

SECRETARIA DE SALUD

RESPUESTAS a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-213-SSA1-2017, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicado el 21 de diciembre de 2017.

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

JOSÉ ALONSO NOVELO BAEZA, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 39, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o., fracciones XXII y XXIV, 13, apartado A, fracciones I, II, IX y X, 17 bis, fracción III, 194, fracción I, 197, 199, 201, 210, 212, de la Ley General de Salud; 40, fracciones I, XI y XII, 43 y 47, fracciones II y III, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 3, fracciones I, inciso c y II, así como 10, fracción VIII, del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, he tenido a bien ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación del documento que contiene las respuestas a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-213-SSA1-2017, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de diciembre de 2017.

Como resultado del análisis que realizó el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, de los comentarios recibidos de los promoventes, se consideró dar respuesta a los mismos en los términos siguientes:

No	PUNTO DEL PROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
1	<p>Asociación Nacional de Tiendas de Autoservicio y Departamentales (ANTAD) <u>Objetivo y campo de aplicación 1.</u> Solicita se aclare si aplica, o en su caso tiene el alcance si se procesa en punto de venta.</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que este Proyecto de Norma Oficial Mexicana aplica a los establecimientos dedicados a su proceso, entendiéndose éste, de acuerdo con la definición contenida en el inciso 3.19, de la Norma, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público. De lo anterior, aplica a los establecimientos identificados como punto de venta dentro de los cuales se procesan productos cárnicos.</p>
2	<p>SIGMA ALIMENTOS/Consejo Mexicano de la Carne (COMECARNE) <u>Definiciones</u> Solicita se modifique la definición de Centro térmico, para quedar como: 3.5 Centro térmico, al punto en el interior de un alimento donde se registra la temperatura más elevada o más baja durante un proceso térmico, pudiendo coincidir con el centro geométrico de la pieza, donde se unen los ejes longitudinal y transversal</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, se modifica la redacción para quedar como sigue: 3.5 Centro térmico, al punto en el interior de un alimento donde se registra la temperatura más baja durante un proceso térmico, pudiendo coincidir con el centro geométrico de la pieza, donde se unen los ejes longitudinal y transversal. Para evitar confusión en cuanto al tipo de proceso térmico al que se refiere la definición, se modifica la redacción del inciso 5.10.3, que cambio de inciso al 5.9.3, para quedar como: 5.9.3 Los productos cárnicos cocidos, precocidos y crudos, cuyo porcentaje de humedad sea mayor de 35%, deben conservarse en refrigeración a una temperatura de 4°C como máximo o conforme a las indicaciones del fabricante para mantener el producto en óptimas condiciones durante su vida útil.</p>
3	<p>COMECARNE <u>Definiciones</u> Solicita se modifique la definición de Contaminación cruzada, para quedar como: 3.6 Contaminación cruzada, a la que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente y que puede comprometer la inocuidad o aptitud de los productos cárnicos procesados.</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 3.6, para quedar como sigue: 3.6 Contaminación cruzada, a la que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente y que puede comprometer la inocuidad o aptitud de los productos cárnicos procesados.</p>
4	<p>COMECARNE <u>Definiciones</u> Solicita se modifique la definición de Curación, para quedar como: 3.7 Curación, al procedimiento por medio del cual se agregan por vía seca o húmeda, nitratos, nitritos o ambos.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, conforme al numeral 3.2, de la CODEX-STAN-098-1981. NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA, el azúcar es un ingrediente facultativo para el proceso del curado, sin embargo, la sal si es necesaria, por lo que, se modifica la redacción del inciso 3.7 para quedar como sigue: 3.7 Curación, al procedimiento por medio del cual se agregan por vía seca o húmeda, sal, nitratos, nitritos o ambos.</p>
5	<p>ANTAD <u>Definiciones</u> Solicita se aclare si el límite que se pueda aplicar en un autoservicio que procese y suministre al consumidor final los productos, toda vez que en la definición 3.19 "Proceso" cubre el termino expendio o a suministro al público de los productos pero en el punto 3.12 que define "Expendio" no enuncia nada de proceso, por lo que no es claro</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que en la definición 3.19 el término "expendio" se refiere a la actividad de "vender", en tanto que en la definición establecida en el inciso 3.12 de la Norma se refiere al establecimiento en que se realiza dicha acción. Adicionalmente si en el establecimiento de venta se elaboran, preparan, mezclan o acondicionan productos</p>

No	PUNTO DEL PROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		cárnicos, caen en el ámbito de competencia de la Norma.
