no crean costos nuevos para los particulares.
ANETIF, A.C. 9. Etiquetado Propone eliminar los numerales 9.1.1, 9.1.2, 9.1.3, 9.2.1, 9.3.1, 9.3.2, 9.3.3, 9.4, 9.8, 9.9, 9.10, 9.11, 9.12 y 9.13 por estar contemplados en la NOM-051-SCFI-1994	Se acepta
ANTAD 9.4.2 Comenta: SUPRIMIR LO REFERENTE A QUE PREVIO A LA IMPORTACION DE LOS PRODUCTOS SE DEBE SEÑALAR LA RAZON SOCIAL Y DOMICILIO FISCAL DEL IMPORTADOR, QUE SE SEÑALE UNICAMENTE QUE DICHA INFORMACION PUEDE INCORPORARSE AL PRODUCTO DESPUES DEL DESPACHO ADUANERO Y ANTES DE SU COMERCIALIZACION.	Se acepta, se eliminará el numeral haciéndose referencia a la NOM-051-SCFI-1994
EMBAJADA DE CANADA 9.9.6 Comenta: ¿EL PORCENTAJE DE INGESTION DIARIA RECOMENDADA IDR ES EL UTILIZADO POR USDA?, DE NO SER ASI ¿CUAL ES EL FUNDAMENTO QUE SE UTILIZO PARA ESTABLECER LOS PORCENTAJES DE IDR?	Como se indica en el numeral, se emplea como referencia la norma NOM-086-SSA1-1994. Los valores son establecidos por el Instituto de Ciencias Médicas y Nutrición Salvador Zubirán, que es la institución que determina los valores de IDR adecuadas para la población mexicana.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 9.9.7 Propone la modificación: "...datos o tablas reconocidas internacionalmente. EN EL CASO DE LOS PRODUCTOS CARNICOS QUE NO SE LES RETIRA EL TEJIDO OSEO (HUESO), LOS VALORES DE COMPOSICION BROMATOLOGICA, DEBEN SER VALORES REFERIDOS EN RELACION A LA PARTE COMESTIBLE..."	No procede, véase respuesta dada a ANETIF al numeral 9
CEMAR 9.11 Propone eliminar numeral.	Se acepta
EMBAJADA DE CANADA 9.11.2 Cálculos de proteínas. Comenta: EL PORCENTAJE DE CONVERSION DE NITROGENO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE LA SUSTANCIA SUJETA A ANALISIS POR LO QUE SE SOLICITA QUE SE UTILICEN LOS VALORES DE ALGUNA AUTORIDAD MAS RECONOCIDA EN ESTA MATERIA.	Véase respuesta anterior dada a CEMAR para el numeral 9.11
ANTAD 9.15.2 Propone añadir un numeral para productos empacados en punto de venta:	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 8.15 Los productos empacados en punto de venta deben ostentar una leyenda con la siguiente información: a) nombre o denominación del producto. b) declaración de contenido. c) fecha de envasado y, en su caso, de caducidad. d) cualquier indicador que permita la rastreabilidad del producto, si no está considerado en los datos del

	inciso c.
M. en C JULIO MEZA GREENE 10.2.1 Propone la modificación: "...que ofrezca la protección ADECUADA a los envases para impedir..."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 9.2.1 Se debe usar material resistente que ofrezca la protección a los envases para impedir su deterioro exterior a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.
M. en C JULIO MEZA GREENE 12. Bibliografía Propone la modificación: U.S. FOOD & DRUG ADMINISTRATION. 2001. FOODBORNE PATHOGENIC MICROORGANISMS AND NATURAL TOXINS HANDBOOK. CENTER FOR FOOD SAFETY & APPLIED NUTRITION. http://vm.cfsan.fda.gov/~mow	Se acepta, quedando de la siguiente manera. 11.23 U.S. Food & Drug Administration. 2001. Center for Food Safety & Applied Nutrition. Foodborne pathogenic microorganisms and natural toxins handbook. "Bad bug book". http://vm.cfsan.fda.gov/~mow

APENDICE 1

Tabla 1. Límites máximos

Producto	Mesófilos aerobios (UFC/g)	Coliformes fecales (NMP/g)	Salmonella spp en 25 g	Trichinella spiralis	Cisticercos
Cocidos	10,000 ¹ 60,000 ²	< 3	Ausente	N.A.	N.A.
Crudos	N.A.	N.A.	Ausente	Ausente	N.A.
Curados	N.A.	< 3	Ausente	N.A.	N.A.
Marinados o en salmuera	N.A.	< 3	Ausente	N.A.	N.A.
Fritos	N.A.	N.A.	N.A.	N.A.	Ausente

1 = en planta

2 = en punto de venta.

