

TERCERA SECCION SECRETARIA DE SALUD

RESPUESTAS a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-194-SSA1-2000, Bienes y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio. Especificaciones sanitarias de productos, publicado el 12 de junio de 2000.

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-194-SSA1-2000, BIENES Y SERVICIOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL FAENADO DE ANIMALES PARA ABASTO, CORTE, DESHUESE, ENVASADO, ALMACEN Y EXPENDIO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE PRODUCTOS, PUBLICADO EN EL **DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION** EL 12 DE JUNIO DE 2000.

La Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, por acuerdo del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 47 fracciones II y III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 9 fracción XVI, y 11 fracciones I y II del Decreto por el que se crea 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-194-SSA1-2000. Bienes y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

PROMOVENTE	RESPUESTA
TITULO	
ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. En Título, Objetivo y Campo de aplicación de la norma, incluir el término "sacrificio".	Se acepta. Por lo que se hará el ajuste en dichos puntos y a lo largo del documento.

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. (DGIE.SAGARPA)</p> <p>Incluir en la clave de la norma las siglas de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) e incluir que la norma también considera especificaciones zoonosanitarias y de construcción.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que la Dirección promovente ha considerado necesario establecer las especificaciones zoonosanitarias y sus procedimientos de manera independiente, esta Dirección General:</p> <p>De conformidad con los artículos 39 fracciones XII y XIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (LOAPF), 3o. fracciones XII y XIV, 13 apartado A fracción II, 194 fracción I, 195 y 197 de la Ley General de Salud; 1o. fracción III, 4o., 15, 30, título sexto Capítulos I y II apéndice V del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, artículo 1o. fracción II del Acuerdo 141, por el que se determinan los establecimientos sujetos a aviso de funcionamiento, y al Acuerdo por el que se dan a conocer los establecimientos que deberán presentar el trámite de aviso de funcionamiento, en el marco del acuerdo que establece el sistema de apertura rápida de empresas, tiene la facultad de ejercer el control sanitario de la carne y sus productos, a través de sus diferentes ordenamientos, por lo que dado su ámbito de competencia establecerá en esta Norma Oficial Mexicana las especificaciones sanitarias para todos los establecimientos que se dediquen al sacrificio, faenado, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio. Así como las especificaciones sanitarias de los productos y la clave y el título de la norma, figurando como: "NOM-194-SSA1-2002. Productos y Servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio. Especificaciones sanitarias de productos", eliminándose los términos zoonosanitarios, las referencias al Sistema T.I.F. y a SAGARPA, los apartados 6.3 y 6.4 correspondientes a las especificaciones para los establecimientos T.I.F. y el apartado 11 de vigilancia.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>Especificar si el término de "almacén" que figura en el título de la norma se refiere al frigorífico o al "almacén de secos".</p>	<p>De acuerdo a los productos regulados en este ordenamiento, se trata de áreas dentro de un Rastro o Establecimiento destinado a conservar los productos objeto de esta norma sino, así como de aquellos establecimientos dedicados a la conservación o almacenamiento de los productos objeto de esta norma, tales como los frigoríficos y no de los que se resguardan en un almacén de secos.</p>
<p>PREFACIO</p>	
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>Actualizar el nombre de la Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Por lo que figurará de la siguiente manera: "Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios."</p>
<p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS SANITARISTAS DEL ESTADO DE VERACRUZ, A.C.</p> <p>Para efectos de concertación de este proyecto no se invitó a la Asociación de Médicos Veterinarios Zootecnistas Especialistas en Control Sanitario, Procesamiento de la Carne y Productos de Origen Animal, A.C.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Dentro del periodo de concertación del proyecto no se tuvo conocimiento de todas las asociaciones o entidades que pudieran estar involucradas en el tema. Dentro del procedimiento para la elaboración de normas oficiales mexicanas existe la alternativa de que en el plazo de consulta pública, todas las personas físicas o morales que no participaron directamente tengan a su alcance el documento y emitan sus observaciones, mismas que serán analizadas durante dicho periodo.</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. Actualizar el Prefacio.</p>	<p>Se acepta. Se eliminarán del prefacio las dependencias y organismos, que no concluyeron su participación: "Secretaría de Comercio y Fomento Industrial", "Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural" y a la "Asociación Nacional de Rastros Particulares, A.C.". Se sustituirá "Organización Mexicana de Certificación de Ganado Bovino, A.C." por "Asociación Mexicana de Engordadores de Ganado Bovino, A.C.".</p>
<p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA. Modificar el nombre de la "Confederación Nacional de Porcicultores".</p>	<p>Se acepta. Quedando de la siguiente manera: "Comisión Nacional de Porcicultores, A.C."</p>
INDICE	
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA (DGIE.SAGARPA) Dividirlo por apartados considerando Plantas de sacrificio, Plantas de corte y deshuese y Frigoríficos.</p>	<p>No procede. En virtud de que el objetivo del índice es incluir el nombre de los apartados que constituyen la norma y no desglosar los subapartados. Sin embargo, se harán las siguientes modificaciones: <ul style="list-style-type: none"> • Se modificará el término "Generalidades" por "Clasificación y denominación". Por otro lado, se incluirá el apartado de Vigencia. <ul style="list-style-type: none"> • Se eliminará el desglose de los apéndices normativos A, B y C, y se incluirá la referencia al apéndice informativo. </p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Actualizar la numeración conforme a los nuevos cambios.</p>	<p>Se acepta.</p>
OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION	
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA (DGIE.SAGARPA) 1.1 Incluir el término "zoosanitarias".</p>	<p>No procede. De conformidad con lo señalado al presente promovente al título de la norma, relativo a que este ordenamiento no será emitido de manera conjunta con la SAGARPA.</p>

<p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS SANITARISTAS DEL ESTADO DE VERACRUZ, A.C.</p> <p>No está de acuerdo en la emisión del proyecto de norma que nos ocupa por no ser del ámbito de competencia de la Secretaría de Salud (SSA).</p> <p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA.</p> <p>DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL.</p> <p>ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA.</p> <p>Que la SSA elabore sus propias normas y además sean exclusivas para plantas municipales y que en este documento no se considere a las plantas T.I.F.</p> <p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS SANITARISTAS DEL ESTADO DE VERACRUZ, A.C.</p> <p>Que la SSA elabore normas por giro para "carnicerías, supermercados y venta al público".</p> <p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS ESPECIALISTAS EN CONTROL PROCESAMIENTO SANITARIO DE LA CARNE Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL (AMVEPOA) PUEBLA, PUEBLA.</p> <p>Analizar a fondo el contenido de la norma así como su publicación, ya que no señala si ha sido elaborada conjuntamente con la SAGARPA.</p> <p>Las normas emitidas por dicha dependencia han sido homologadas con sus similares de otros países para efectos de exportación y por ello son las que deberían aplicarse.</p> <p>No se delimita la competencia de ambas secretarías.</p>	<p>No procede.</p> <p>De conformidad con los artículos 39 fracciones XII y XIV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal (LOAPF), 3o. fracciones XII y XIV, 13 apartado A fracción II, 194 fracción I, 195 y 197 de la Ley General de Salud; 1o. fracción III, 4o., 15, 30, título sexto Capítulos I y II apéndice V, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; artículo 1o. fracción II del Acuerdo 141, por el que se determinan los establecimientos sujetos a aviso de funcionamiento, y al Acuerdo por el que se dan a conocer los establecimientos que deberán presentar el trámite de aviso de funcionamiento, en el marco del acuerdo que establece el sistema de apertura rápida de empresas, esta Secretaría tiene la facultad de ejercer el control sanitario de la carne y sus productos a través de sus diferentes ordenamientos, entre ellos las normas oficiales mexicanas (NOM).</p> <p>Asimismo, en lo que respecta al comentario de que corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación el control de los establecimientos dedicados al sacrificio, corte, deshuese y envasado, sustentado en la Ley Federal de Sanidad Animal, cabe señalar que precisamente este ordenamiento en su artículo 12 establece que la normas deberán comprender las medidas zoonositarias las cuales están circunscritas a la protección de la salud animal. No obstante, esto no limita que se establezca la coordinación con la SSA para la elaboración de las normas sanitarias correspondientes, de conformidad con el artículo 18 de dicha ley.</p> <p>En lo que refiere a la propuesta de que en esta norma no se considera a las Plantas T.I.F., cabe señalar que de acuerdo con lo antes citado, la SSA tiene la facultad de ejercer el control sanitario de todos los establecimientos que procesan alimentos, independientemente de la denominación que presenten derivada de una certificación, la cual se hace a petición de la parte interesada. Asimismo, y de conformidad con lo señalado en el artículo 71 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, la evaluación de la conformidad de una norma, para efectos de certificación no exime de la vigilancia de la dependencia competente.</p>
<p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS SANITARISTAS DEL ESTADO DE VERACRUZ, A.C.</p> <p>Definir los ámbitos de competencia entre SAGARPA y SSA.</p>	<p>No procede.</p> <p>Están definidas en los artículos 35 y 39 de la LOAPF y los ordenamientos de cada una de las dependencias, es decir, la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) regulará el aspecto zoonositario y la Secretaría de Salud (SSA) los aspectos sanitarios, por lo tanto no hay duplicidad ni contraposición de funciones.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta dada a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma.</p>

<p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS SANITARISTAS DEL ESTADO DE VERACRUZ, A.C. Incluir toda la normatividad específica que aplica la SAGARPA.</p>	<p>Se acepta parcialmente. De conformidad con lo señalado a la respuesta dada a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma, no obstante se mantendrá la referencia a la NOM-004-ZOO-1994, por ser del ámbito de competencia de la SSA el seguimiento de la presencia de metales pesados en alimentos.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. Establecer cuál dependencia vigilará el cumplimiento de la NOM-008-ZOO y la NOM-009-ZOO.</p>	<p>De conformidad con lo señalado a la respuesta dada a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma, se mantienen vigentes la NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos y la NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne, expedidas por la SAGARPA.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. Dejar sin efecto el presente proyecto, en virtud de que esta norma no es conjunta entre la SAGARPA y la SSA.</p>	<p>Véase respuesta dada a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma.</p>
<p>DELEGACION ESTATAL DE SINALOA. SUBDELEGACION AGROPECUARIA. SAGARPA. Difícilmente esta norma podría cumplirse por el 90% de los rastros del país.</p>	<p>No procede. En virtud de que no anexa una justificación concreta o alternativas para la búsqueda de su aplicación y cumplimiento. Es importante aclarar que la mayoría de las disposiciones incluidas en este proyecto son requisitos establecidos desde el Reglamento de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios de 1988, actualmente sustituido por el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; el Reglamento de Control Sanitario de la Carne y las NOM-008-ZOO-1994 y NOM-009-ZOO-1994. De tal manera que a través de los diferentes ordenamientos, se han dado plazos para su cumplimiento. Por otro lado, en esta NOM también se otorgarán plazos para el cumplimiento de diferentes disposiciones, mismas que figurarán de conformidad con el Anexo 1 de las respuestas a comentarios.</p>
REFERENCIAS	
<p>GRUPO DE TRABAJO. Sustituir el texto: "Para la aplicación correcta de esta Norma, deben consultarse las siguientes normas oficiales mexicanas", por "esta Norma se complementa con lo siguiente:".</p>	<p>Se acepta.</p>