6	<p>SIGMA ALIMENTOS/COMECARNE <u>Definiciones</u> Solicita modificar la definición de Materia extraña, para quedar como:</p> <p>3.16 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 y que puede comprometer la inocuidad o aptitud de los productos de esta norma</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 3.16, para quedar como sigue:</p> <p>3.16 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 y que puede comprometer la inocuidad o aptitud de los productos de esta Norma.</p>
7	<p>SIGMA ALIMENTOS/COMECARNE <u>Definiciones</u> Solicita modificar la definición de Producto cárnico cocido listo para el consumo, para quedar como:</p> <p>3.21 Producto cárnico cocido listo para el consumo, al producto cárnico cocido que no requieren un tratamiento térmico por parte del consumidor y que es sometido a un tratamiento térmico con una temperatura de 70°C en su centro térmico, o una relación tiempo-temperatura equivalente que garantice la destrucción de microorganismos patógenos. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa más no limitativa los siguientes productos: jamón cocido, salchichas cocidas o en salmuera, mortadelas, patés.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, se modifica la redacción del inciso 3.21, para quedar como sigue:</p> <p>3.21 Producto cárnico cocido listo para el consumo, a aquellos sometidos a un tratamiento térmico para alcanzar una temperatura de 70°C en su centro térmico, o a una relación tiempo-temperatura equivalente que garantice la destrucción de microorganismos patógenos y que no requieren un tratamiento térmico por parte del consumidor. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa mas no limitativa los siguientes productos: jamón cocido, salchichas cocidas o en salmuera, mortadelas y patés.</p>
8	<p>SIGMA ALIMENTOS/COMECARNE <u>Definiciones</u> Solicita modificar la definición de Productos cárnicos curados, para quedar como:</p> <p>3.25 Productos cárnicos curados, a aquellos procesados cocidos, precocidos o crudos listos o no listos para el consumo, a los que se agregan por vía húmeda o seca, nitratos e nitritos o ambos para su conservación y desarrollo de características organolépticas particulares.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, conforme al numeral 3.2, de la CODEX-STAN-098-1981. NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA, el azúcar es un ingrediente facultativo para el proceso del curado, sin embargo, la sal si es necesaria, por lo que, se modifica la redacción del inciso 3.25, para quedar como sigue:</p> <p>3.25 Productos cárnicos curados, a aquellos productos procesados cocidos, precocidos o crudos listos o no listos para el consumo, a los que se agregan por vía húmeda o seca, sal, nitratos, nitritos o ambos, para su conservación y desarrollo de características organolépticas particulares.</p>
9	<p>Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos (CEMAR) <u>Definiciones</u> Solicita modificar la definición de Productos cárnicos madurados, para quedar como:</p> <p>3.28 Productos cárnicos madurados, a aquellos que son sometidos crudos a deshidratación parcial y sometidos a un conjunto de procesos microbiológicos, químicos, físicos y enzimáticos, pudiendo ser ahumados o no. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa más no limitativa los siguientes productos: jamón serrano, salami y salchichón.</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 3.28, para quedar como sigue:</p> <p>3.28 Productos cárnicos madurados, a aquellos que son sometidos crudos a deshidratación parcial y sometidos a un conjunto de procesos microbiológicos, químicos, físicos y enzimáticos, pudiendo ser ahumados o no. En esta categoría se encuentran de manera enunciativa mas no limitativa los siguientes productos: jamón serrano, salami y salchichón.</p>
10	<p>CEMAR <u>Definiciones</u> Solicita modificar la definición de Productos cárnicos procesados, para quedar como:</p> <p>3.29 Productos cárnicos procesados, a aquellos elaborados con carne, vísceras, grasa, partes comestibles, provenientes de mamíferos o aves, con la adición o no de otros ingredientes o aditivos, que pueden someterse a procesos de ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, marinado, entre otros.</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 3.29, para quedar como sigue:</p> <p>3.29 Productos cárnicos procesados, a aquellos elaborados con carne, vísceras, grasa, partes comestibles, provenientes de mamíferos o aves, con la adición o no de otros ingredientes o aditivos, que pueden someterse a procesos de ahumado, cocción, curación, desecación, maduración, salado, marinado, entre otros.</p>
11	<p>ANTAD <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita la inclusión de la definición de Elaborar y confirmar cuál sería el alcance que se busca cubrir con la presente norma Transformar, porcionar o envasar.</p>	<p>No se acepta el comentario de incluir la definición de elaborar, sin embargo, para dar mayor claridad, se modifica la redacción del Capítulo 5, para indicar que "procesan" en lugar de "elaborar", toda vez que se tiene definición de proceso, y la elaboración se considera parte del proceso, para quedar como sigue:</p> <p>5. Disposiciones sanitarias Además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y con la NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.9, de esta Norma),</p>