N.A. = No aplica

APENDICE 2

Tabla 2. Límites máximos para los productos objeto de esta Norma (mg/kg)

	Cocidos	Curados Crudos	Curados Madurados	Empanados o rebozados congelados	Desecados, secos, marinados o en salmuera
Acido algínico y sus sales de sodio, potasio y propilenglicol	4000	4000	4000 ⁵	4000	N.P.
Acido eritórbito y sus sales de sodio	500	N.P.	500 ⁵	N.P.	N.P.
Acido fosfórico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Acido L (+) tartárico y sus sales de sodio y potasio	2400	2400	2400	N.P.	N.P.
Acido sórbico y sus sales de sodio y potasio ²	1000	1000	1000 ⁶	N.P.	N.P.
Alfa tocoferol	3000	N.P.	3000 ⁶	N.P.	N.P.

Butil hidroxianisol ³	100	N.P.	100 ⁶	N.P.	100
Butilhidroquinona terciaria ³	100	N.P.	100 ⁶	N.P.	100
Butilhidroxitolueno ³	100	N.P.	100 ⁶	N.P.	100
Fosfato disódico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Hexametáfosfato de sodio ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Mezcla de tocoferoles concentrados	50	N.P.	50 ⁶	N.P.	N.P.
Nitratos o nitritos de sodio o potasio ^{4,7}	156	156	156	N.P.	N.P.
Propil-p-hidroxibenzoato ²	1000	1000	1000 ⁵	N.P.	N.P.
Pirofosfato ácido de potasio ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Pirofosfato ácido de sodio ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Pirofosfato disódico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Pirofosfato tetra-sódico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Polifosfato de sodio ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.
Propionato de sodio ²	1000	N.P.	100 ⁵	N.P.	N.P.
Rojo allura	100	100	100 ⁵	N.P.	100
Trifosfato pentasódico ^{1,7}	3100	3100	3100	3100	N.P.

Notas:

1 Expresado como P₂O₅

2 La suma de los conservadores no podrá ser mayor a 1000 mg/kg.

3 Niveles en relación con el contenido de grasa.

4 Expresados como nitritos.

5 En el caso de productos troceados.

6 Únicamente en la cubierta.

7 El límite máximo se refiere a la cantidad añadida como aditivo.

En el caso de fosfatos el límite es cuando se usan solos o combinados.

* Sólo en productos curados.

BPF = Cantidad mínima para lograr el efecto deseado.

N.P. = No permitido.

Listado de aditivos para uso conforme a las Buenas Prácticas de Fabricación:

- 5'guanilato disódico
- Ácido acético glacial
- Ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio o calcio.
- Ácido cítrico
- Ácido fumárico
- Ácido láctico y sus sales de sodio y potasio
- Agar
- Antocianinas
- Carotenos naturales
- Carrageninas
- Cloruro de potasio

- Color caramelo I y II
- Extracto cochinilla
- Glucono-delta-lactona
- Glutamato monosódico
- Goma guar
- Goma Baraya
- Goma Xantana
- Inosinato-5-disódico
- Oleoresina páprika
- Saborizantes naturales, con excepción de los que se encuentran prohibidos en el Acuerdo
- Saborizantes sintéticos artificiales y sintéticos idénticos a los naturales, señalados en el Acuerdo

APENDICE 3

6. Muestreo

6.1 El procedimiento de muestreo de los productos objeto de esta Norma, se debe sujetar a lo siguiente:

6.1.1 Cuando existan productos envasados en presentaciones menores a 1 kg deben tomarse con el envase original sin violación tomando unidades que correspondan a dicha cantidad.

6.1.2 Cuando las presentaciones de productos preenvasados sean mayores a 1 kg o venta a granel, la muestra debe ser proporcionada por el personal del área de venta al público.

6.1.3 Se debe depositar la muestra en un recipiente estéril y transportar en refrigeración.

6.2 Identificación de la muestra.

6.2.1 En caso de productos en presentación mayor a 1 kg o de venta a granel la muestra debe ser identificada con la siguiente leyenda: "producto manipulado en punto de venta".

6.2.2 Toda muestra debe indicar la temperatura a la cual fue tomada.

México, D.F., a 25 de abril de 2005.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-230-SSA1-2002, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos sanitarios que deben cumplir con los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo, publicado el 1 de agosto de 2003.

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

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-230-SSA1-2002. SALUD AMBIENTAL. AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO. REQUISITOS SANITARIOS QUE DEBEN CUMPLIR CON LOS SISTEMAS DE ABASTECIMIENTO PUBLICOS Y PRIVADOS DURANTE EL MANEJO DEL AGUA. PROCEDIMIENTOS SANITARIOS PARA EL MUESTREO, PUBLICADO EN EL **DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION** EL 1 DE AGOSTO DE 2003.