<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C.</p> <p>La emisión de esta norma duplicaría las disposiciones emitidas en las NOM-008-ZOO y NOM-009-ZOO, e incluir que sucederá con dichas normas.</p> <p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V.</p> <p>Referir la aplicación de las NOM-008-ZOO y NOM-009-ZOO.</p> <p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Incluir la NOM-008-ZOO-1994.</p> <p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.</p> <p>No figura la NOM-008-ZOO-1994.</p> <p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO.</p> <p>Especificar si esta NOM deroga, modifica o complementa a la NOM-008-ZOO y NOM-009-ZOO y al Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Véase respuesta dada a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma. Por otro lado es importante señalar que no existe duplicidad, debido a que en las normas citadas se establece que su vigilancia corresponde a la SAGARPA, asimismo las categorías de “Rastro registrado” y “Establecimiento T.I.F.” son voluntarias y no necesariamente son garantía de la eliminación o reducción de riesgos a la salud del consumidor, lo cual es del ámbito de competencia de la SSA, independientemente de la “denominación” o “distinción” emitida por SAGARPA, quien es responsable de la salud animal y del registro o certificación de algunos establecimientos que así lo solicitan.</p> <p>De conformidad con lo señalado a la respuesta dada a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma, se mantienen vigentes la NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonosológicas para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos y la NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne, expedidas por la SAGARPA.</p>
	<p>En el caso del Reglamento, esta norma complementa sus disposiciones y deroga las especificaciones establecidas en el Apéndice V, de dicho ordenamiento, conforme al procedimiento oficial correspondiente, que al efecto se emita.</p>
<p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS SANITARISTAS DEL ESTADO DE VERACRUZ, A.C.</p> <p>Se omiten 17 normas específicas y aplicadas por la SAGARPA.</p>	<p>No procede.</p> <p>Ya que en dicho apartado sólo deben figurar las normas que tengan relación directa o que complementen el cumplimiento de la norma en comento, asimismo en su escrito, no señala específicamente las normas que considera sean de utilidad incluir.</p> <p>Véase la respuesta emitida a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma.</p>
<p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS SANITARISTAS DEL ESTADO DE VERACRUZ, A.C.</p> <p>No aplican las normas NOM-093-SSA1-1994, NOM-120-SSA1-1994 y la NOM-129-SSA1-1995.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Debido a que se eliminará el apartado correspondiente al Sistema T.I.F., se eliminarán las referencias a la NOM-093-SSA1-1994.</p> <p>En lo que respecta a la NOM-120-SSA1-1994, cabe aclarar que es una norma general que aplica a todos los establecimientos que se dedican al proceso de alimentos para consumo humano y el proyecto en comento particulariza las disposiciones para este tipo de producto.</p> <p>Por lo que toca a la NOM-129-SSA1-1995, en ésta se establecen métodos de prueba para las determinaciones de nitrógeno amoniacal y pH, que son aplicables a la carne, por lo que para evitar una transcripción innecesaria, se hace la referencia a dicha norma en el punto 8.1 del apartado de métodos de prueba.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>Incluir la Norma NOM-005-ZOO-1993. Campaña nacional contra la salmonelosis aviar.</p>	<p>No procede.</p> <p>Debido a que se trata de una campaña zoonositaria, que no es competencia de la SSA.</p> <p>Adicionalmente, véase la respuesta emitida a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>Incluir las NOM-041-SSA1-1993. Agua purificada envasada y NOM-122-SSA1-1994. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos.</p>	<p>No procede.</p> <p>Ya que la primera es para agua purificada que no se utiliza en este proceso y la segunda para productos curados y cocidos, que no guardan relación con los productos regulados en este proyecto.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA.</p> <p>Incluir a la NOM-051-SCFI-1994, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que, para mayor entendimiento de la información sanitaria en etiquetas, se retomará de la NOM-051 las especificaciones de relevancia sanitaria, por lo que el apartado figurará, conforme a la respuesta emitida al apartado 9 emitido al Grupo de Trabajo.</p>
<p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO.</p> <p>Incluir la NOM-CCA-022-ECOL-1993. Límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas residuales a cuerpos receptores provenientes de la industria de matanza de animales y empaçado de cárnicos.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que fue derogada al ser publicada la NOM-001-ECOL-1996, que establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales, la cual se encuentra indicada en el apartado de referencias.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>Se propone eliminar las siguientes normas:</p> <p>a) NOM-018-ZOO-1994. Médicos Veterinarios aprobados como unidades de verificación facultados para prestar servicios oficiales en materia zoonositaria.</p> <p>b) NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias en placa.</p> <p>c) NOM-115-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la determinación de <i>staphylococcus aureus</i>.</p> <p>Y actualizar la referencia a NOM-042 de Hielo potable por la NOM que la sustituye.</p>	<p>Se acepta</p> <p>La NOM 042-SSA1-1993 será sustituida por la: NOM-201-SSA1-2002. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>Incluir las siguientes normas:</p> <p>a) NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de bacterias coliformes. Técnica del número más probable.</p> <p>b) NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de absorción atómica.</p> <p>c) NOM-184-SSA1-2002. Bienes y servicios. Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado. Especificaciones sanitarias.</p> <p>d) NOM-040-SSA1-1993. Bienes y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se incluirán para complementar el cumplimiento de esta norma.</p>

<p>e) NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p>	
<p>GRUPO DE TRABAJO Eliminar las referencias a las normas que no son complementarias para el cumplimiento de esta norma, considerando su objetivo y campo de aplicación.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se eliminarán las normas: NOM-007-ZOO-1994. Campaña nacional contra la enfermedad de Aujeszky. NOM-013-ZOO-1994. Campaña nacional contra la enfermedad del Newcastle, presentación velogénica. NOM-019-ZOO-1994. Campaña nacional contra la garrapata <i>Boophilus spp.</i> NOM-029-ZOO-995. Características y especificaciones para las instalaciones y equipo de laboratorios de pruebas y/o análisis en materia zoonosanitaria. NOM-031-ZOO-1995. Campaña nacional contra la tuberculosis bovina (<i>Mycobacterium bovis</i>). NOM-033-ZOO-1995. Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres. NOM-037-ZOO-1995. Campaña nacional contra la fiebre porcina clásica. NOM-041-ZOO-1995. Campaña nacional contra la brucelosis en los animales. NOM-044-ZOO-1995. Campaña nacional contra la influenza aviar. NOM-046-ZOO-1995. Sistema nacional de vigilancia epizootiológica. NOM-051-ZOO-1995. Trato humanitario en la movilización de animales. NOM-060-ZOO-1999. Especificaciones zoonosanitarias para la transformación de despojos animales y su empleo en la alimentación animal.</p>
DEFINICIONES	
<p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA. 3.1 Sustituir el texto "cualquier especie no acuática destinada al consumo humano" por "cualquier especie no acuática autorizada para consumo humano".</p>	<p>No procede. Debido a que el objetivo de la norma y el ámbito de competencia de esta dependencia, es establecer los lineamientos que deben cumplir para ser consideradas aptas para consumo humano, independientemente de la especie que se trate.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 3.1 Eliminar el término "animal".</p>	<p>No procede. En virtud de que en el cuerpo de la norma figura como sinónimo el término "animal", de otra manera a lo largo de dicho documento se tendría que emplear completo el concepto "animal para abasto", sin tener repercusión técnica en su aplicación.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ. 3.2 Complementar la definición de animal caído.</p>	<p>Se acepta. Quedando de la siguiente manera: "3.2 Animal caído, al que por fracturas, lesiones, paresias o trastornos metabólicos, está imposibilitado para...".</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 3.3 Acotar dicha área según la especie.</p>	<p>Se acepta. Quedando la siguiente redacción "3.3 Areas limpias, en las que se efectúa la manipulación de los productos que se destinan al consumo humano, abarcando desde el área de inspección postmortem hasta el transporte en los mamíferos y al término de la evisceración hasta el transporte en las aves domésticas".</p>

<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B. 3.4. Aclarar cual sería el "área sucia" en una empacadora.</p>	<p>No procede. Dicho concepto está dirigido a las áreas de sacrificio, faenado exclusivamente. Asimismo, el campo de aplicación de este proyecto no incluye a las empacadoras o embutidoras de carnes frías o salchichonería.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 3.4 Acotar que las áreas sucias deben ser consideradas hasta el "área de corte de patas".</p>	<p>No procede. No en todos los establecimientos se lleva a cabo el corte de patas y esta definición es general.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 3.4 Incluir en las áreas sucias "lavado de vísceras verdes" y la "planta de rendimiento".</p>	<p>No procede. Las definiciones de área sucia y limpia están orientadas a las etapas del proceso de obtención de las canales y sus productos y no para áreas externas al mismo, por lo que la planta de rendimiento no debe considerarse en la definición de área sucia. Por otro lado, no procede establecer como área sucia el lavado de vísceras verdes dentro de la definición, ya que está implícita en el texto: "área de lavado de las vísceras", que figura en la misma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir la definición de Bitácora o registro, dado que se empleará en el cuerpo de la norma.</p>	<p>Se acepta. Por lo que quedará de la siguiente manera: "3.5 Bitácora o registro, al documento controlado que provee evidencia objetiva y auditable de las actividades ejecutadas por resultados obtenidos durante el proceso del producto y sus análisis".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 3.4 Sustituir el término "Cuerpos" por "canales", de la definición de área sucia y agregar al final de la definición la palabra "inclusive".</p>	<p>No procede. Debido a que el objetivo de la definición es acotar como áreas sucias, a aquéllas en las que se manipulan a los animales vivos, a sus cuerpos en el momento del sacrificio o a sus órganos. Por otro lado, no puede considerárseles dentro de éstas áreas como "canales" en virtud de que aún no han sido eviscerados. Asimismo, durante las diferentes etapas del proceso, la manipulación de las canales y sus vísceras, implica realizarlas en "áreas limpias".</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 3.5 Modificar la definición de canal, indicando que todas las canales deben estar desprovistas de piel, cabeza, vísceras y patas conservando riñones y según la especie, la piel.</p>	<p>No procede. Con esta definición quedarían excluidas las aves y cerdos.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 3.5 Incluir el término "cola", ya que en algunas especies como el cerdo, se mantiene.</p>	<p>Se acepta. Figurando de la siguiente manera: "3.6 Canal, al cuerpo ..., piel, cabeza, patas, riñones o cola".</p>
<p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA. 3.6 Eliminar el término "hueso" e incluir la definición de "carne en corte".</p>	<p>No procede. En virtud de que el objetivo de esta norma, es regular la carne, independientemente de los cortes o del deshuese que se efectúe, asimismo, la definición que propone no difiere de manera sustancial con la presentada en el proyecto.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 3.6 Incluir en la definición de carne, el término "esquelético".</p>	<p>Se acepta. Por lo que figurará la siguiente redacción: "3.7 Carne, a la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo como hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos, de los animales... refrigeradas o congeladas".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 3.7 Complementar la definición de carne molida.</p>	<p>Se acepta. Figurará de la siguiente manera: "3.8 Carne molida, a la que es cortada y pasada por un molino o picadora, pudiendo ser moldeada".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir la definición de colorante dado que se empleará en el cuerpo de la norma.</p>	<p>Se acepta. Por lo que figurará de la siguiente manera: "3.10 Colorante, a la sustancia que tiene la propiedad de impartir color al medio que lo contiene por la solubilidad que tenga en el mismo, ya sea un medio hidrofílico o lipofílico a otro material o mezcla, elaborado por un proceso de síntesis o similar, por extracción o por separación, obtenido de una fuente animal, vegetal o mineral".</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 3.14 Modificar la definición de escaldado. ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. Ajustar la redacción de la frase final.</p>	<p>Se acepta. Quedando la redacción como sigue: "3.16 Escaldado, al procedimiento mediante el cual los animales sacrificados son introducidos en agua caliente con el fin de facilitar el depilado o el desplumado, según la especie que se trate".</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 3.15 Incluir el término "procesan", dentro de las actividades que se realizan en este tipo de establecimientos.</p>	<p>No procede. Debido a que la definición actual delimita el tipo de actividades de los establecimientos sujetos a regulación en esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 3.16 Modificar el texto: "equipo y procesos productivos" por "equipo y procesos de manufactura".</p>	<p>No procede. El término "Proceso productivo" para efectos de esta norma es equivalente al de "procesos de manufactura".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 3.16 Aclarar que la adscripción al sistema T.I.F. es a petición de parte.</p>	<p>No procede. Véase respuesta dada a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir la definición de materia extraña, dado que se empleará en el cuerpo de la norma.</p>	<p>Se acepta. Por lo que figurará de la siguiente manera: "3.28 Materia extraña, a las sustancias, restos o desechos orgánicos o no que se presentan en el producto, sea por contaminación o por manejo no higiénico del mismo, considerándose entre otras excretas, pelos de cualquier especie e insectos".</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>3.16</p> <p>Complementar el término de Médicos Veterinarios aprobados, "por la SAGARPA".</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta dada a la (DGIE.SAGARPA) al Título de la norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>3.17</p> <p>Complementar que dichos implementos se emplean además para el corte y deshuese e incorporar el texto "u otro equipo autorizado por la SAGARPA".</p> <p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>3.17</p> <p>Sustituir el término "Esterilizador" por "Recipiente de desinfección".</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Por lo que la redacción figurará como: "3.36 Recipiente de desinfección, al equipo ... sacrificio, faenado, corte o deshuese, comúnmente conocido como esterilizador".</p> <p>Asimismo, se reubicará de acuerdo al orden alfabético.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>3.18</p> <p>Incluir el término "o al" a la definición de etiqueta antes de "embalaje" y eliminar de la definición la frase "Cuando no sea posible por las características del producto".</p>	<p>No procede</p> <p>Debido a que se eliminará la definición de etiqueta, porque figura en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>Incluir la definición de evisceración, dado que se empleará en el cuerpo de la norma.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Por lo que figurará de la siguiente manera:</p> <p>"3.18 Evisceración, a la extracción de las vísceras, excepto los riñones".</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ.</p> <p>3.19</p> <p>Incluir en la definición de faenado la etapa de recepción y descanso de los animales, así como el término "humanitario" después de sacrificio.</p>	<p>No procede.</p> <p>Ya que en el faenado se incluye una de las especificaciones sanitarias más importantes consistentes en mantener al animal y a las canales suspendidas durante el proceso, lo que no es posible antes del sacrificio.</p> <p>Por otro lado, la inclusión del término humanitario no se justifica, ya que existen las NOM-033-ZOO y NOM-051-ZOO que corresponden el trato humanitario de los animales, cuya vigilancia corresponde a la SAGARPA.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>3.19</p> <p>Eliminar la referencia al sacrificio dentro de la etapa de faenado.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando como: "3.19 Faenado, a la etapa posterior al sacrificio de los animales de abasto ...".</p>