No	PUNTO DEL PROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		los establecimientos donde se procesan los productos objeto de esta Norma deben cumplir con lo siguiente, según corresponda:
12	<p>SIGMA ALIMENTOS <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se incluya en el numeral 5.1 la palabra "la" antes de la mención de la Norma, para quedar como:</p> <p>5.1 Los productos cárnicos procesados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico, además de cumplir con lo señalado en esta Norma deben cumplir con la NOM-130-SSA1-1995 (ver 2.5, de esta Norma).</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 5.1, para quedar como sigue:</p> <p>5.1 Los productos cárnicos procesados envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico, además de cumplir con lo señalado en esta Norma, deben cumplir con la NOM-130-SSA1-1995 (ver 2.5, de esta Norma).</p>
13	<p>United States Department of Agriculture (USDA) <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita que México aclare si en el numeral 5.3.1 el requisito se aplicará a los establecimientos extranjeros, de ser así, los Estados Unidos solicitan respetuosamente a México que proporcione la justificación científica para cambiar el requisito y no permitir que se cubra la ropa de la calle con una bata, overoles, uniformes, etc. de acuerdo con la norma actual.</p> <p>Toda vez, que el lenguaje propuesto difiere de los requisitos actuales de exportación en la biblioteca de exportación de México disponible en el sitio web del servicio de inspección de seguridad alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), que establece:</p> <p>Otros requerimientos:</p> <p>A. énfasis especial de saneamiento - establecimientos que producen carne de aves de corral y productos avícolas para exportación a México deben cumplir con los siguientes requisitos de saneamiento. Los controles documentados deben estar presentes en cada establecimiento, asegurando que estos requisitos se cumplan durante la producción para la exportación a México.</p> <p>1. Personal debe usar ropa externa apropiada (por ejemplo, batas, overoles, uniformes, etc.) que cubra cualquier parte de la ropa de la calle.</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del punto 5.3.1, para quedar como sigue:</p> <p>5.3.1 Los establecimientos deben contar con un área específica, separada físicamente de las áreas de producción, en la que existan canastillas o casilleros para que el personal pueda guardar la ropa de calle y artículos personales. La ropa de calle no debe entrar en contacto con los productos durante su elaboración, se debe usar ropa apropiada (por ejemplo, batas, overoles, uniformes, etc.).</p> <p>Cabe señalar que conforme al campo de aplicación, esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dediquen al proceso de productos cárnicos o su importación.</p>
14	<p>SIGMA ALIMENTOS/COMECARNE <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se modifique la redacción del numeral 5.3.2, para quedar como:</p> <p>5.3.2 A la entrada de las áreas de proceso, excepto en las cámaras de almacenamiento, refrigeración o congelación, debe existir un tapete sanitario o carcha sanitaria con solución desinfectante y equipo que garantice la limpieza del calzado; así como lavamanos, jabón, cepillos para uñas, solución desinfectante, toallas desechables o secador de aire, recipiente con tapa para los papeles de accionamiento no manual, además de que se debe contar con la señalización que indique a los trabajadores como se realiza el correcto lavado y desinfección de las manos.</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 5.3.2, para quedar como sigue:</p> <p>5.3.2 A la entrada de las áreas de proceso, excepto en las cámaras de almacenamiento, refrigeración o congelación, debe existir un tapete sanitario o carcha sanitaria con solución desinfectante y equipo que garantice la limpieza del calzado; así como lavamanos, jabón, cepillos para uñas, solución desinfectante, toallas desechables o secador de aire, recipiente con tapa para los papeles de accionamiento no manual, además se debe contar con la señalización que indique a los trabajadores como se realiza el correcto lavado y desinfección de manos.</p>
15	<p>ANTAD <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se aclare la diferencia de proceso y expendio que nos aplique para establecer si es un requerimiento en tienda como punto de venta al consumidor final o solo en los establecimientos TIF (Planta de Carnes) del numeral 5.3.2</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, toda vez que en la definición 3.19 el término "expendio" se refiere a la actividad de "vender", en tanto que en la definición contenida en el inciso 3.12 de la Norma se refiere al establecimiento en que se realiza dicha acción. Adicionalmente si en el establecimiento de venta se realizan actividades que tienen que ver con el proceso de los productos cárnicos, también se incluyen en el campo de aplicación de la Norma.</p> <p>Para dar mayor claridad, se modifica la definición contenida en el inciso 3.19, para quedar como sigue:</p> <p>3.19 Proceso, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado,</p>

No	PUNTO DEL PROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio (venta) o suministro al público de los productos.