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente 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; 3 fracciones XIV y XV, 13 Apartado A fracciones I, IV, V, IX y X, 17 bis, 116, 118 fracciones II, IV, V y VII, 119 fracción II, 122, 132, 194, 207, 393, 394, 395, 396 fracción I, 399 y demás aplicables de la Ley General de Salud; 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 2 literal C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 3 fracciones I inciso n y II, y 12 fracción III del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios ordena la publicación de la respuesta a los comentarios recibidos al proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-230-SSA1-2002. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos sanitarios que deben cumplir con los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo:

Numeral y promovente	Respuesta
Ing. Juan Serratos Título Propone incluir: "...se, entre que y deben..." Propone sustituir "con los sistemas... por:..." que deben cumplir en los sistemas"...	Se acepta, quedando de la siguiente forma. Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-230-SSA1-2002, Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Requisitos sanitarios que se deben de cumplir en los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo. Esta corrección se hará en todos los casos en que aparezca el Título de la norma.
Cámara Nacional de las Industrias de la Celulosa y de Papel, A.C. Referencias Señala que el documento carece de las referencias a las NMX sobre métodos de prueba para los parámetros de la norma.	En esta norma no se establecen métodos de prueba, no siendo necesario hacer referencia a éstos, por lo que el comentario no procede.
Ing. Juan Serratos Definiciones 3.4.Bitácora Sugiere completar la definición de:" bitácora.-libro foliado para registrar datos de las actividades de higiene y control sanitario, para un año de pozos, sistemas de abastecimiento, almacenamiento, potabilización, conducción de agua para uso y consumo humano".	El propósito de la definición es tener los elementos mínimos necesarios para que se comprenda el concepto de bitácora. El tiempo que se requiere conservarlas y los elementos a las que aplica, son parte de las especificaciones de la norma, por lo que la propuesta no procede.
Ing. Juan Serratos 3.7 Cisterna Propone sustituir la palabra Depósito por la palabra recipiente (tanque o estanque).	Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente manera: 3.7 cisterna: depósito o recipiente que se instala sobre un vehículo para transportar y distribuir agua para uso y consumo humano.
Ing. Juan Serratos Definiciones Pide sustituir "grifo" por "válvula", ya que la primera palabra tiene distinta connotación de acuerdo con la Entidad Federativa.	Se acepta parcialmente, quedando de la siguiente manera: 3.12 Grifo o válvula, instrumento o accesorio con manivela que al ser accionado abre, regula y cierra el flujo de agua en su punto de salida.
Laboratorio Nacional de Salud Pública Definiciones Sugiere se incluyan ñas definiciones de: Radioactividad alfa-global y beta-global.	La norma no contempla la definición de ningún parámetro, por lo que no se considera necesario incluir la definición, ya que de hacerlo se tendrían que incluir las definiciones de todos los parámetros, sin que esto aporte algo a la comprensión de la norma. Por lo anterior el comentario no procede.
Definiciones. Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos (CEMAR). 3.13. Eliminar porque no parece en el cuerpo de la norma.	Se acepta. Se modificará la numeración.
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos (CEMAR). 3.31. Eliminar porque no parece en el cuerpo de la norma.	Se acepta. Se modificará la numeración.
Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos (CEMAR). Incluir un apartado de "Símbolos y abreviaturas", debido a que varios de ellos aparecen en el cuerpo de la norma.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: Ver anexo. Adicionalmente, se modificará la numeración de todos los Apartados posteriores.
Ing. Juan Serratos 4.1.5 Especificaciones propone un punto adicional: "estar ubicado aguas arriba y a más de 5,00 metros de fosas sépticas	La Norma Oficial Mexicana NOM-003-CNA-1996, "Requisitos durante la construcción de pozos de extracción de agua para prevenir la contaminación de