<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 3.22 y 3.23 Modificar las definiciones de "inspección antemortem" e "inspección postmortem", en las que se especifique que el Médico Veterinario realizará la inspección.</p>	<p>No procede. Dichas definiciones están relacionadas únicamente a las acciones de la inspección y el personal encargado de llevarla a cabo se desglosa a lo largo de las especificaciones de la norma.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 3.22 Señalar que la inspección antemortem se realice en las jaulas.</p>	<p>No procede. En virtud de que para el caso de las aves, la inspección antemortem no incluye una evaluación clínica en corrales o en jaulas, como se da en otras especies.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 3.24 Acotar que el inspector auxiliar debe poseer conocimientos técnicos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Figurando el texto: "3.24 Inspector auxiliar, al personal capacitado para realizar la inspección ante y postmortem de los animales de abasto, sus productos y subproductos bajo la supervisión del MVR".</p>
<p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. 3.25 Incluir que también la SSA debe aprobar al Laboratorio.</p>	<p>No procede. Esta definición será eliminada por no figurar en el cuerpo de la norma.</p>
<p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. 3.28 Incluir a la definición de Médico veterinario aprobado como unidad de verificación. ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 3.28 Establecer el esquema de las actividades para cada una de las figuras de Médico Veterinario Zootecnista. COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 3.29 y 3.30 Modificar las definiciones de Médico Veterinario Oficial y Médico Veterinario Responsable. SUBDELEGACION DE GANADERIA. PROGRAMA DE SALUD ANIMAL. SAGARPA JALISCO. 3.28 y 3.30</p>	<p>Se acepta parcialmente. Quedando la redacción de la siguiente manera: "3.29 Médico veterinario responsable, al profesional encargado del proceso de los productos objeto de esta norma en los establecimientos destinados al sacrificio de animales". Cabe señalar que para efectos de la evaluación del cumplimiento de esta norma, la SSA no requerirá MVZ que labore dentro de los establecimientos, sino que su vigilancia se llevará a cabo conforme al procedimiento señalado en el Título Décimo de la Ley General de Salud. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>

<p>Modificar las definiciones de Médico Veterinario aprobado como unidad de verificación y Médico Veterinario Responsable de que se reconozca a estos profesionistas como coadyuvantes de la SSA. ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS SANITARISTAS DEL ESTADO DE VERACRUZ, A.C.</p>	
<p>3.28, 3.29 y 3.30 La SSA no cuenta con personal que reúna el perfil del Médico Veterinario Zootecnista Oficial de la SAGARPA o del MVZ Aprobado que coadyuve a la Secretaría. ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 3.30 Que el Médico Veterinario Zootecnista responsable participe en el cumplimiento de la vigilancia de la norma. ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 3.30 Adecuar la definición a la realidad. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 3.30 Ajustar el texto: "deberá ser coadyuvante de éstas" y homologar el título completo del profesional a lo largo del documento, como "médico veterinario zootecnista".</p>	
<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir la definición de Matadero, con el objeto de regularlos.</p>	<p>Se acepta. Por lo que figurará como: "3.27 Matadero, a todos los locales, instalaciones, sus dependencias, anexos o áreas, cubiertos o descubiertos, fijos o móviles en los que se sacrifican, faenan, cortan o deshuesan animales para abasto de manera artesanal".</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS TIF, A.C. 3.32 Sustituir la definición de "Organismo de certificación" por el de "Organismo coordinador de la movilización animal". COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 3.32 Modificar la definición de "Organismo de Certificación".</p>	<p>No procede. En virtud de que es un concepto que no se emplea en el cuerpo de la norma y será eliminado.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 3.33 Incluir en la definición a la desnaturalización de los productos rechazados, para evitar que se procesen para consumo humano.</p>	<p>No procede. En virtud de que la desnaturalización es un procedimiento que se lleva a cabo cuando no se puede industrializar o destruir un producto de manera inmediata. Asimismo, la definición de "Rechazado" que figurará en el punto 3.37 está dirigida precisamente a productos no aptos para consumo humano.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 3.34 Eliminar el término "órganos", ya que dicho concepto incluye a los huesos, músculos, piel, encéfalo, médula espinal etc., incluir el texto "aptos para consumo humano" y omitir los términos "estructuras y tejidos".</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se eliminará el término "órganos", sin embargo en lo que toca a omitir los términos "estructuras y tejidos", no se justifica, ya que con su eliminación no quedarían cubiertos productos tales como cabezas y patas. No procede incluir el término de aptos para consumo humano, por tratarse de un término genérico (producto) además, ya que en el cuerpo de la norma se señala "productos rechazados" o "productos aptos".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 3.34 Complementar la definición de "Producto".</p>	<p>Se acepta. Quedando de la siguiente manera: "3.32 Producto, a la canal, carne, carne molida, vísceras y demás estructuras y tejidos".</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 3.35 Modificar la definición de "Producto a granel".</p>	<p>No procede. En virtud que ésta se eliminará por no figurar en el cuerpo de la norma especificaciones particulares para los productos a granel.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 3.36 Modificar las temperaturas en la definición de producto congelado "-18°C o inferior" por "-10 a -18°C".</p>	<p>No procede. Se eliminará dicha definición, de conformidad en lo señalado al punto 6.1.2.14.3 de la respuesta emitida a Frigorífico y Empacadora de Tabasco T.I.F. No. 51.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. Definiciones 3.37 Que sea más clara y específica la definición "producto envasado al vacío". SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. Modificar la definición.</p>	<p>Se acepta. Figurando la siguiente redacción: "3.33 Producto envasado al vacío, al envasado con sustracción de aire".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Eliminar la definición correspondiente a producto preenvasado y mantener general el concepto de producto envasado en el cuerpo de la norma.</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B. 3.40 Modificar la temperatura de "7°C" a "4°C". COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. Modificar la definición. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. Modificar la temperatura de 7°C por "0 a 4°C".</p>	<p>No procede. Se eliminará dicha definición de conformidad con lo señalado al punto 6.1.2.14.3, emitida a Frigorífico y Empacadora de Tabasco T.I.F. No. 51.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 3.41, 5.1.1, 5.1.5 y 6.2.2.4.4. Eliminar, el término "matadero". DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 3.41 Eliminar el término de "matadero", en virtud de que es un concepto no considerado por la SAGARPA.</p>	<p>Se acepta parcialmente. La definición del punto 3.35 Rastro o matadero registrado, figurará sólo con el concepto de Rastro, quedando de la siguiente manera: "3.35 Rastro, a todo establecimiento dedicado al sacrificio y faenado de los animales para abasto tecnificado".</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. Incluir la definición de decomiso.</p>	<p>No procede. En virtud de que, de acuerdo a la Ley Federal de Sanidad Animal y el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no se contempla la actividad relativa al decomiso, sin embargo, para efectos de entendimiento de dicha actividad, se incluirán las definiciones de rechazo total y rechazo parcial, quedando de la siguiente manera: "3.38 Rechazo parcial, a la separación de canales, vísceras o sus partes, que presentan alteraciones patológicas o características indeseables en forma localizada, de tal manera que las partes que no presenten dicha alteración puedan ser aprovechadas", y "3.39 Rechazo total, a la separación de animales, canales, carne, vísceras que no son aptos para consumo humano".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 3.43 Complementar la definición.</p>	<p>Se acepta. Figurará como: "3.40 Retención, a la medida de seguridad ... separación de animales, canales, vísceras, cabezas o patas que se consideren sospechosos".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 3.44 Eliminar el término "productos cárnicos", por no ser aplicable en esta norma y complementar la definición.</p>	<p>Se acepta. Quedando de la siguiente manera: "3.41 Sospechoso, a la identificación ... vísceras, cabeza, miembros anteriores o posteriores o cuando el MVR ...".</p>
<p>SUBDELEGACION DE GANADERIA. PROGRAMA DE SALUD ANIMAL. SAGARPA JALISCO. 3.45 Retomar la definición de Subproducto de la NOM-008-ZOO-1994.</p>	<p>No procede. Ya que este término es repetitivo con el concepto de "Rechazado" y por lo tanto se eliminará del cuerpo de la norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 3.47 Incluir el texto "con objeto de sanitizar el calzado de toda persona que ingrese a áreas de proceso".</p>	<p>No procede. Debido a que los vados también sirven para la desinfección de las llantas de los vehículos que ingresan al rastro.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 3.47 Sustituir "proceso" por "corte, deshuese o almacén".</p>	<p>Se acepta. Figurará como. "3.43 Vado sanitario, ...faenado, corte, deshuese o almacén en el que...".</p>

<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 3.48 Modificar la definición de verificación sanitaria, de tal manera que el personal que la realiza sea oficial y aprobado.</p> <p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. Limitar la actividad de los médicos veterinarios de la SAGARPA.</p> <p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. Establecer que los Médicos Veterinarios Zootecnistas Oficiales sean quienes realicen la verificación.</p> <p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. Incluir la definición de "personal oficial".</p>	<p>No procede.</p> <p>Debido a que esta dependencia no serán objeto de los procedimientos de la vigilancia de la SSA las figuras que propone.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 3.49 Modificar la definición de vísceras.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando de la siguiente manera: "3.45 Vísceras, a los órganos provenientes de la cavidad torácica, abdominal, craneana, pelviana y bucal de los animales para abasto".</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 3.50 Cambiar el término "víscera roja" por "vísceras torácicas".</p>	<p>No procede.</p> <p>La definición no se refiere a la localización de las vísceras, sino incluye a órganos que participan activamente en el proceso circulatorio. Por otra parte, se debe considerar que ni el bazo, ni el hígado se encuentran en el tórax.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 3.51 Cambiar el término "víscera verde" por "vísceras abdominales".</p>	<p>No procede.</p> <p>La definición se refiere básicamente a los órganos del aparato digestivo, por lo que el nombre que se les ha asignado se debe a las características del contenido y a que son sometidos a proceso de lavado específico.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. Incorporar la definición de "capote", como canal de cerdo desprovista de piel y grasa.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que ésta se encuentra implícita en la definición de canal, asimismo el término no aparece en el cuerpo de la norma, por lo que no se justifica su inclusión.</p>
SIMBOLOS Y ABREVIATURAS	