16	<p>USDA <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se aclare si aplica el numeral 5.3.2 a los establecimientos extranjeros, si es así, los Estados Unidos solicitan respetuosamente que México proporcione la justificación para requerir este tipo de rotulación, toda vez que el requisito de "letreros que indiquen a los trabajadores cómo lavarse y desinfectarse las manos correctamente" es algo nuevo para el USDA.</p>	No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, cabe señalar que conforme al campo de aplicación, esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dediquen al proceso de productos cárnicos o su importación.
17	<p>CEMAR <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se modifique la redacción del numeral 5.4.1, para quedar como: 5.4.1 Todo utensilio y equipo que entre en contacto directo con materia prima o producto en proceso, debe lavarse y desinfectarse antes del inicio de la jornada, al final de ésta o con la frecuencia que establezca el productor en su HACCP, dependiendo de sus niveles de producción y procesamiento, durante los periodos de trabajo y debe garantizar la inocuidad.</p>	Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 5.4.1, para quedar como sigue: 5.4.1 Todo utensilio y equipo que entre en contacto directo con materia prima o producto en proceso, debe lavarse y desinfectarse antes del inicio de la jornada, al final de ésta o con la frecuencia que establezca el productor en su HACCP, dependiendo de sus niveles de producción y procesamiento, durante los periodos de trabajo y debe garantizar la inocuidad.
18	<p>COMECARNE <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se modifique la redacción del numeral 5.4.4, para quedar como: 5.4.4 El diseño de las cámaras de congelación, debe permitir la recolección del agua de desescarche y evitar la condensación. Debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento para permitir la circulación de aire frío por todos los productos.</p>	Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 5.4.4, para quedar como sigue: 5.4.4 El diseño de las cámaras de congelación, debe permitir la recolección del agua de desescarche y evitar la condensación. Debe contar con suficiente capacidad de almacenamiento para permitir la circulación de aire frío por todos los productos.
19	<p>SIGMA ALIMENTOS/COMECARNE <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se modifique en el numeral 5.4.5 la temperatura de 7°C a 4°C, toda vez que fue un cambio que se realizó en toda la norma, para quedar como: 5.4.5 Los equipos de refrigeración deben monitorearse con termómetros en lugar visible y con graficadores o bitácoras que permitan verificar el control de la temperatura a 4°C como máximo u optar por métodos de vigilancia de las temperaturas por medio de sistemas electrónicos que aseguren la correcta aplicación de las temperaturas.</p>	Se acepta parcialmente el comentario, se modifica la temperatura de 7°C a 4°C y se modifica la redacción del inciso 5.4.5, para mayor comprensión, para quedar como sigue: 5.4.5 Los equipos de refrigeración deben mantenerse a una temperatura no mayor a 4°C y deben contar con termómetros en lugar visible y registros con graficadores o bitácoras que demuestren su buen funcionamiento.
20	<p>COMECARNE <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se modifique la redacción del numeral 5.4.6, para quedar como: 5.4.6 En el caso de que se utilicen cajas o canastillas de plástico para arrastre que entren en contacto directo con el piso, no se deben apilar, estibar o usar para contener productos y deben identificarse.</p>	Se acepta el comentario, para quedar como sigue: 5.4.6 En el caso de que se utilicen cajas o canastillas de plástico para arrastre que entren en contacto directo con el piso, no se deben apilar, estibar o usar para contener productos y deben identificarse.
21	<p>ANTAD <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se incluya la definición de que es un producto apto para consumo humano, toda vez que en el numeral 5.4.6 se menciona, toda vez que tuvieron casos de verificaciones de autoridad que una cecina con coloración característica café/gris la marcan como desviación siendo la característica natural del producto)</p>	No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, ya que en la regulación Internacional no existe una definición para dicho termino, lo que podría generar mayor incertidumbre jurídica.