plantas de tratamiento de aguas residuales, sitios de disposición final de residuos, o bien la distancia que determine el estudio geohidrológico de transmisibilidad horizontal y vertical del agua del subsuelo”.	acuíferos” contempla dentro de sus especificaciones la distancia entre el sitio seleccionado y las fuentes potenciales de contaminación existentes. Es un requisito previo a la construcción del pozo, por lo que no se considera oportuno incluirlo en esta norma. El comentario no procede.
Ing. Juan Serratos 4.2.1 Especificaciones Solicita se agregue en punto adicional: “en los casos de recipientes o estanques que almacenen agua, abiertos y carentes de protección, éstos deben ubicarse del lado de sotavento y a más de 5.00 metros de estaciones de transferencia de residuos, sitios con manejo y almacenamiento o receptores de agroquímicos, canales de desagüe de plantas de tratamiento de agua y cumplir con los criterios de desarrollo urbano.”	La norma contiene especificaciones para que los tanques de almacenamiento o regulación se encuentren protegidos y de ninguna manera se permiten tanques abiertos y carentes de protección. Incluir el punto propuesto significaría estar en contra de las disposiciones ya formuladas. El comentario no procede.
Ing. Juan Serratos 4.2.2 Especificaciones Propone incluir la presencia de bardas y puertas en las obras de captación.”	Se acepta, quedando con la siguiente redacción: ... El acceso a las obras de captación, tanques de almacenamiento o regulación, plantas potabilizadoras y estaciones de bombeo, deben protegerse con bardas y puertas con cerraduras, candados o sistemas de seguridad y permitir la entrada únicamente a personal autorizado.
Instituto de Salud de Aguascalientes 4.2.6 Debido a que regularmente se utiliza gas cloro o compuestos de cloro y se deben considerar sus características químicas sugiere se precise: si la ventilación es a nivel de piso, en medio del muro o por arriba del mismo.” Además sugiere se incluya: “que la obra de captación se debe mantener permanentemente libre de maleza.”	En la forma en que está redactado, el numeral da la opción a que se diseñe el sistema de ventilación de manera que se evite el riesgo, por lo que la propuesta no procede. Por lo que toca a la propuesta de que la obra se mantenga libre de malezas, se acepta, incorporándose en el numeral, con la siguiente redacción: “Las obras de captación, tanques de almacenamiento o regulación...y el paso de animales. La obra de captación debe mantenerse libre de malezas permanentemente”.
Cámara Nacional de las Industrias de la Celulosa y del Papel, A.C. 4.3 Incluir que las cisternas para el transporte del agua deben contar con rompedor de vacío.	La norma solicita que el dispositivo del registro para la ventilación de la cisterna, no debe permitir derrames de agua o introducción de material extraño, este dispositivo cumple la función de rompedor de vacío por lo cual no es necesario incluir la propuesta. El comentario no procede.
Ing. Juan Serratos 4.3.4 Especificaciones Propone agregar “último mantenimiento y de procesos de sanitización...efectuado a la cisterna”...	Se acepta parcialmente, el equivalente en español para “sanitización” es “desinfección”, quedando de la siguiente manera: El organismo operador de la cisterna debe exhibir copia de la bitácora del último mantenimiento y desinfección efectuados a la cisterna, así como de los resultados de los últimos análisis físicos, químicos y microbiológicos, a solicitud de la autoridad sanitaria competente.
Laboratorio Nacional de Salud Pública 6.1.1 se incluya: “Para análisis de metales: Envase y tapa de plástico, adicionados de 1mL de ácido nítrico concentrado por cada 100 mL de muestra. Para análisis de plaguicidas; Envase de vidrio color ámbar o transparente cubierto con papel aluminio.	Se acepta, quedando con la siguiente redacción: Para análisis de metales.- Envase y tapa de plástico, adicionados de 1mL de ácido nítrico concentrado por cada 100 mL de muestra. Para análisis de plaguicidas.- Envase de vidrio color ámbar o transparente cubierto de papel aluminio.
Instituto de Salud de Aguascalientes	Procede parcialmente, adicionalmente se modificará la redacción para hacerla más descriptiva del proceso,

6.2.1.1 Propone se cambie por el término: "PARA PREPARAR frascos estériles..."	quedando de la siguiente manera: 6.2.1.1 Esterilización de frascos para muestras de agua sin cloro residual libre. Deben esterilizarse frascos de muestreo en estufa a 170°C., por un tiempo mínimo de 60 min. o en autoclave a 120°C durante 15 min antes de la esterilización debe cubrirse el tapón del frasco con papel resistente a ésta, en forma de capuchón.
Instituto de Salud de Aguascalientes 6.2.1.2 Propone se cambie por el término: "PARA PREPARAR FRASCOS ESTERILES PARA MUESTRAS DE AGUA con cloro residual..."	Procede parcialmente, adicionalmente se modificará la redacción para hacerla más descriptiva del proceso, quedando de la siguiente manera: 6.2.1.2 Esterilización de frascos para muestras de agua con cloro residual libre. Previo a la esterilización agregar 0.1 mL de tiosulfato de sodio al 3% por cada 120 mL de capacidad de los mismos. A continuación proceder como se indica en el numeral 6.2.1.1.
Laboratorio Nacional de Salud Pública 6.3.1 y 6.3.1.1 Para análisis microbiológico Propone agregar: A) "Para análisis microbiológico, utilizar frascos de vidrio, frascos estériles desechables o bolsas estériles con cierre hermético y capacidad de 125 mL o 250 mL. B) Para análisis de <i>Vibrio cholerae</i>, utilizar frascos de vidrio o frascos estériles desechables con capacidad de 3 litros*. *debido a que la técnica utilizada es de concentración por filtración para aumentar la probabilidad del hallazgo del microorganismo. C) Toma de muestra de agua sin cloro residual... D) Toma de muestra de agua con cloro residual...	Procede parcialmente, ya que la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, que es la que establece las especificaciones para el agua procedente de sistemas de abastecimiento público y privado, no requiere de la determinación de <i>Vibrio cholerae</i>, quedando la siguiente redacción: 6.3.1 Para análisis microbiológico. 6.3.1.1 En bomba de mano o grifo o válvula. El agua de los grifos o válvula debe provenir directamente del sistema de distribución. No debe efectuarse toma de muestra en grifos o válvula que presenten fugas entre el tambor y el cuello, ya que el agua puede correr por la parte exterior del grifo o válvula y contaminar la muestra. Deben removerse los accesorios o aditamentos externos como mangueras, boquillas y filtros de plástico o hule antes de tomar la muestra.
Ing. Juan Serratos 6.3.1.1.1 Propone cambiar la denominación de grifo por llave o válvula de salida de agua, así como agregar al final del párrafo: "adicionalmente se podrá pasteurizar cuando las condiciones lo permitan y puede ser mediante calentamiento a flama directa del punto de salida del agua, y posteriormente una limpieza con alcohol, sólo esto en los casos que el material y las condiciones del punto de salida lo permitan."	Se acepta quedando con la siguiente redacción: 6.3.1.1.1 Si la limpieza del grifo o válvula seleccionado es dudosa elegir otro grifo o válvula. Si se requiere tomar la muestra en el grifo o válvula de dudosa limpieza por propósitos especiales del muestreo, debe limpiarse el orificio de salida con una gasa estéril o torunda de algodón impregnada de solución de hipoclorito de sodio con una concentración de 100 mg/L. Adicionalmente se podrá pasteurizar cuando las condiciones lo permitan, y puede ser mediante calentamiento a flama directa del punto de salida del agua, y posteriormente una limpieza con alcohol, esto sólo en los casos que el material y la condiciones del punto de salida lo permitan.
Cámara Nacional de las Industrias de la Celulosa y del Papel, A.C. 6 Procedimientos Sanitarios: El muestreo Propone la inclusión de la NOM de referencia para la calidad sanitaria del hielo para enfriar la muestra.	Se acepta quedando de la siguiente manera: 6.4.1 Las muestras tomadas deben colocarse en hielera con bolsas refrigerantes o bolsas de hielo cerradas para su transporte al laboratorio, a una temperatura entre 4 y 10°C, cuidando de no congelar las muestras. El hielo utilizado debe cumplir con las especificaciones establecidas en la NOM-201-SSA1-2002, señalada en el Apartado de referencias.