<p>GRUPO DE TRABAJO. Actualizar las abreviaturas.</p>	<p>Se acepta. Se modificarán las siguientes: a) "centímetros" por "centímetro". b) "N por mg N, miligramos de nitrógeno". c) "MVZ" por "MVR, Médico veterinario responsable". Misma que sustituirá el concepto de médico veterinario responsable, citada a lo largo de la norma. Se incluirán las siguientes: a) "PVC cloruro de polivinilo". b) "m/m masa sobre masa". De conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma, se eliminarán las abreviaturas: "SAGAR, SAGARPA y T.I.F".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir la referencia al Acuerdo Secretarial de Aditivos y Coadyuvantes.</p>	<p>Se acepta. Figurando al final del apartado de símbolos y abreviaturas, de la siguiente manera: "Cuando en la presente norma se mencione al Acuerdo, debe entenderse que se trata del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes y sus modificaciones".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Eliminar las abreviaturas de ">" y "<".</p>	<p>Se acepta.</p>
CLASIFICACION	
<p>5. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. El término "además" citado en la especificación, implica no repetir lo establecido en los ordenamientos citados (Reglamento de Control Sanitario de Productos y NOM-120), y por lo tanto, debe analizarse el documento para evitar repeticiones entre dichos ordenamientos y la NOM que nos ocupa para lograr un mayor entendimiento, analizando su estructura. Evaluar la estructura del proyecto de NOM en relación con la NOM-120.</p>	<p>Se acepta parcialmente. En virtud de que las disposiciones que figuran en el título del Reglamento dan sustento legal para emitir la norma, para derivar en la norma requerimientos más específicos o bien; para mantener las especificaciones que, dado su contenido y peso jurídico deben permanecer en el Reglamento. Por otro lado, las disposiciones señaladas en el apéndice de dicho Reglamento, de conformidad con lo establecido en el artículo quinto transitorio, serán derogadas una vez que entre en vigor la norma que nos ocupa. Se acepta. Se eliminarán los siguientes numerales por estar considerados en la NOM-120: 6.1.1.1 primer párrafo, 6.1.1.2.1., 6.1.1.2.5., 6.1.1.3.2., 6.1.1.7.5., 6.1.2.14.9., 6.2.1.1.1., 6.2.1.3.2.2., 6.2.1.3.2.3. y 6.2.1.4.1.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Reestructurar el apartado de Clasificación, con el fin de incluir la regulación de los mataderos.</p>	<p>Se acepta. Se modificará el apartado 5 de clasificación y designación con los siguientes numerales: 5.1 Los establecimientos objeto de este ordenamiento, por las características de su proceso se clasifican en: 5.1.1 Mataderos. 5.1.2 Rastros. 5.1.3 Establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte, deshuese, envasado o almacén de los productos objeto de esta norma y sus anexos. 5.1.4 Establecimientos de venta al mayoreo, a detalle o al consumidor final. 5.2 Los mataderos deben cumplir con las especificaciones señaladas en los apartados 6.1 y 6.2 de este ordenamiento.</p>

<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 5.1.2. Asignar una denominación a los establecimientos dedicados al corte, deshuese, envasado o conservación.</p>	<p>No procede. De conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma. Asimismo, cabe señalar que la actividad de asignar denominaciones a establecimientos dedicados al corte, deshuese, envasado o conservación es facultad de la SAGARPA.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 5.1.2. Sustituir el término "Conservación" por "Almacén", para ser acorde con el título de la NOM.</p>	<p>Se acepta. Adicionalmente se homologará dicho concepto cuando aplique, en el cuerpo de la norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 5.1.3. Incluir en singular el término: "Establecimientos T.I.F."</p>	<p>No procede. Véase respuesta dada al Grupo de Trabajo al punto 5 de Clasificación y a Frigorífico Agropecuaria Sonorense al numeral 5.1.2</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS TIF, A.C. 5.1.5 Aclarar que los incisos citados corresponden a esta norma.</p>	<p>Se acepta. Por lo que el texto figurará de conformidad con lo señalado al grupo de Trabajo al apartado 5.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS TIF, A.C. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. SUBDELEGACION DE GANADERIA. PROGRAMA DE SALUD ANIMAL. SAGARPA JALISCO. UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 5.1.6. Modificar la palabra "cumplimiento" por "incumplimiento".</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta emitida al Grupo de Trabajo al Apartado 5.</p>
<p>ESPECIFICACIONES</p>	
<p>GRUPO DE TRABAJO. Eliminar las referencias a los Reglamentos de ambas dependencias, debido a que son ordenamientos superiores que se deben cumplir independientemente de la norma.</p>	<p>Se acepta. Reubicándose como texto introductorio del numeral 6, de la siguiente manera: "6. Especificaciones. Todos los establecimientos objeto de esta norma además de cumplir con lo establecido en la NOM-120-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias, deben sujetarse a lo que se establece a continuación".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Sustituir a lo largo del documento el concepto de "Personal auxiliar" por "Inspector auxiliar".</p>	<p>Se acepta.</p>

<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. Apartado 6. Que en el cuerpo de la norma, se exprese en cada una de las disposiciones, si aplica o no a las aves.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se señalará de acuerdo a la especificación los casos en que se exceptúe a las aves o en que sea necesario acotar que aplica para aves domésticas.</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 Apartado 6. Incluir disposiciones sobre el destino de órganos que se consideran "no comestibles" como pulmón, bazo y órganos reproductores, etc.</p>	<p>No procede. Cabe señalar que para efectos de esta norma, la condición de aptitud está referida a aspectos sanitarios específicamente, por lo que, si los órganos citados cumplen con las especificaciones sanitarias serán considerados aptos para su consumo.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. Apartado 6. Incluir en el cuerpo de la norma que la denominación de "Tipo Inspección Federal, es un símbolo de calidad de sus productos y subproductos", ya que es una disposición que se establece en la Ley Federal de Sanidad Animal, en su Artículo 20.</p>	<p>No procede. Por no ser objeto de esta norma establecer disposiciones en materia de "calidad" de los productos, sino de aspectos sanitarios. Adicionalmente véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. Apartado 6. Que SAGARPA solicite ante la Secretaría de Economía, el uso exclusivo de marcas para establecimientos TIF, a fin de evitar el engaño al consumidor de adquirir productos marcados como TIF, cuando no provienen de dichos establecimientos, y que no puedan ostentar el logotipo en fachadas o material impreso.</p>	<p>No procede. En virtud de que esta norma no regula aspectos comerciales ni de fraude al consumidor, si no aquellos de carácter sanitario.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. Apartado 6. Incluir una alarma interior en las cámaras de refrigeración y congelación.</p>	<p>No procede. En virtud de que no es competencia de esta norma el establecer medidas de seguridad laboral, sino aquellas de carácter sanitario.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. Apartado 6. Incluir la ubicación y especificaciones de los puntos de inspección, a lo largo de la norma.</p>	<p>No procede. Ya que pueden variar de acuerdo con el volumen de sacrificio, diseño de las áreas, etc. Asimismo, existen distintos puntos en los que se establecen las especificaciones tanto de equipo como del proceso que en ellos se efectúa.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. Apartado 6. Incluir especificaciones sobre procesos térmicos, temperatura y control de peso neto.</p>	<p>No procede. Ya que esta norma no es aplicable a productos que son sujetos a procesos térmicos. En el caso de peso neto es una cuestión comercial que no entra en las atribuciones de este ordenamiento.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>Apartado 6.</p> <p>Incluir regulación acerca del sacrificio de animales gestantes.</p>	<p>No procede.</p> <p>No representa un riesgo adicional para la salud pública.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>Apartado 6.</p> <p>Ordenar los conceptos vertidos en el proyecto, por especie, considerando instalaciones, equipo y proceso.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que la mayoría de las especificaciones establecidas en el proyecto son comunes a las diferentes especies y establecimientos en donde se procesan, o bien son especificaciones generales que no ameritan repetirse en cada apartado, sin embargo, para mayor entendimiento del proyecto, se homologarán los subtítulos del mismo a fin de delimitar las áreas o establecimientos sujetos a regulación.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>Apartado 6.</p> <p>Incluir una disposición en relación a que "los establecimientos no deberán utilizar adecuaciones en sus instalaciones y equipo en las áreas de servicios para los empleados".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que los responsables de los establecimientos pueden optimizar recursos siempre y cuando las adaptaciones que realicen garanticen la funcionalidad y objetivo del equipo e instalaciones.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>Apartado 6.</p> <p>Eliminar el término de sacrificio a lo largo del documento, por considerarse dentro del término faenado o bien definirlo.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la Asociación de Rastros Particulares, A.C. relativo al Título.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>Apartado 6.</p> <p>Incluir junto con las especificaciones relativas a la inspección ante y postmortem al Médico Veterinario Responsable y en las actividades correspondientes a la verificación, al Médico Veterinario Oficial.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida al numeral 3.28 a la Dirección de Regulación Sanitaria. Instituto de Salud del Estado de México.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>Apartado 6.</p> <p>Sustituir el término "antecámaras" por "cámaras" en las especificaciones correspondientes a las cámaras de desinfección.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se sustituirá a lo largo de la norma, el concepto de "antecámara" por "cámara".</p> <p>Adicionalmente, se sustituirá el término "sanitización" por "desinfección", ya que el primero es un anglicismo.</p> <p>Cabe señalar que los cambios arriba citados se efectuarán en todos los puntos donde aparezcan "antecámaras de desinfección" y "sanitización".</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>Apartado 6.</p> <p>Sustituir los términos anatómicos de buche, víscera verde y molleja por divertículo del esófago, víscera verde y proventrículo, respectivamente.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Dado que los destinatarios de esta norma no necesariamente son personal técnico, se mantendrán ambos conceptos en el cuerpo de la norma; de la siguiente forma: como buche (divertículo esofágico), molleja, etc.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN.</p> <p>Apartado 6</p> <p>Incluir en especificaciones generales las características de ubicación de los establecimientos.</p>	<p>No procede.</p> <p>Por no ser ámbito de competencia de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>Apartado 6.</p> <p>Reestructurar el apartado de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rastros o mataderos registrados. - Establecimientos dedicados al corte, deshuese, envasado o conservación. - Establecimiento T.I.F., - Establecimientos T.I.F., dedicados al corte, deshuese, envasado o conservación. - Establecimientos de venta al mayoreo, a detalle o al consumidor final. <p>Y eliminar los textos repetitivos para un mejor entendimiento.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>En virtud de que en cada uno de los apartados que propone se tendrían que desglosar las especificaciones de construcción, equipo y de proceso, haciéndose repetitivas para cada uno de los casos. Considerando que esta norma no será emitida de manera conjunta con la SAGARPA conforme a lo señalado en las respuestas emitidas a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma, se concluyó en dividir el proyecto en dos grupos, cada uno de ellos con Especificaciones generales y específicas:</p> <p>6.1 Instalaciones y equipo en establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte, deshuese, envasado o almacén.</p> <p>6.2 Proceso sanitario en establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte, deshuese, envasado o almacén.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>Apartado 6.</p> <p>En este apartado existe una división en "instalaciones y equipo" y "proceso", señaladas como "generales" y "específicas", pero sólo la diferencia por ejemplo, en cuanto al requerimiento de documentación entre rastros registrados y T.I.F., es que en los primeros se solicita de manera separada y a través de los diferentes apartados y en los segundos se concentran en el numeral 6.3.1.1.</p>	<p>No procede.</p> <p>Debido a que se eliminarán los numerales correspondientes al Sistema T.I.F., conforme a la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.1.1.1 y 6.3.1.3</p> <p>Homologar los títulos y la numeración de ambos puntos.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta al numeral 6 emitida al mismo promovente.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.1 y 6.2</p> <p>Sustituir el término "establecimiento registrado" por "Rastro o matadero registrado", respectivamente.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida al presente promovente al apartado 6.</p>