22	<p>CEMAR <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita unificar los numeral 5.6 y 5.8, toda vez que llevan el mismo título "Control de operaciones"</p>	Se acepta el comentario, se modifica la redacción y se unifican los incisos 5.6 y 5.8, para quedar como sigue: 5.6 Control de operaciones 5.6.1 Tener implementado un sistema HACCP conforme a lo establecido en el Apéndice A Normativo, de la NOM-251-SSA1-2009 (ver 2.9, de esta Norma). 5.6.2 Cuando en el mismo establecimiento se realicen operaciones que van desde la recepción de animales hasta el faenado, corte o deshuese, se debe cumplir con lo señalado en la NOM-194-SSA1-2004 (ver 2.6, de esta Norma), debiendo estar separadas las áreas para evitar la contaminación cruzada. 5.6.3 El proceso debe ser lineal y fluido, de forma que

No	PUNTO DEL PROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
		<p>no existan retrocesos ni contaminación cruzada en las distintas etapas del proceso de los productos objeto de esta Norma.</p> <p>5.6.4 La materia prima, ingredientes y producto terminado, no deben entrar en contacto directo con pisos, paredes o techos.</p> <p>5.6.5 Cuando se opte por mantener suspendida la materia prima o los productos cárnicos, esto debe hacerse de manera que exista una distancia que garantice que no existe contacto entre el piso, paredes y techo y la parte más cercana de la materia prima o los productos cárnicos.</p> <p>5.6.6 En el caso de los productos en los que se utilice sangre, los recipientes utilizados deben lavarse después de su vaciado.</p> <p>5.6.7 La temperatura de las materias primas durante su descongelación no debe exceder los 4°C.</p> <p>5.6.8 Los productos cárnicos cocidos listos para el consumo deben alcanzar como mínimo una temperatura de 70°C en su centro térmico, o una relación tiempo-temperatura equivalente que garantice la destrucción de microorganismos patógenos.</p> <p>5.6.9 Cuando se utilicen vísceras o partes comestibles, deben lavarse interna y externamente, según sea el caso, en el establecimiento de origen (almacenarse a temperatura de refrigeración o congelación, excepto los salados) y lavarse y desinfectarse nuevamente antes de su uso, no debiendo entrar en contacto directo con otras materias primas.</p> <p>5.6.10 Cuando se utilicen telas para cubrir los productos cárnicos durante su secado o cocción, deben lavarse y desinfectarse previamente con una solución acuosa a una concentración máxima de cloro de 20 mg/L o deben ser tratadas mediante otro método que garantice su inocuidad. Excepto las telas que ya se encuentran esterilizadas.</p>
23	<p>USDA <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita que México aclare si el requisito del numeral 5.6.7 sobre el lavado de partes comestibles que se encuentra en la sección 3.18 incluye "sangre, cola, sebo, manteca, orejas, patas, ojos y piel", aplicará a los establecimientos extranjeros, en caso afirmativo, los Estados Unidos respetuosamente solicitan a México que aclare que productos están cubiertos por este requisito.</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que si bien no todas las vísceras y partes comestibles pueden lavarse interna y externamente, existen distintos productos que son utilizados en la elaboración de platillos mexicanos, tales como los intestinos, el estómago y la piel, para los cuales es necesario su limpieza antes de ser utilizados, de forma tal, que en el texto del inciso, se enuncia "según sea el caso".</p> <p>Cabe señalar que conforme al campo de aplicación, esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dediquen al proceso de productos cárnicos o su importación.</p>
24	<p>USDA <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita que México aclare si el requisito del numeral 5.7.1, sobre el requisito para el uso de mascarillas faciales para todos los personales que tienen contacto directo con los productos es nuevo para el USDA, si este requisito se aplica a los establecimientos extranjeros, en caso afirmativo, los Estados Unidos solicitan respetuosamente a México que proporcione la justificación científica para solicitar máscaras faciales de todos los contactos personales que entran en contacto con el producto.</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que el texto de la disposición indica : "debe utilizar <u> cubrebocas o escafandras</u>", sin que se obligue al uso de las máscaras faciales.</p> <p>Cabe señalar que conforme al campo de aplicación, esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dediquen al proceso de productos cárnicos o su importación.</p>
25	<p>ANTAD <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se aclare si en el numeral 5.8.1 el HACCP es de carácter obligatorio para todos los puntos en donde se procese carne, ya que contamos con él en nuestros establecimientos TIF, nuestra duda versa si en cada una de las tiendas en su respectiva área deberíamos implementarlos.</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que si "en su respectiva área" se refiere al área donde procesan productos cárnicos objeto de la Norma no clasificados como TIF, la respuesta es sí, deben tener implementado un Sistema HACCP.</p>
26	<p>COMECARNE <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se incluya texto en el numeral 5.10.4, para quedar como: 5.10.4 Los productos congelados se deben almacenar a una temperatura entre -4° y -18°C para alcanzar el</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización toda vez que existe un intervalo de variación de temperatura de 14 grados, por lo que una variación mayor reflejaría malas prácticas.</p>

No	PUNTO DEL PROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	tiempo de vida de anaquel que establezca el fabricante. Cualquier cambio en la temperatura deberá contar con la validación correspondiente.	