	Por lo que se incluirá esta norma en el Apartado de referencias.
6.4.2.1 LABORATORIO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Propone modificar la redacción como sigue: "Para análisis bacteriológico 6 horas."	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 6.4.2.1 Para análisis microbiológico en óptimas condiciones de preservación y transporte hasta 6 horas.
6.5.2.7 LABORATORIO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Propone se agregue:..."muestra, en su caso, de preferencia en situaciones de muestras especiales provenientes de alguna contingencia o evento ocasional...."	Se acepta, quedando con la siguiente redacción: 6.5.2.7 Observaciones relativas a la toma de muestra, en su caso, de preferencia en situaciones de muestras especiales provenientes de alguna contingencia o evento ocasional
6.7 TABLA 1 LABORATORIO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Pide: A) eliminar los renglones de ARSENICO, BARIO y MERCURIO. B) Modificar el de METALES EN GENERAL COMO SIGUE: ... Metales en general. ... p,v(A) ... 1000 ... Adicionar 1mL de ácido nítrico concentrado por cada 100mL de muestra. ... 180 días. Sólo para la determinación de mercurio Almacenar por un máximo de 4 semanas" C) En el renglón de plaguicidas, en la columna de PRESERVACION, eliminar:"adicionar 1000mg/L de ácido ascórbico, si se detecta cloro residual".	Se acepta, véase la parte final de las respuestas
6.7 TABLA 1. LABORATORIO NACIONAL DE SALUD PUBLICA Colocar al pie de la tabla: "1. Para que la muestra no sea insuficiente, en las determinaciones de cloro residual, nitratos, nitrógeno amoniacal, pH sólidos, sustancias activas al azul de metileno, turbiedad y yodo, se recomienda que el volumen mínimo se multiplique por 4 para que el laboratorio tenga la posibilidad de realizar en caso de ser necesario, una repetición. 2. La preservación de la muestra en la determinación de dureza total, es exclusivamente para aguas contaminadas y residuales; ya que en aguas naturales no es necesario adicionar ácido como preservativo."	Se acepta, véase la parte final de las respuestas
8. BIBLIOGRAFIA. LABORATORIO NACIONAL DE SALUD PUBLICA.	Este apartado se refiere a la información consultada

Sugiere referirse al "Reglamento de establecimientos y servicios de 1999."	para elaborar el proyecto, por lo que no procede la inclusión de este Reglamento.
CAMARA NACIONAL DE LAS INDUSTRIAS DE LA CELULOSA Y DEL PAPEL, A.C. Solicita que se incluya que los laboratorios que realicen el análisis deben estar acreditados ante la Secretaría de Comercio y aprobados por la Comisión Nacional del Agua.	La Secretaría de Salud, tiene un esquema de terceros autorizados en el que no se requiere de la acreditación de la Secretaría de Economía, por lo que la propuesta no procede. Sin embargo, se incluirá la posibilidad de que los terceros autorizados participen en la vigilancia, por lo que el Apartado de Observancia quedará de la siguiente manera:

México, D.F., a 25 de abril de 2005.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-231-SSA1-2002, Artículos de alfarería vidriada, cerámica vidriada y porcelana. Límites de plomo y cadmio solubles. Método de ensayo, publicado el 1 de agosto de 2003.