<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.1.1 y 6.3.1</p> <p>Incluir en el cuerpo de la norma un texto relativo a la existencia y dimensiones del vado sanitario para vehículos.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando de la siguiente manera:</p> <p>"6.1.1.2.1 El vado sanitario para la entrada de vehículos, debe tener la longitud suficiente para que las llantas del vehículo den al menos una vuelta completa, así como el volumen de sustancias desinfectantes que garantice la desinfección de toda la superficie de las llantas".</p> <p>Dicho texto se ubicará como primer numeral del apartado correspondiente a Instalaciones y equipo. Adicionalmente, véase respuesta emitida al MVZ Pablo Pérez Espino al apartado 6.</p>
<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. SUBSECRETARIA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL DISTRITO FEDERAL.</p> <p>6.1.1.1</p> <p>Incluir un texto en donde se mencione "la necesidad de contar con una cisterna de agua tratada".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que la instalación de cisternas y el tratamiento de aguas no son materia de regulación de este ordenamiento.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ.</p> <p>6.1.1.2</p> <p>Incluir disposiciones para la ventilación del establecimiento.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que no anexa información que permita establecer especificaciones concretas al tema que propone.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.1.1.2 y 6.3.1.2</p> <p>Mantener en ambos establecimientos la misma secuencia de los apartados, abastecimientos de agua e instalaciones, homologando títulos.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>La secuencia de los apartados será "6.1.1.1 Abastecimiento de agua" y "6.1.1.2 Instalaciones y equipo".</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida al mismo promovente al apartado 6.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.1.1.2.1</p> <p>Modificar el punto, en el que señala que las coladeras deberán contar con los mecanismos a efecto de evitar la entrada de plagas, reflujo de aire y olor, así como la capacidad para retener materia que pueda ser recuperada y evitar obstrucciones del drenaje de la planta y de la red del drenaje público.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que dicho numeral se eliminará por estar implícito en la NOM-120.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>

<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.1.1.2.1 Especificar las medidas de inclinación del declive y de la distancia de las entradas de drenaje. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.2.1 y 6.3.1.4.1 Ambas especificaciones son similares, y sólo en caso de establecimientos TIF se señalan algunas medidas que no se consideran para rastros registrados.</p>	
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.1.1.2.2 Hacer referencia a la Norma NOM-026-STPS-1993.</p>	<p>No procede. En virtud de que en el punto 6.1.1.1 se establece la referencia a la NOM-026 y en este numeral sólo se incluye a las tuberías no consideradas en tal norma, sin embargo, para un mayor entendimiento se fusionarán los puntos 6.1.1.1 y 6.1.1.2.2. Figurando de la siguiente manera: "6.1.1.1. El agua no apta para consumo humano u otros líquidos, deben circular por tuberías separadas e identificadas, de acuerdo con lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-026-STPS-1993, citada en el apartado de referencias. Las tuberías de los fluidos que no estén considerados en la citada norma deben identificarse conforme al código que determine cada empresa, el cual se colocará en un lugar visible para el personal". Adicionalmente el texto correspondiente a "Debe disponerse de suficiente agua ... su potabilidad", se eliminará por ser requisito establecido en la NOM-120 multicitada.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.2.2. y 6.3.1.3.1 Son parcialmente similares.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta al numeral 6.1.1.2.2. de la Dirección de Importación, Exportación, Servicios y Certificación Pecuaria y Departamento de Establecimientos TIF y Rastros. SAGARPA. Adicionalmente, véase respuesta emitida al mismo promovente al numeral 6. Por otra parte, el término "agua potable" será sustituido en el cuerpo de la norma, por "agua apta para consumo", misma que debe cumplir con lo establecido en la NOM-127-SSA1-1994. Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que se debe someter el agua para su potabilización.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.2.3 y 6.3.1.15.2 El criterio para la ubicación de las características de construcción de pisos, paredes y techos entre las disposiciones establecidas para rastros y establecimientos TIF no es el mismo.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se eliminará el numeral 6.1.1.2.3 Por otro lado el numeral 6.3.1.15.2, se reubicará como numeral 6.1.1.2.2., y figurará como: "Las áreas de sacrificio ... Los ángulos de encuentro de los pisos con paredes, paredes con paredes y paredes con techos deben ser cóncavos. Deben ...".</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.1.1.2.4 No debe solicitarse el vado sanitario en la entrada al área de faenado.</p>	<p>No procede. En virtud de que el proceso de faenado incluye varias áreas limpias que no pueden tener un nivel de higiene menor que el del exterior, como se señala en su escrito. Por otro lado, se modificará, con la siguiente redacción: "6.1.1.2.3 La entrada del área de sacrificio, faenado, corte o deshuese deben colocarse ..."</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.2.5 y 6.1.1.4.1 6.3.1.15.5 y 6.3.1.15.8 El criterio para la ubicación de las especificaciones establecidas en dichos numerales, no es el mismo.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que el numeral 6.1.1.2.5. se eliminará por estar considerado en la NOM-120. En el caso de los numerales 6.3.1.15.5 y 6.3.1.15.8 se eliminarán de conformidad con la respuesta dada al numeral 6 al mismo promovente.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.1.1.2.5 Incluir el uso de "malla tipo mosquitero" como protección.</p>	<p>No procede. Dicho numeral será eliminado por estar considerado en la NOM-120-SSA1-1994.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.1.1.2.6 Incluir las especificaciones de los puntos 5.5.2.3, 5.5.3.4 y 5.5.3.5 en relación a las alturas y distancias de los niveles de la NOM-008-ZOO.</p>	<p>No procede. Ya que en este apartado, se solicitan las disposiciones mínimas necesarias para garantizar la inocuidad de los productos, misma que se considera puede lograrse con la disposición actual, la cual evita que los productos entren en contacto con el piso.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.2.6., 6.3.1.17.1 y 6.3.1.17.2. Unificar el criterio de ubicación de los textos, ya que las especificaciones de rieles en rastros registrados se describen en Instalaciones y en los establecimientos T.I.F., en el apartado de sistema de rieles.</p>	<p>No procede. Debido a que los numerales 6.3.1.17.1. y 6.3.1.17.2., son similares al 6.1.1.2.6., se eliminarán. Adicionalmente el numeral 6.1.1.2.6., se fusionará con el punto 6.3.1.17.3, y figurará con la siguiente redacción: "6.1.1.2.4 Las áreas de sacrificio ... Por lo menos debe existir una distancia mínima de 30 cm entre la parte más baja del animal o la canal y el suelo. Se debe construir un espacio de riel para mantener colgadas como mínimo 10 canales que sean retenidas para su disposición final". Eliminándose el punto 6.3.1.17.3.</p>

<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.2.7 Establece características que debe cumplir el equipo que entre en contacto con el producto y se encuentra ubicado dentro de especificaciones para instalaciones.</p>	<p>Se acepta. El punto figurará como 6.1.1.2.5. dentro del apartado de "Instalaciones y Equipo".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.1.2.7 y 6.3.1.19.1 Son similares, homologarlos en un solo texto.</p>	<p>Se acepta. Se fusionarán y figurarán como una sola especificación de la siguiente manera: "6.1.1.2.5 El equipo y material que tenga contacto con el producto, deben ser de material inerte, que no transmita sustancias tóxicas, inoxidable, resistentes a la corrosión, lisos, capaces de resistir operaciones repetidas de limpieza y de desinfección y en su caso ser desmontables para su limpieza y desinfección". Eliminándose el numeral 6.3.1.19.1.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B. 6.1.1.2.8 y 6.3.1.7.2. Aclarar "si la madera puede ser empleada en tarimas". FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. Exceptuar el uso de tarimas de madera en aquellas que entren en contacto con el producto.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Cabe señalar que de acuerdo a la disposición, las tarimas deben ser de material anticorrosivo y lavables, características que no reúne la madera. Sin embargo, se modificará el punto 6.1.1.2.8, con el fin de que sólo se restrinja a las tarimas que entran en contacto con el producto, mismo que será aplicable para ambos tipos de establecimientos, el cual figurará como: "6.1.1.2.6 Las tarimas que entren en contacto directo con el producto, deben ser de material anticorrosivo, lavable e impermeable". Además se eliminará el numeral 6.3.1.7.2. por ser idéntico al punto antes citado.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.1.1.2.9 Que los lavamanos sean provistos de un esterilizador. FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. Incluir el uso de secadores de aire. DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. 6.1.1.2.9 Que los lavamanos cuenten con esterilizadores para cuchillos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se modificará con la siguiente redacción: "6.1.1.2.7 Los lavamanos deben ser de accionamiento no manual, estar provistos de un despachador de jabón líquido, secadores de aire o toallas desechables y botes para basura". Sin embargo el texto correspondiente a que estén provistos de un esterilizador figurará en el numeral 6.1.1.2.9.2 de la siguiente manera: "Los recipientes de desinfección y lavamanos se deben colocar juntos y de acuerdo a la capacidad ...".</p>

<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.2.9, 6.1.2.13.1 y 6.3.1.16.1</p> <p>El primer numeral se refiere a instalaciones, por lo que los siguientes numerales relativos a esterilizadores y lavamanos deben estar comprendidos en dicho apartado, dado su contenido.</p>	<p>No procede.</p> <p>El numeral 6.1.2.13. corresponde al apartado "6.1.2. Específicas", es decir, a aquellas especificaciones que se particularizan para una u otra área, y aunque se trata también de equipo ambos numerales no pueden fusionarse por ser uno "general" y el otro "específico".</p> <p>Por otro lado, el numeral 6.3.1.16.1 se eliminará por ser repetitivo con el punto 6.1.2.13.1., el cual figurará como sigue:</p> <p>"6.1.1.2.9 Recipientes de desinfección. 6.1.1.2.9.1 En las áreas o establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte o deshuese, se debe contar con recipientes de desinfección de material inoxidable, con circulación continua de agua caliente a una temperatura mínima de 82,5 °C y con la profundidad suficiente para que se cubra totalmente la superficie de corte del equipo".</p>												
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.3 y 6.3.1.5</p> <p>Homologar el título de los numerales y enumerar conforme a la estructura de los apartados.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que el apartado 6.3.1.5., se eliminará del cuerpo de la norma, por estar contenido en el punto 6.1.1.3., el cual figurará como: "6.1.1.2.12 Iluminación". Adicionalmente los nombres de las áreas y las unidades de luminosidad serán modificadas conforme a lo siguiente:</p> <table border="1" data-bbox="812 1050 1399 1276"> <thead> <tr> <th>Area</th> <th>Intensidad Candelas (o equivalente)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Recepción</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Faenado</td> <td>60</td> </tr> <tr> <td>Inspección</td> <td>100</td> </tr> <tr> <td>Cámaras de frío</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Otras áreas</td> <td>60</td> </tr> </tbody> </table>	Area	Intensidad Candelas (o equivalente)	Recepción	60	Faenado	60	Inspección	100	Cámaras de frío	30	Otras áreas	60
Area	Intensidad Candelas (o equivalente)												
Recepción	60												
Faenado	60												
Inspección	100												
Cámaras de frío	30												
Otras áreas	60												
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.1.4.1</p> <p>Señalar que la intensidad de la luz no es solamente para la luz artificial.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Figurará como: "6.1.1.2.12.1 La intensidad mínima de luz en las".</p>												
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C. 6.1.1.3.1</p> <p>Incluir el criterio y equipo que el personal verificador utilizará, para la evaluación de la intensidad de la luz.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que no es objeto de esta norma desglosar el equipo que se empleará para la evaluación de las especificaciones.</p>												
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.3.2</p> <p>En los establecimientos T.I.F. no existe una especificación que obligue a que exista protección en las lámparas, para evitar la contaminación de los productos en caso de ruptura.</p>	<p>No procede.</p> <p>Dicha especificación será eliminada por estar regulada en la NOM-120-SSA1-1994.</p>												