27	<p>USDA <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita que México aclare si el requisito del numeral 5.10.4 aplicará a los establecimientos extranjeros, de ser así, puede México proporcionar una justificación científica de por qué los productos congelados no pueden almacenarse por debajo de -18°C (-0.4 ° Fahrenheit).</p>	<p>Se acepta el comentario, toda vez que existen productos que por sus características pueden o deben almacenarse a temperaturas más bajas de los -18°C, por lo que atendiendo a la modificación de la numeración de la Norma en virtud de la respuesta a diversos comentarios, queda como sigue: 5.9.4 Los productos congelados se deben almacenar a una temperatura no menor de -4°C conforme lo establezca el fabricante para alcanzar el tiempo de vida de anaquel. Cabe señalar que conforme al campo de aplicación, esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dediquen al proceso de productos cárnicos o su importación.</p>
28	<p>ANTAD <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se aclare en el numeral 5.11.1 donde es la aplicación del punto y su alcance.</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que el inciso citado se refiere al control documental de todo el proceso de elaboración de productos cárnicos objeto de la Norma.</p>
29	<p>COMECARNE <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se modifique en el numeral 5.13.4 la temperatura de 7°C a 4°C, toda vez que fue un cambio que se realizó en toda la norma, para quedar como: 5.13.4 Los equipos de refrigeración deben mantenerse a una temperatura no mayor a 4°C en forma constante y deben contar con termómetros en lugar visible y registros que demuestren su buen funcionamiento.</p>	<p>Se acepta el comentario, por lo que atendiendo a la modificación de la numeración de la Norma, en virtud de la respuesta a diversos comentarios, queda como sigue: 5.12.4 Los equipos de refrigeración deben mantenerse a una temperatura no mayor a 4°C en forma constante y deben contar con termómetros en lugar visible y registros que demuestren su buen funcionamiento.</p>
30	<p>CEMAR <u>6. Especificaciones sanitarias</u> Solicita la modificación del texto del numeral 6.1, eliminar el numeral 6.1.1, toda vez que dicha especificación ya se encuentra considerada en el numeral 5.5.1, para quedar como: 6.1 Microbiológicas</p>	<p>Se acepta el comentario, se elimina el inciso 6.1.1 y se modifica la redacción del inciso 6.1, para quedar como sigue: 6.1 Microbiológicas</p>
31	<p>COMECARNE <u>5. Disposiciones sanitarias</u> Solicita se eliminen las palabras “de parásitos” en el numeral 6.1.1, para quedar como: 6.1.1 La materia prima cárnica debe cumplir con las especificaciones sanitarias establecidas en la NOM-194-SSA1-2004 (ver 2.6, de esta Norma).</p>	<p>No se acepta el comentario, toda vez que el inciso fue eliminado.</p>
32	<p>SIGMA ALIMENTOS/COMECARNE <u>6. Especificaciones sanitarias</u> Solicita se incluya el texto “para fines de verificación sanitaria” en la letra “n” de la Tabla 1 – Criterios microbiológicos para productos cárnicos, para quedar como: n: número de muestras a ser analizadas para fines de verificación sanitaria.</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que, un muestreo de aceptación consiste en evaluar una población a través de una muestra aleatoria, para decidir la aceptación o el rechazo del colectivo. Por tanto es necesario tener presente en todo momento que, en un muestreo, lo que se está evaluando es toda la población y no sólo la muestra. Bajo el punto de vista estadístico, un muestreo de aceptación es un contraste de hipótesis en el que se evalúa una característica (parámetro de una población) a través de valores muestrales.</p>
33	<p>COMECARNE <u>6. Especificaciones sanitarias</u> Solicita se incluya el texto “que pueda comprometer su inocuidad” en el numeral 6.2, para quedar como: 6.2 Materia extraña Los productos objeto de esta Norma deben estar</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización toda vez que la definición de “Materia extraña” ya se encuentra contemplada en el inciso 3.16, de la Norma.</p>

No	PUNTO DEL PROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	exentos de materia extraña que pueda comprometer su inocuidad. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 7 mm.	