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

RESPUESTAS A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY- NOM-231-SSA1-2002, ARTICULOS DE ALFARERIA VIDRIADA, CERAMICA VIDRIADA Y PORCELANA. LIMITES DE PLOMO Y CADMIO SOLUBLES. METODO DE ENSAYO. PUBLICADO EN EL **DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION** EL 1 DE AGOSTO DE 2003.

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente 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) fracción I y II, 17 bis, 194 fracción I, 197, 199, 201, 210, 214 y demás aplicables de la Ley General de Salud; 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, 2 literal C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 3 fracciones I inciso n y II, y 12 fracción III, del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios ordena la publicación de la respuesta a los comentarios recibidos al proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY- NOM-231-SSA1-2002, Artículos de alfarería vidriada, cerámica vidriada y porcelana. Límites de plomo y cadmio solubles. Método de ensayo.

NUMERAL Y PROMOVENTE	RESPUESTA
Lic. José Canseco/Comunidad Europea. La Unión Europea considera que la medida es restrictiva, proponiendo que se sustituyan los límites establecidos en la norma por los señalados en las normas ISO, asimismo, solicitan la aceptación de los resultados de la evaluación de la conformidad del cumplimiento de las normas ISO	En México, existen amplios sectores de población, incluidos niños, que consumen diariamente alimentos que han sido procesados o servidos en productos de cerámica vidriada, ya que en general son utensilios de bajo costo y con gran disponibilidad. Entre los alimentos que se consumen en esos utensilios se encuentran algunos calientes como café, leche, etc. y algunos con alta acidez como chile, lo que al reaccionar con el barniz, provoca una migración del plomo a los alimentos, teniéndose en consecuencia una alta exposición a dicho metal, constituyéndose en consecuencia como un riesgo para la salud pública. Con los límites establecidos en la norma se pretende evitar que se rebasen los Límites Máximos de Residuos de plomo, debido a que lo que se pretende es reducir riesgos para la salud del consumidor, no tiene que basarse en especificaciones de calidad como sería el caso de las normas ISO, por lo que el comentario no procede. En consecuencia, tampoco puede aceptar la evaluación de la conformidad ya que está basada en los límites establecidos en las normas ISO. Finalmente cabe mencionar que el establecimiento de los límites es parte de una estrategia integrada que incluye la sustitución del plomo en los barnices.
Sr. Mario Covarrubias. La norma no podrá ser cumplida por el 98% de los alfareros tradicionales por que los laboratorios que pueden ser certificar el cumplimiento se encuentran en al ciudad de México, los costos son elevados e interpretan los resultados de acuerdo con sus criterios particulares.	Esta norma está relacionada con la NOM-004, en la medida que la NOM-004 se aplique y se cumpla disminuirán y desaparecerán los esmaltes con plomo usados en la alfarería, haciéndola cada vez más cumplible para todos los alfareros, por lo que el comentario no procede. La COFEPRIS dentro de lo que es la Red Nacional de Laboratorios está equipando a los Laboratorios de Salud