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.4 y 6.3.1.7 Homologar los subtítulos de los apartados. 6.1.1.4.1 y 6.3.1.7.1 Homologar la redacción de ambos textos, complementando la especificación del numeral 6.1.1.4.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se eliminará el título "Materiales y equipo de limpieza" y los numerales 6.1.1.4.1., 6.1.1.4.2. y 6.1.1.4.3 se reubicarán en el apartado correspondiente a "Instalaciones y equipo". El numeral 6.1.1.4.1. se sustituirá por el punto 6.3.1.7.1. y figurará como 6.1.1.2.8. El punto 6.3.1.7.3 se eliminará por estar implícito en el punto 6.1.1.4.2, y figurará como 6.1.1.2.10. El punto 6.3.1.7.4. se eliminará por estar implícito en el punto 6.1.1.7.1, y figurará como 6.1.1.2.13.1.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.1.4.2 Complementar que dicho resguardo debe ser separada de las áreas de proceso.</p>	<p>Se acepta. Figurará como: "6.1.1.2.8 El equipo ... identificada, separada del área de sacrificio, faenado, corte, deshuese o cualquier otra en la que se manipule producto".</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. 6.1.1.4.2 Incluir que sean rotulados los recipientes para el depósito de basura.</p>	<p>Se acepta. Figurando: "6.1.1.2.10 ...deben existir recipientes con tapadera e identificados para el depósito de basura así como para los productos rechazados, en las áreas que así lo requieran".</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.4.2 y 6.3.1.7.3. Son idénticos ambos numerales.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta al punto 6.1.1.4 y 6.3.1.7 del presente promovente.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 6.1.1.4.3. y 6.4.2.7.6 Incluir la opción de material anticorrosivo en recipientes para el almacenamiento de patas, cuernos o ubres. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. Incluir recipientes para patas, cuernos y ubre.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Figurando como: "6.1.1.2.11 En las áreas... recipientes de material anticorrosivo... para este fin". Y se eliminará el punto 6.4.2.7.6", por ser idéntico.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.4.3 y 6.3.1.7.3 Los textos son similares en ambos numerales, por lo que deben ser redactados de igual forma.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta a los numerales 6.1.1.4 y 6.3.1.7 emitida al presente promovente.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.5 y 6.1.1.5.1 No existe este tipo de especificación para establecimientos T.I.F.</p>	<p>No procede. Se eliminarán los numerales 6.3 y 6.4 correspondientes al Sistema T.I.F. de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>

<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.5. y 6.3.2.12. En el caso de los rastros registrados el primer numeral Area de producto terminado, se ubicó en disposiciones generales mientras que el segundo punto de área para l manejo de productos rechazados se presenta en la parte correspondiente a disposiciones específicas en TIF.</p>	<p>Se acepta. El contenido de los puntos 6.1.1.6 al 6.1.1.6.2, relativo a Instalaciones para productos rechazados se reubicará, figurando después del apartado correspondiente a áreas de lavado de cabezas como 6.1.2.11., 6.1.2.11.1 y 6.1.2.11.2. El numeral 6.3.2.12, se eliminará de conformidad con lo señalado a los numerales 6.1.1.5 y 6.1.1.5.1 al presente promovente. Los numerales 6.1.1.5 y 6.1.1.5.1, figurarán como 6.1.2.16 y 6.1.2.16.1, respectivamente.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.1.5 y 6.1.1.5.1 Reubicar dichos numerales después de las especificaciones para las áreas o establecimientos dedicados al almacén del producto.</p>	<p>Se acepta. Quedando de la siguiente manera: "6.1.2.16.1 En los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte, deshuese, envasado o almacén, dicha área debe ser cerrada y techada, con una comunicación al exterior por donde el camión cargará ".</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.1.6.1 y 6.3.2.12.1 Eliminar el uso de candados en los recipientes destinados para los productos rechazados o subproductos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se modificará la redacción de la siguiente manera: "6.1.2.11.1 Los establecimientos... suficiente. Los recipientes para los productos rechazados o subproductos deben contar con flejes de seguridad o candado y llave que debe estar bajo el resguardo del MVR". Asimismo, se eliminará el numeral 6.3.2.12.1 por estar implícito en el primer punto antes citado. En cuanto a que el uso de candado pueda ser un foco de contaminación, cabe señalar que dado que estas áreas se encuentran fuera de las de proceso no podrían implicar riesgo a los productos terminados. Asimismo hay que reconocer, que tal y como lo señala en su escrito, no todos los establecimientos cuentan con planta de rendimiento y por lo tanto requieren resguardar los productos rechazados o subproductos.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.6.1. y 6.3.2.12.3. Una parte del segundo punto corresponde al primer numeral de Rastros registrados.</p>	<p>Se acepta parcialmente. La especificación establecida en el numeral 6.1.1.6.1 corresponde a las especificaciones señaladas en los numerales 6.3.2.12.1 y 6.3.2.12.3., por lo que los dos últimos se eliminarán.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.1.6.2. Especificar el tipo de tratamiento o destino de los productos rechazados cuando no se cuente con plantas de rendimiento o en la localidad.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se incluirá un nuevo texto, con la siguiente redacción: "6.1.2.11.2 Cuando el establecimiento no cuente con planta de rendimiento u horno incinerador, debe establecerse un convenio con alguna empresa para el manejo de los rechazos. El convenio y los registros ...". Por otro lado, el numeral 6.3.2.12.2 se eliminará por estar comprendido en el punto antes citado el cual será aplicable para ambos tipos de establecimientos.</p>

<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.</p> <p>6.1.1.6.2</p> <p>Incluir una disposición sobre convenio entre el rastro y alguna compañía externa que "el producto rechazado debe ser del día para evitar malos olores".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que la frecuencia para la recolección de los rechazos, dependerá de las condiciones del convenio, considerando volúmenes, rutas, etc., por lo que no podría dársele un carácter normativo. Asimismo, véase respuesta dada a la Unión Nacional de Avicultores, al mismo punto.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.1.1.6.2 y 6.3.2.12.2</p> <p>Las especificaciones de ambos puntos son similares.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Véase respuesta al punto 6.1.1.6.2. emitida a la Unión Nacional de Avicultores.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA.</p> <p>DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL.</p> <p>ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA.</p> <p>6.1.1.7.1</p> <p>Incluir el uso de casco y en el área de corte el uso de cubrebocas.</p> <p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.1.1.7.1 y 6.3.1.7.4</p> <p>No obliga al uso de cubre bocas en el primer numeral correspondiente a Rastros Registrados.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Por lo que la redacción se modificará de la siguiente manera: "6.1.1.2.13.1 El personal debe contar como mínimo con mandiles, calzado de hule o industrial y cualquier implemento que cubra completamente el cabello. En las áreas o establecimientos de corte, deshuese, envasado o almacén deben usar cubrebocas y uniforme de color claro".</p> <p>Cabe señalar que la obligatoriedad del uso del casco es una especificación de seguridad laboral, lo cual no es objeto de esta norma.</p> <p>Adicionalmente, se eliminará el punto 6.3.1.7.4 por estar implícito en el numeral antes citado.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.1.1.7.2</p> <p>Se debe permitir que los bebederos se ubiquen "dentro y fuera".</p>	<p>No procede.</p> <p>El punto señala que deben ubicarse fuera y en el segundo párrafo da la opción de aplicar otras medidas cuando se encuentren "dentro" de las áreas.</p> <p>Asimismo, para mayor comprensión del texto se modificará la redacción de la siguiente manera: "6.1.1.2.13.2 Los bebederos para el personal deben ubicarse fuera de las áreas de sacrificio, faenado, corte, deshuese, almacenamiento o envasado. Cuando se encuentren ubicados dentro de ..."</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.1.1.7.2 y 6.3.1.8</p> <p>El contenido de ambos numerales es idéntico.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se reestructurará elaborando una sola especificación, eliminándose con esto el numeral 6.3.1.8.</p>

<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. SUBSECRETARIA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL DISTRITO FEDERAL.</p> <p>6.1.1.7.3</p> <p>Incorporar un texto: "... los sanitarios deberán tener pisos antiderrapantes y los muros de las regaderas contarán con materiales impermeables hasta una altura ...".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que las propuestas que presentan se refieren a aspectos de seguridad de los trabajadores y al mantenimiento de sus instalaciones, los cuales no son objeto de esta norma.</p> <p>Por otro lado, el objeto de establecer los requerimientos mínimos para que los trabajadores no constituyan fuente de contaminación del producto, estará contemplado en el punto 6.1.1.2.13.4.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C.</p> <p>6.1.1.7.3</p> <p>Incluir que el jabón que se emplee sea líquido.</p>	<p>No procede.</p> <p>La especificación es en general al uso de jabón, independientemente de su presentación.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.1.1.7.3, 6.3.1.9.1, 6.3.1.9.2 y 6.3.1.9.5</p> <p>Correlacionar el contenido de los numerales.</p>	<p>No procede.</p> <p>Por lo que las especificaciones básicas de las características de los sanitarios se incluirán como especificaciones generales para los establecimientos, sin embargo, los numerales 6.3.1.9.1., 6.3.1.9.2. y 6.3.1.9.5., se eliminarán conforme la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p> <p>Por otra parte, se realizarán los siguientes cambios: El numeral 6.1.1.7.3. figurará como: "6.1.1.2.13.3 Se debe contar con al menos ... sin acceso directo a las áreas o establecimientos de sacrificio, faenado, corte, deshuese, envasado o almacén de producto. Deben estar provistos de excusados, papel higiénico, lavamanos, jabón, cepillos para las uñas, secador de manos o toallas desechables y recipientes para basura con tapa". Se eliminará el numeral 6.3.1.9.6. por estar implícito en el 6.1.1.7.3., y figurará como 6.1.1.2.13.3.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.1.1.7.4</p> <p>Incluir la obligatoriedad de la existencia de una separación física entre el área de regaderas y los sanitarios.</p>	<p>No procede.</p> <p>Debido a que no es de relevancia sanitaria para el producto, la cual se espera reducir separando físicamente las áreas para empleados de las de proceso, así como cumplir con las disposiciones de lavado de manos y equipo que se establecen en varias partes del proyecto.</p>

<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.7.4 No se menciona de manera expresa la obligatoriedad de que exista un área de vestidores en los rastros registrados.</p>	<p>Se acepta. Se complementará la especificación de dicho numeral con el siguiente texto: "6.1.1.2.13.4. Debe existir un área de vestidores, con casilleros o canastillas individuales para guardar la ropa de calle. Asimismo debe contar con regaderas de agua caliente y fría". Siendo aplicable para ambos tipos de establecimientos. Por lo que se eliminará el numeral 6.3.1.10.2.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.7.5 y 6.3.1.9.7 Homologar la redacción, dado que los puntos contienen básicamente la misma disposición.</p>	<p>No procede. En virtud de que el numeral 6.1.1.7.5 será eliminado por estar regulado con la NOM-120-SSA1-1994. El numeral 6.3.1.9.7 se eliminará conforme a la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.1.8 y 6.3.1.7.2 Deben ubicarse en el mismo apartado, ya que en el caso de rastros registrados, las características de las tarimas están incluidas en el apartado de Instalaciones y para establecimientos TIF, en equipo y materiales.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta emitida a Establecimientos TIF No. 97-B, a los mismos numerales.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.1.1 y 6.3.2.1.1. Homologar la redacción, ya que los puntos contienen básicamente la misma disposición.</p>	<p>Se acepta Por lo que se reestructura la redacción del punto 6.1.2.1.1. quedando de la siguiente manera: "6.1.2.1.1. Debe contar con una rampa... de los animales y una altura que se adapte a los diferentes niveles de los vehículos que transportan a los animales". Por lo que se eliminará el punto 6.3.2.1.1.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.2.1.2. Eliminar el requisito de que "el techo sea liso", por no implicar riesgos sanitarios en ésta área. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.1.2 y 6.3.2.1.3 Homologar la redacción, básicamente los puntos contienen la misma disposición.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Eliminándose la expresión "el techo debe ser liso". Sin embargo, dicha modificación se hará de la siguiente manera: Se eliminará el punto 6.1.2.1.2. y será sustituido por el numeral 6.3.2.1.3., y figurará de la siguiente manera: "6.1.2.1.2 En el caso de las aves, debe contar con techos impermeables y de fácil limpieza, con suficiente ventilación natural o mecánica ... edificio por paredes y puertas de accionamiento no manual, cortinas hawaianas o de cierre automático, con acceso ..."</p>