34	<p>CEMAR <u>9. Marcado y etiquetado</u> Solicita se modifique la redacción del numeral 9.1.3, para quedar como:</p> <p>9.1.3 Declarar la fecha de caducidad, a excepción de los productos sometidos a esterilidad comercial, madurados, secos y desecados, los cuales podrán optar por declarar la fecha de consumo preferente.</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 9.1.3, para quedar como sigue:</p> <p>9.1.3 Declarar la fecha de caducidad, a excepción de los productos sometidos a esterilidad comercial, madurados, secos y desecados, los cuales podrán optar por declarar la fecha de consumo preferente.</p>
35	<p>SIGMA ALIMENTOS/ COMECARNE <u>9. Marcado y etiquetado</u> Solicita se modifique la redacción del numeral 9.1.5.1.1, para quedar como:</p> <p>9.1.5.1.1 En el caso de los productos cárnicos cocidos, precocidos y crudos debe aparecer la leyenda: “consérvese en refrigeración” e “Consérve en congelación”, o una leyenda equivalente según sea el caso conforme a la vida de anaquel validada por el fabricante., excepto a los productos sometidos a esterilidad comercial, madurados, secos y desecados que deberán llevar la leyenda de conservación correspondiente.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, para los productos sometidos a esterilidad comercial, madurados, secos y desecados, no se especifican en el cuerpo de la Norma leyendas de conservación, por lo que, se modifica la redacción del inciso 9.1.5.1 para quedar como sigue:</p> <p>9.1.5.1.1 Para aquellos productos que requieran refrigeración o congelación deben incluir la leyenda “Consérvese en refrigeración” o “Conserve en congelación”, o una leyenda equivalente, según sea el caso conforme a la vida de anaquel validada por el fabricante.</p>
36	<p>USDA <u>9. Marcado y etiquetado</u> Solicita que México aclare si el requisito del numeral 9.1.3 aplica para productos sin procesar y si aplicará a los establecimientos extranjeros, en caso afirmativo, los Estados Unidos respetuosamente solicitan que México proporcione una justificación para cambiar el requisito, toda vez que es un nuevo requisito para el USDA. La biblioteca de exportación de México actualmente requiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de matanza (utilice el formato descrito para la fecha de sacrificio como se indica en la Documentación) • Número de establecimiento de matanza • Fecha de empaque (use el formato descrito para la fecha de empaquetado como se indica en la Documentación) 	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que en el objetivo de esta Norma, no se considera a los productos sin procesar.</p> <p>Cabe señalar que conforme al campo de aplicación, esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dediquen al proceso de productos cárnicos o su importación.</p>
37	<p>ANTAD <u>9. Marcado y etiquetado</u> Solicita que aclare en el numeral 9.2.2 a qué se refiere marca del producto, si nuestro etiquetado siempre contiene la marca de la cadena que corresponda en virtud de ser empaquetado en punto de venta ¿se tiene que especificar la marca del proveedor aunque sea empacado a granel por la cadena de autoservicio?.</p>	<p>No se acepta el comentario, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, toda vez que debe especificarse la marca del producto, la inclusión de este requisito está relacionada con la trazabilidad de aquellos productos o lotes no inocuos a fin de evitar que se conviertan en un riesgo para la salud humana.</p>
38	<p>CEMAR <u>9. Marcado y etiquetado</u> Solicita se modifique el numeral 9.2.5, para quedar como:</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del inciso 9.2.5, para quedar como sigue:</p> <p>9.2.5 Cualquier otra información que permita la rastreabilidad del producto, si no está considerado en las fechas del inciso 9.2.3, de esta Norma.</p>

No	PUNTO DEL PROYECTO/PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
	<p>9.2.5 Cualquier otra información que permita la rastreabilidad del producto, si no está considerada en los datos del numeral 9.2.3, de esta Norma.</p>	