	Pública con lo necesario para desarrollar este tipo de análisis. Por lo que toca a la interpretación que hacen los laboratorios que pueden certificar, se trata de un asunto que debe documentarse ya que no está relacionado con el contenido de la norma, sino con conductas de particulares, que deben denunciarse. Las áreas de Regulación Sanitaria de los estados alfareros implementaran un programa de verificación el cual no pretende sancionar ni perjudicar a los alfareros. Es muy importante considerar que a diferencia de otras normas, en ésta, si el producto no cumple con los límites máximos señalados, no se sanciona al fabricante, sino que éste debe señalar que el producto no es adecuado para preparar o contener alimentos o bien ser perforado, pudiendo comercializarse. Se considera que es una alternativa que permite a los alfareros que no pierdan su producción, protegiendo a la población de la ingestión de un metal sobre el que se tiene abundante documentación sobre sus efectos tóxicos en el organismo.														
INTRODUCCION. COMISION DE EVIDENCIA Y MANEJO DE RIESGOS. SSA (CEMAR). Eliminar la referencia acerca de los efectos del plomo sobre el sistema inmunitario, puesto que no han sido comprobados e incluir los efectos sobre el sistema nervioso y reproductor.	Se acepta, quedando con la siguiente redacción: El plomo puede afectar a casi todos los órganos y sistemas en el organismo. El más sensible es el sistema nervioso, especialmente en los niños. También daña a los riñones y al sistema reproductivo. Los efectos son los mismos ya sea al respirar o ingerir plomo. En altos niveles, el plomo puede disminuir el tiempo de reacción, puede causar debilitamiento de los dedos, muñecas o tobillos y posiblemente afectar la memoria. El plomo puede producir anemia, un trastorno de la sangre. También puede dañar al sistema reproductivo masculino.														
INDICE CEMAR Incluir un Apartado de Símbolos y abreviaturas, debido a que en el cuerpo de la norma se utilizan varios de ellos y eliminar el correspondiente a Apéndices normativos, ya que el contenido de éste se incluirá en los Apartados correspondientes a "Método de ensayo" y "Muestreo".	Se acepta, quedando de la siguiente manera: INDICE 0. Introducción 1. Objetivo y campo de aplicación 2. Referencias 3. Definiciones 4. Símbolos y abreviaturas 5. Especificaciones 6. Método de ensayo 7. Muestreo 8. Concordancia con normas internacionales y mexicanas 9. Bibliografía 10. Observancia de la norma 11. Vigencia. Se harán los ajustes de numeración correspondientes en toda la norma, el texto del Apartado correspondiente a Símbolos y abreviaturas quedará de la siguiente forma: 4. Símbolos y abreviaturas. Cuando en esta Norma se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entiende por: <table> <tr> <td>Cd</td><td>cadmio</td></tr> <tr> <td>mg/L</td><td>miligramos por litro</td></tr> <tr> <td>mL</td><td>mililitro</td></tr> <tr> <td>mm</td><td>milímetro</td></tr> <tr> <td>L</td><td>litro</td></tr> <tr> <td>Pb</td><td>plomo</td></tr> <tr> <td>%</td><td>por ciento</td></tr> </table>	Cd	cadmio	mg/L	miligramos por litro	mL	mililitro	mm	milímetro	L	litro	Pb	plomo	%	por ciento
Cd	cadmio														
mg/L	miligramos por litro														
mL	mililitro														
mm	milímetro														
L	litro														
Pb	plomo														
%	por ciento														
Tabla 1. CEMAR Eliminar la palabra "límite", por ser repetitiva con el encabezado de la columna correspondiente	Se acepta Quedando la palabra "Límite", sólo en el encabezado de la tabla.														
5. Método de ensayo.	Se acepta, quedando de la siguiente manera:														

CEMAR. Modificar la redacción a fin de incluir el método del Apéndice en este Apartado	6. Método de ensayo El método de ensayo para la determinación de plomo y cadmio solubles, es el que se describe a continuación, sin excluir otro método alternativo que cumpla con las especificaciones de la norma y que esté autorizado por la Secretaría de Salud
1.0 Principio. Laboratorio Nacional de Salud Pública (LNSP) Incluir a los artículos de porcelana dentro de los que puede utilizarse este método, la abreviatura de "absorción atómica" y la posibilidad de realizar el análisis mediante la técnica de "Plasma Inductivamente Acoplado".	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 6.1 Principio Se simulan condiciones de uso extremo, cuyos resultados conferirán un amplio margen de seguridad en el empleo de artículos cerámicos vidriados y porcelana. El plomo y el cadmio son extraídos por lixiviación con ácido acético al 4%, se cuantifican por espectrofotometría de absorción atómica (AA) con lámparas de cátodo hueco o de descarga sin electrodos o por Plasma Inductivamente Acoplado (ICP).
2.0 Reactivos Instituto de Salud en el Estado de Aguascalientes. No se aclara el grado de los reactivos.	Se acepta, quedando con la siguiente redacción: 6.2 Reactivos. Todos los reactivos deben ser grado analítico, a menos que se especifique lo contrario.
2.2 Disoluciones estándares (LNSP) Sustituir plural por singular en la palabra estándares	Se acepta quedando de la siguiente manera: 6.2.2 Disoluciones estándar
2.3 Solución de ácido clorhídrico. LNSP. Eliminar la preparación de ácido clorhídrico por no requerirse para la modificación del método de prueba	Se acepta
LNSP Modificar la forma de preparar las soluciones patrón de plomo y de cadmio y eliminar la preparación del detergente alcalino.	Se acepta quedando de la siguiente manera: 6.2.3 Soluciones patrón de trabajo de plomo y cadmio para análisis por Absorción Atómica. 6.2.3.1 Soluciones patrón de plomo. Diluir la solución estándar de referencia con ácido acético al 4% para obtener una concentración de 0,0; 0,25; 0,5; 1,0, 5,0 mg/L. Preparar el día de su uso. 6.2.3.2 Soluciones patrón de cadmio. Diluir la solución estándar de referencia con ácido acético al 4% para obtener una concentración de 0,0; 0,25; 0,5; 1,0, 5,0 mg/L. Preparar el día de su uso.
LNSP Modificar la redacción de la preparación de soluciones de trabajo de plomo y cadmio para análisis por Plasma Inductivamente Acoplado e incluir la solución del estándar interno y el Argón líquido.	Se acepta quedando de la siguiente manera: 6.2.3.3. Soluciones patrón de trabajo de plomo y cadmio para análisis por Plasma Inductivamente Acoplado/Espectrometría de Masas (LNSP). 6.2.3.3.1. Soluciones patrón de cadmio y plomo: Diluir la solución estándar de referencia con ácido nítrico al 2% para obtener una concentración de 0,0; 0,001; 0,01; 0,1; 1,0 mg/L. Preparar el día de su uso. Adicionar los estándares internos apropiados. 6.2.3.3.2. Solución de estándar interno para ICP de acuerdo a las especificaciones del equipo. 6.2.3.3.3. Argón líquido de ultra alta pureza (99,999%).
LNSP Incluir dentro de los materiales a las Micropipetas calibradas o verificadas, Tubos de polipropileno de 10 y 50 mL, Puntas para micropipetas, Lámparas de cátodo hueco para determinar Pb y Cd.	Se acepta, quedando de la siguiente manera. 6.3 Materiales 6.3.1 Material común de laboratorio de vidrio borosilicato. 6.3.2 Recipientes de plástico, polietileno, PVC o teflón.