<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. SUBSECRETARIA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL DISTRITO FEDERAL.</p> <p>6.1.2.1.3</p> <p>Establecer el uso de una "pistola a presión", para ahorrar agua durante el lavado del transporte.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que el control del gasto de agua, no es objeto de esta norma. La finalidad de esta disposición es el lavado del transporte independientemente del equipo y dispositivos que tenga cada establecimiento.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V.</p> <p>6.1.2.1.3, 6.2.2.9.3 y 6.3.1.2.5.</p> <p>Incluir que el transportista se encargue de la desinfección de su vehículo.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que la finalidad de la disposición, es garantizar que el transporte no sea un vehículo de enfermedades de relevancia zoonosaria lo cual no se aseguraría si se deja bajo la responsabilidad del transportista.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.1.2.1.3</p> <p>No existe una especificación en los establecimientos T.I.F, referente a un área para el lavado de vehículos.</p>	<p>No procede.</p> <p>En el punto 6.3.1.2.5 de establecimientos TIF se menciona la existencia de dicha área, sin embargo, dado que ambas especificaciones son similares, se reestructurará el texto en una sola especificación, con la siguiente redacción: "6.1.2.1.3 Se debe proveer de un área identificada, con toma de agua y drenaje para el lavado y desinfección del transporte". Por lo que se eliminará el numeral 6.3.1.2.5.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>Incluir una especificación relativa al área de recepción en establecimientos dedicados al corte, deshuese, envasado o almacén.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se incluirá la siguiente especificación: "6.1.2.1.4 Los establecimientos dedicados al corte, deshuese, envasado o almacén de los productos objeto de esta norma, deben contar con un área de recepción cerrada y techada, con una comunicación al exterior por donde el transporte descargará".</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ.</p> <p>6.1.2.2.1</p> <p>Establecer un número "suficiente" de corrales para separar animales cuando así se requiera, como en el caso de peleas entre animales, etc.</p> <p>Que los pasillos de conducción "no sean demasiado largos o angostos".</p> <p>Que los ángulos para los pasillos de conducción a corrales estén libres de ángulos rectos para evitar riesgos a los animales.</p>	<p>No procede.</p> <p>Ya que en el punto 6.1.2.2.3 se establecen las características de los corrales para los animales enfermos y sospechosos, aspecto que cubre el riesgo sanitario como objetivo de esta norma. Por otro lado, la especificación para corrales en caso de pelea, son disposiciones relativas al trato y sacrificio humanitario de animales, lo cual es objeto de otra norma.</p> <p>No procede.</p> <p>En virtud de que dicha disposición podría ser discrecional para su evaluación.</p> <p>Se acepta parcialmente.</p>

	Sin embargo, dado que en muchos establecimientos, no hay pasillos de conducción del transporte a los corrales, se incorporará una nueva especificación, con la siguiente redacción: "6.1.2.2.4 Los pasillos para la conducción de animales de los corrales al área de sacrificio, deben ser de material antiderrapante y de fácil limpieza y no debe haber ángulos en los cambios de dirección, así mismo su amplitud debe ser suficiente para el paso de un solo animal".						
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.1.2.2. Modificar el área de corrales por cabeza en bovino y equino de 2.5 m² a 2.0 m² y en porcinos, ovinos o caprinos de 1.2 m² a 0.80 m². FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.1.2.2.1 y 6.3.2.2.2. Reducir para el caso del cerdo las dimensiones de los corrales de 1,2 m² a 0,6 m², por ser una práctica en Europa que permite el descanso e inspección de los animales.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Considerando otros comentarios recibidos y a las evaluaciones técnicas en materia zoonosanitaria, las medidas figurarán como:</p> <p style="text-align: center;">Tabla 3.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Especie animal</th> <th style="text-align: right;">Area mínima por cabeza</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bovino o equino</td> <td style="text-align: right;">2,0 m²</td> </tr> <tr> <td>Porcino, ovino o caprino</td> <td style="text-align: right;">1,0 m²</td> </tr> </tbody> </table>	Especie animal	Area mínima por cabeza	Bovino o equino	2,0 m ²	Porcino, ovino o caprino	1,0 m ²
Especie animal	Area mínima por cabeza						
Bovino o equino	2,0 m ²						
Porcino, ovino o caprino	1,0 m ²						
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.2.1 y 6.3.2.2.2 Homologar la redacción de ambos numerales.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Las especificaciones relativas a las dimensiones de las "áreas por cabeza de especies animales", se homologarán en una sola especificación para ambos tipos de establecimientos, como se señala en la respuesta anterior.</p>						
<p>SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ. 6.1.2.2.2. Incluir que los corrales deben contar con pisos impermeables y antiderrapantes para evitar el estrés de los animales.</p>	<p>No procede. En virtud de que no se considera que los pisos de tierra puedan provocar estrés en los animales, asimismo el tiempo que pasan en los corrales no amerita el uso de los materiales que propone.</p>						
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.2.2, 6.3.2.2.3 y 6.3.2.2.6 Las especificaciones están relacionadas entre sí, por lo que se propone homologar la redacción.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se harán las siguientes modificaciones: Se eliminarán los numerales 6.3.2.2.6. y 6.3.2.2.3. por estar implícitos en el 6.1.2.2.2. El cual figurará como sigue: "6.1.2.2.2. Los pisos de las mangas deben ser impermeables, antiderrapantes, sin baches, sin deterioros que permitan el estancamiento de líquidos. Los corrales deben contar con bebederos y techos, el porcentaje de la superficie del corral que abarque el techo, estará en función del número y tipo de animales y de las condiciones climatológicas de la región. En el caso de que los animales permanezcan por más de 24 h, se deben instalar comederos".</p>						

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.2.3 y 6.3.2.2.7 Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que el punto 6.1.2.2.3., figurará como: "Debe existir como mínimo un corral para los animales enfermos o sospechosos, separado físicamente de los corrales de recepción, identificados y con drenaje independiente, contar con trampa o cepo de sujeción y una caja para el instrumental del MVR y un lavamanos". Por otro lado, el punto 6.3.2.2.7., se eliminará.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.3.1 y 6.3.2.3.1 Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se realizarán las siguientes modificaciones: Se fusionarán los dos puntos, con la siguiente redacción: "6.1.2.3.1. El baño debe ubicarse previo al área de escurrimiento o secado, contar con un sistema de aspersión, manguera o cualquier otro mecanismo que permita el bañado apropiado de los animales con un sistema de drenaje y alcantarillado. En caso de instalarse un sistema de aspersión éste debe tener secciones transversales, a una distancia de 70 cm entre sí". Elimínandose el numeral 6.3.2.3.1.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.4.1 y 6.3.2.4.1 Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se harán los siguientes cambios: El numeral 6.1.2.4.1, se mantiene y se eliminará al 6.3.2.4.1.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.4.2. Reubicar, se encuentra dentro de las especificaciones para el área de secado y escurrimiento y se refiere al área de insensibilización.</p>	<p>Se acepta Se reubicará dentro del apartado 6.1.2.5. Área o cajón para la insensibilización y área seca, como: 6.1.2.5.1 El acceso debe efectuarse</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.1.2.5.1. Incluir una antecámara para evitar la entrada de insectos y polvo en el área del cajón de insensibilización.</p>	<p>No procede. Debido a que si se toma en cuenta el tiempo tan breve que están los animales en la instalación, la cantidad de polvo que pudiera adherirse a los mismos no puede ser tan grande como para representar un riesgo sanitario al producto final. Cabe recordar que posteriormente todos los animales son sometidos a despielado, escaldado o desplumado, en donde el riesgo sanitario se minimiza.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ. 6.1.2.5.1 y 6.1.2.5.3. Establecer "mecanismos adecuados" en el área de insensibilización, para evitar alteración de los animales al área de sacrificio.</p>	<p>No procede. Por ser materia de regulación de la NOM-033-ZOO-1995. Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.</p>

<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.1.2.5.1 y 6.3.2.5.1. Incluir otros sistemas que no requieren cajón para el sacrificio del cerdo.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se modificará el título como: "Area o cajón para la insensibilización y área seca", figurando con el numeral 6.1.2.5. Por lo que toca al numeral 6.3.1.2.5., se eliminará debido a que es parte del Sistema T.I.F., de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.5.1 y 6.3.2.5.1. Homologar la redacción y las especificaciones.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se realizarán los siguientes cambios: El numeral 6.1.2.5.1., figurará como: "6.1.2.5.2 El área o cajón debe ser de un tamaño en el que quepa un solo animal, con piso antiderrapante y una inclinación que asegure el rodamiento del animal al área seca. En caso del cajón, éste debe ser metálico o de concreto". El numeral 6.3.1.2.5.1., se eliminará conforme la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.5.2. y 6.3.2.5.2. Homologar la redacción y especificaciones.</p>	<p>Se acepta parcialmente. El numeral 6.1.2.5.2, quedará con la siguiente redacción: "6.1.2.5.3. El área seca debe ubicarse frente al área o cajón de insensibilización, la superficie debe ser adecuada a la especie que se sacrifique. Debe contar con una protección alrededor de material anticorrosivo, que evite el paso de animales para abasto a las siguientes áreas". Por su parte el numeral 6.3.1.2.5.2., será eliminado de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.5.3 y 6.3.2.5.3 Homologar la redacción.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se eliminará el punto 6.3.2.5.3., y el punto 6.1.2.5.3. figurará como numeral 6.1.2.5.4 sustituyendo el término "lisiados" por "caídos", de conformidad con la definición establecida en el punto 3.2.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.1.2.6.1. Incluir un esterilizador en el área de desangrado.</p>	<p>No procede. Ya que la ubicación de los esterilizadores se señalará en la tabla 1. correspondiente al punto 6.1.2.13.2 que figurará como 6.1.1.2.9.2.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.6.1 y 6.3.2.6.1 En el punto 6.3.2.6.1, sustituir el término "faenado" por "desangrado".</p>	<p>Se acepta parcialmente. En virtud de que el punto 6.3.2.6.1., se eliminará por estar implícito en el punto 6.1.2.6.1., y en el que figura el término "desangrado".</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.6.2, 6.3.2.6.2 y 6.3.2.6.3 Homologar la redacción.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que figuraran los siguientes cambios: El numeral 6.1.2.6.2, figurará como: "Debe contar con un sardinel a una altura aproximada de 30 cm con respecto al drenaje, con dos bocas de salida, una para la eliminación de sangre hacia la planta de rendimiento o los depósitos específicos y otra para las operaciones de limpieza del área, conectada esta última con el drenaje general y con interposición sifónica". Por otro lado, los numerales 6.3.2.6.2 y 6.3.2.6.3 se eliminarán porque estarán considerados en el numeral 6.1.2.6.2. antes citado.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.2.6.3 Incorporar que "no se restrinjan los accesos de servicios" ya que se requieren para mantenimiento y limpieza.</p>	<p>No procede. En virtud de que el texto señala de manera general que deben estar separadas físicamente, pero no que deban ser independientes, cerradas o aisladas completamente. La separación física permite acceso de los servicios a través de puertas.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.6.3. No existe una especificación equivalente para el área de desangrado de aves en establecimientos TIF.</p>	<p>No procede. En virtud de que se mantendrá sólo el numeral 6.1.2.6.3 y no será necesario incluir la especificación para plantas T.I.F., de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.1.2.7, 6.1.2.7.1 y 6.1.2.7.2. Que el área de escaldado esté separada físicamente de las de insensibilización y desangrado.</p>	<p>No procede. En virtud de que dicha área está dentro del "área sucia", no considerándose necesario separarlo en etapas, por no implicar un riesgo de contaminación del producto final.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.7. Evaluar si el requisito de despielado no es un requisito para rastros registrados.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se reubicarán las especificaciones de los numerales 6.3.2.8., 6.3.2.8.1 y 6.3.2.8.2, figurando como: 6.1.2.7., 6.1.2.7.2. y 6.1.2.7.1. En lo que respecta al numeral 6.3.2.8.3., se reubicará por tratarse de una especificación de proceso, figurando con la siguiente redacción: "6.2.2.3.5 La piel, patas y órganos reproductores al ser desprendidos...".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.2.7. Modificar el título.</p>	<p>Se acepta. Figurarán como: "6.1.2.8 Area de escaldar, desplumar o rasurar".</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.7.1 y 6.3.2.7.1 Homologar la redacción de los puntos. ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.1.2.7.1. Eliminar el "corte de patas" ya que en aves y cerdos no se efectúa.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se eliminará el punto 6.3.2.7.1., por estar implícito en el punto 6.1.2.7.1., dicho numeral figurará de la siguiente manera: "6.1.2.8.1 Debe contar con equipo ... de proceso y corte de patas, en su caso. El tanque de escaldado, debe estar provisto de un termómetro".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.7.1 y 6.1.2.7.4 Establecen la misma especificación. No existe para establecimientos T.I.F una especificación respecto al área para escaldar aves, equivalente con la establecida en el numeral 6.1.2.7.2</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se modificará la redacción del numeral 6.1.2.7.2 con la siguiente redacción: "6.1.2.8.2 Para la separación de esta área de las subsecuentes, se utilizarán paredes, mamparas hechas o recubiertas de material impermeable o puertas de cierre automático". Por lo anterior se eliminarán los puntos 6.1.2.7.4. y 6.3.2.7.3.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.1.2.7.3. Incluir que el agua del tanque sea de circulación continua.</p>	<p>No procede. En virtud de que dicha especificación figurará en el punto 6.2.2.3.7., antes 6.2.2.3.4.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.7.3 y 6.3.2.7.2 Indicar el tipo de metal a emplear en las tinas de escaldado.</p>	<p>Se acepta parcialmente. En virtud de que en el numeral 6.1.1.2.7 ahora 6.1.1.2.5 se señalarán las características que debe reunir el equipo y material que se encuentre en contacto con el producto. Por lo que el numeral 6.1.2.7.3, quedará con la siguiente redacción: "6.1.2.8.3. El tanque de escaldado debe ser de una capacidad acorde al número de animales sacrificados por h". Por lo que toca al numeral 6.3.2.7.2, por ser parte del Sistema T.I.F., de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.2.7.4. Permitir el uso de otros materiales, como canales de acero inoxidable, para la separación de las áreas de escaldado y desplumado.</p>	<p>No procede. Véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino, a los numerales 6.1.2.7.2. y 6.1.2.7.4.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.2.7.4 y 6.3.2.7.3. Separar las áreas de desangrado y evisceración, dejando sólo acceso a los sistemas de transportación para no restringir el acceso de servicios.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino, a los numerales 6.1.2.7.2. y 6.1.2.7.4.</p>