39	<p>CEMAR 14. Bibliografía Solicita se modifique la numeración, toda vez, que esta inicia en 16.7, para quedar como: 14. Bibliografía 14.1 Agra Europe. 2001. Eurofood monitor. European Union legislation on foodstuffs. Agra Europe Ltd., London. 14.2 American Public Health Association. 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Third ed. Washington, D.C. p. 543-546. 14.3 Fernández Escartín, E. 2000. Microbiología e inocuidad de los Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro. 14.4 Food and Agriculture Organization of the United Nations. 1994. Summary of evaluations performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). ILSI Press, Washington. 14.5 ICSMF. 1980. Ecología microbiana de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza, España. p. 382-392. 14.6 Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 1999. Industria cárnica. Guía para la aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARCPC), Series Agroalimentarias. pp. 139. 14.7 Instituto Nacional de la Nutrición. 1995. Encuesta urbana de alimentación y nutrición en la zona urbana de la Ciudad de México. México, D.F. 14.8 Instituto Nacional de la Nutrición. 1996. Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en América Latina. México, D.F. 14.9 Jay, M.J. 1992. Microbiología moderna de los alimentos. Acribia, Zaragoza. p. 423-430, 456, 457. 14.10 Marcos, A.D. 1991. Embutidos crudos curados españoles. Capítulo V. Aditivos, especias y condimentos. Modos de acción. Ed. Ayala, Madrid. p. 59-70. 14.11 Ministerio de Sanidad y Consumo. 1985. El Código Alimentario Español. Vol. II Cap. X. Carnes y derivados. Artes Gráficas Reyes, S.A. Madrid, España. 14.12 Organización Panamericana de la Salud/INNPAAZ. 2001. Guía VETA. Guía de sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos (VETA) y la investigación de brotes. p. encarte, 77, 81, 126, 142, 144, 145, 155. 14.13 Reichert, J.E. Ciencia y tecnología de los alimentos. Editorial Acribia, Zaragoza, España. 14.14 Universidad Nacional Autónoma de México. 1997. Diplomado en aditivos alimentarios. Oxidantes y antioxidantes, humectantes y antiaglomerantes, antimicrobianos. México, D.F. 14.15 Urbain, W.M.; Campbell, J.F. La conservación de la carne en Price, J.F.; Schweigert, A2.S. Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. 2a. Ed. Acribia, Zaragoza p. 337-371. 14.16 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</p>	<p>Se acepta el comentario, se modifica la redacción del Capítulo 14, para quedar como sigue: 14. Bibliografía 14.1 Agra Europe. 2001. Eurofood monitor. European Union legislation on foodstuffs. Agra Europe Ltd., London. 14.2 American Public Health Association. 1992. Compendium of methods for the microbiological examination of foods. Third ed. Washington, D.C. p. 543-546. 14.3 Fernández Escartín, E. 2000. Microbiología e inocuidad de los Alimentos. Universidad Autónoma de Querétaro. 14.4 Food and Agriculture Organization of the United Nations. 1994. Summary of evaluations performed by the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA). ILSI Press, Washington. 14.5 ICSMF. 1980. Ecología microbiana de los alimentos. Ed. Acribia, Zaragoza, España. p. 382-392. 14.6 Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. 1999. Industria cárnica. Guía para la aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos (ARCPC), Series Agroalimentarias. pp. 139. 14.7 Instituto Nacional de la Nutrición. 1995. Encuesta urbana de alimentación y nutrición en la zona urbana de la Ciudad de México. México, D.F. 14.8 Instituto Nacional de la Nutrición. 1996. Tablas de valor nutritivo de los alimentos de mayor consumo en América Latina. México, D.F. 14.9 Jay, M.J. 1992. Microbiología moderna de los alimentos. Acribia, Zaragoza. p. 423-430, 456, 457. 14.10 Marcos, A.D. 1991. Embutidos crudos curados españoles. Capítulo V. Aditivos, especias y condimentos. Modos de acción. Ed. Ayala, Madrid. p. 59-70. 14.11 Ministerio de Sanidad y Consumo. 1985. El Código Alimentario Español. Vol. II Cap. X. Carnes y derivados. Artes Gráficas Reyes, S.A. Madrid, España. 14.12 Organización Panamericana de la Salud/INNPAAZ. 2001. Guía VETA. Guía de sistemas de vigilancia de las enfermedades transmitidas por alimentos (VETA) y la investigación de brotes. p. encarte, 77, 81, 126, 142, 144, 145, 155. 14.13 Reichert, J.E. Ciencia y tecnología de los alimentos. Editorial Acribia, Zaragoza, España. 14.14 Universidad Nacional Autónoma de México. 1997. Diplomado en aditivos alimentarios. Oxidantes y antioxidantes, humectantes y antiaglomerantes, antimicrobianos. México, D.F. 14.15 Urbain, W.M.; Campbell, J.F. La conservación de la carne en Price, J.F.; Schweigert, A2.S. Ciencia de la carne y de los productos cárnicos. 2a. Ed. Acribia, Zaragoza p. 337-371. 14.16 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</p>

Dado en la Ciudad de México, a los 15 días del mes de enero de 2019.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **José Alonso Novelo Baeza**.- Rúbrica.