	6.3.3 Micropipetas calibradas o verificadas 6.3.4 Tubos de polipropileno de 10 y 50 mL. 6.3.5 Puntas para micropipetas. 6.3.6 Lámparas de cátodo hueco para determinar Pb y Cd.
LNSP Incluir un numeral para equipos.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 6.4. Equipos 6.4.1 Espectrofotómetro de absorción atómica equipado con: 6.4.1.1 Sistema de atomización por flama directa. 6.4.1.2 Automuestreador, aspiración o inyección manual. 6.4.2 Plasma Inductivamente Acoplado equipado con: 6.4.2.1 Automuestreador, aspiración o inyección manual. 6.4.2.2 Enfriador por recirculación de agua. 6.4.2.3 Detector óptico o por Espectrofotometría de masas.
5.0 Procedimiento. LNSP. Revisar la redacción. 5.1 LNSP Incluir un numeral que incluya lo siguiente: Incluir la medición del volumen interno de la pieza. 5.1.1 Instituto de Salud en el Estado de Aguascalientes. No se especifica si el marcado es interno y el tipo de marcador: lápiz, tinta indeleble, etc. de manera que no interfiera con la medición.	Debido a que no es un comentario concreto no procede. Se acepta quedando de la siguiente manera: 6.5.2.1.6 Medir el volumen interior total de la pieza con agua destilada y anotar el volumen. Se acepta.
5.4.1 LNSP Hacer referencia al Proyecto de norma PROY-NOM-211-SSA1-2002, porque sustituirá a la NOM-117.	Debido a que la primera es todavía un proyecto que puede o no publicarse como Norma Oficial Mexicana, no puede hacerse referencia a ella, por lo que la propuesta no procede
5.5.1 LNSP Modificar la redacción del numeral a fin de que existan varias alternativas de cálculo y sustituir decorado por vidriado, debido a que el uso del plomo es para darle este aspecto principalmente.	Se acepta quedando con la siguiente redacción: 6.5.3.1 Cálculos La concentración de plomo se determina interpolando el valor de la absorbancia, emisión o cuenta de iones según corresponda, de la muestra en la curva estándar. Los resultados de las muestras se reportan directamente en mg/L de plomo o cadmio obtenidos. Cuando las muestras tienen el vidriado en su superficie exterior (en la zona crítica a menos de 2.0 cm del borde), se calcula la cantidad total del plomo o cadmio con la fórmula siguiente:...
6.1 CEMAR Ajustar la redacción de manera que sea consistente con la incorporación del Apéndice B, por corresponder a este Apartado.	Se acepta, quedando de la siguiente manera: 7.1 Criterios de selección. Los criterios y el procedimiento de muestreo, son los que se indican a continuación.
CEMAR Incluir la posibilidad de que terceros autorizados puedan vigilar el cumplimiento de esta norma. Observancia de la norma	Se acepta quedando de la siguiente manera: 10.1 La vigilancia del cumplimiento de la presente Norma corresponde a la Secretaría de Salud, a los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, y a los organismos de tercera parte habilitados para tal efecto.
CEMAR Incluir la vigencia de esta norma.	Se acepta, quedando con la siguiente redacción: 11. Vigencia 11.1 La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor

	a los sesenta días de su publicación en el Diario Oficial de la Federación
CEMAR Incluir las normas que se derogan con esta.	Se acepta, quedando con la siguiente redacción: 11.2 La presente Norma Oficial Mexicana deroga a las siguientes: NOM-009-SSA1-1993, Salud Ambiental. Cerámica vidriada. Métodos de prueba para la determinación de plomo y cadmio solubles. NOM-010-SSA1-1993, Salud Ambiental. Artículos de cerámica vidriados. Límites de plomo y cadmio solubles. NOM-011-SSA1-1993, Salud Ambiental. Límites de plomo y cadmio solubles en artículos de alfarería vidriados.

México, D.F., a 27 de abril de 2005.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.