<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.7.5.1, 6.1.2.7.5.2 y 6.3.2.7.6 Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se eliminarán los textos de los puntos 6.1.2.7.5.1. y 6.1.2.7.5.2. El punto 6.3.2.7.6 se modificará con la siguiente redacción: "6.1.2.8.4 Para el rasurado de los cuerpos de los cerdos, es esencial un riel con una longitud adecuada, que cuente con una tubería que permita que el agua caiga sobre los cuerpos y facilite el rasurado. La eliminación de las cerdas puede efectuarse de forma manual o mecánica. El área del primer lavado de los cuerpos, se localizará después del área de rasurado y previo al área donde se desprendan las cabezas y las patas, cuando así se requiera".</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.1.2.8. Incluir que la disposición para el área de lavado e inspección de cabezas no aplica para aves y cerdos.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta al siguiente promovente.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.8., 6.3.2.10.9 y 6.3.2.10.10. El primer numeral se encuentra fuera de las especificaciones para el área de inspección postmortem, y homologar los dos últimos puntos.</p>	<p>Se acepta. El punto 6.1.2.8., se reubicará con la siguiente redacción: "6.1.2.10.1 Excepto en aves y cerdos, el área de lavado e inspección de cabezas debe contar con un gabinete y equipo para su colgado y lavado a presión, así como con una mesa con ganchos para su inspección". Asimismo, el punto 6.3.2.10.9 se reubicará como 6.1.2.10.2. El punto 6.3.2.10.10., se eliminará debido a que es parte del Sistema T.I.F., de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.1.2.9.1. Incluir la opción de que la inspección de vísceras rojas también se haga en ganchos.</p>	<p>Se acepta. Por lo que la redacción figurará como: "6.1.2.9.3 Se debe contar con una mesa con charolas móviles para la recepción e inspección de las vísceras, excepto en aves domésticas. Cuando no se cuente con dicho equipo, debe existir un carro con charolas separadas, lo suficientemente amplias para contener las vísceras verdes y rojas, en forma independiente. En el caso de estas últimas se puede contar con ganchos para su inspección".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.9.1 y 6.3.2.9.3 Homologar la redacción de los puntos</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que el numeral 6.1.2.9.1., figurará como se señala en la respuesta a Frigorífico Agropecuaria Sonorense, S. de R.L. A su vez se eliminará el punto 6.3.2.9.3.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.9.2 y 6.3.2.9.4 Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se homologarán las especificaciones comunes a los establecimientos. Por lo anterior, dichos numerales figurarán respectivamente, como sigue: "6.1.2.9.4 Debe existir un área para el lavado y desinfección de carros y charolas, aislada de las demás áreas". El punto 6.3.1.2.8.2 se eliminará debido a que es parte del Sistema T.I.F., de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. Excepto en el caso de aves domésticas, los muros del área de lavado y desinfección de charolas y carros deben tener una altura de por lo menos 1,40 m. Asimismo debe localizarse cerca del lugar donde se descargan las vísceras. Debe contar con agua a una temperatura mínima de 82,5°C y con agua fría, con un termómetro reloj cuyo sensor se ubique en la tubería de agua caliente".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.9.3 y 6.3.2.9.4 Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>No procede. En virtud de que el numeral 6.1.2.9.3 será eliminado por haberse incluido en la nueva redacción del punto 6.1.2.9.4. El punto 6.3.2.9.4., se eliminará por ser parte del sistema T.I.F., de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.9.4 No existe la especificación de eviscerado de aves para los establecimientos T.I.F, equivalente con este numeral.</p>	<p>Se acepta. Sin embargo de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma, dicha especificación figurará como numeral 6.1.2.9.5.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.1.2.10.1. Modificar el texto relativo al lavado de vísceras. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.10.1 y 6.3.2.9.3. Ambos puntos coinciden en parte de su contenido.</p>	<p>Se acepta. Figurará como sigue: "6.1.2.12.1 Debe contar con charolas o mesas especiales para el lavado de las vísceras rojas y verdes, las que deben estar separadas físicamente. Deben contar con desagüe propio". Eliminándose el numeral 6.3.2.9.3.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.1.2.10.2. Que el área de lavado de vísceras sea aplicable a todas las especies animales.</p>	<p>No procede. Debido a que en el punto 6.1.2.10.1 se establece la disposición para las demás especies, misma que se diferencia de la citada en 6.1.2.10.2. (exclusivamente para aves) en que debe existir una separación física entre los dos tipos de vísceras.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO 6.1.2.10.2. No existe una disposición para el lavado de vísceras de aves en establecimientos T.I.F, que sea equivalente al punto.</p>	<p>Se acepta. Por lo que dicho punto será aplicable a todos los establecimientos y figurará como 6.1.2.12.2.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.1.2.11. Especificar que el área de corte, lavado y enmantado de las canales sólo aplica a bovinos.</p>	<p>No procede. El lavado y corte corresponde a todas las especies, sin embargo si la propuesta está en función de restringir el enmantado a bovinos, véase respuesta emitida al grupo de trabajo a los numerales 6.2.2.7.1 y 6.2.2.7.2.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.11, 6.1.2.11.1 y 6.1.2.11.2 No existen especificaciones para el área de corte, lavado y enmantado de las canales para los establecimientos T.I.F.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que dichos numerales serán aplicables para todos los establecimientos y figurarán como 6.1.2.13., 6.1.2.13.1 y 6.1.2.13.2.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.2.12. Eliminar el requisito de destinar un sanitario individual en la oficina del médico veterinario.</p>	<p>Se acepta. Quedando la siguiente redacción: "6.1.2.13.5 Oficina del MVR. Se debe destinar una oficina independiente ... para la realización de sus actividades dentro del establecimiento. La entrada debe ser independiente a..." Dicho numeral se reubicará al apartado de instalaciones y equipo de los trabajadores.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.1.2.12. Incluir que el baño para el Médico Veterinario Responsable debe contener excusado, regadera y lavamanos. DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. 6.1.2.12. Incluir el requisito de regadera y lavamanos.</p>	<p>No procede. Véase respuesta a la Unión Nacional de Avicultores, para el mismo numeral.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.12. y 6.3.1.13. Homologar los puntos correspondientes a la oficina del médico veterinario zootecnista.</p>	<p>No procede. Las especificaciones para establecimientos TIF serán eliminados, de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. El numeral 6.1.2.12., figurará de conformidad con lo señalado a la Unión Nacional de Avicultores, para el mismo punto.</p>

<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. BAJA CALIFORNIA. 6.1.1.13. Incluir la ubicación de esterilizadores para el área de corte.</p>	<p>No procede. En virtud de que en el punto 6.1.3.4 se incluye que los establecimientos dedicados al corte, deshuese o envasado, deberán tener como mínimo un esterilizador, mismo(s) que debe(n) ubicarse de acuerdo al flujo del proceso.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C. 6.1.2.13.1. Incluir la frase: "... y cuando se asegure la sanitización" como otras alternativas para la desinfección de los instrumentos de corte. SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. Incluir otros métodos alternos de desinfección. FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.1.2.13.1. Considerar otras alternativas de desinfección como el vapor. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.13.1 y 6.3.1.16.1. Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>No procede. Véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los puntos 6.1.1.2.9., 6.1.2.13.1 y 6.3.1.16.1.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.2.13.2. Incluir un texto en el numeral, en el que se señale que la disposición de esterilizadores y lavamanos no aplica para aves.</p>	<p>No procede. En virtud de que los conceptos de ganado mayor y ganado menor que figuran en el cuadro implican que esta disposición no se aplica en aves.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.2.13.2 Incluir un nuevo numeral en el que se establezca la ubicación de los recipientes de desinfección para el caso de aves.</p>	<p>Se acepta. Figurará como: "6.1.1.2.9.3. Cuando los cortes y el eviscerado en los rastros dedicados al sacrificio de aves domésticas, sea manual, los recipientes de desinfección y lavamanos, se deben colocar juntos y en las áreas correspondientes al sacrificio, faenado, corte y deshuese, de acuerdo al volumen de sacrificio".</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.13.2. y 6.3.1.16.3. El primer numeral correspondiente a esterilizadores y lavamanos se encuentra ubicado en disposiciones específicas, mientras que el segundo referente al mismo rubro, para establecimientos T.I.F., se encuentra en generalidades.</p>	<p>Se acepta parcialmente. El apartado 6.1.2.13, se reubicará como 6.1.1.2.9., y el apartado 6.3.1.16, se eliminará de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.2.13.2 Incluir en la segunda columna que la cantidad que figura en la tabla corresponde a una "cantidad mínima".</p>	<p>Se acepta. Figurará como: "Tabla 1. Cantidad mínima y área de colocación de los recipientes de desinfección y lavamanos".</p>
<p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA. 6.1.2.14.1. Especificar que deben ser en función del volumen de animales sacrificados por día.</p>	<p>No procede. En virtud de que la propuesta está implícita en el numeral 6.2.2.8.1., el cual figurará como 6.2.2.10.1.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.14.1. No se cuenta con una especificación equivalente para establecimientos T.I.F.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Sin embargo, de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma, dicho numeral figurará como: "6.1.2.15.1 Deben contar con cámaras de refrigeración o congelación para el almacenamiento de los productos. En el caso de los rastros, la entrada en vigor será de conformidad con lo señalado en el apartado de vigencia".</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.1.2.14.2. Se aclare si la temperatura señalada se refiere a la cámara o al producto.</p>	<p>No procede. En virtud de que este punto trata de las áreas o establecimientos destinados a la conservación de los productos y en el punto 6.1.2.14.3 se establecen las temperaturas para los productos.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.1.2.14.2. Incorporar que la temperatura interna de la cámara sea de 4°C.</p>	<p>No procede. En virtud de que la disposición está orientada al equipo de dichas áreas y no a la temperatura de la cámara.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.14.2 y 6.3.2.14.2.6. Homologar la redacción de ambos puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. El numeral 6.1.2.14.2, figurará de la siguiente manera: "6.1.2.15.2 Se debe contar con un termómetro de máxima y mínima, para el control de la temperatura, el cual se debe colocar en un lugar visible desde el exterior". Adicionalmente el numeral 6.3.2.14.2.6., se eliminará, por estar implícito en el 6.1.2.14.2.</p>

<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 6.1.2.14.3. Modificar la temperatura de refrigeración. COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. Modificar la temperatura máxima de "7°C" a "4°C". COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA. Modifique la temperatura de 7°C a 5°C. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. Modificar que la temperatura del producto sea a 4°C en lugar de 7°C. MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.14.3. El numeral debe incluirse en el área de conservación o almacén, además no existe una disposición similar para establecimientos T.I.F.</p>	<p>No procede. Sin embargo, para mayor entendimiento de las temperaturas de conservación de los productos, se harán los siguientes cambios: Se eliminará el punto 6.1.2.14.3., retomándose el concepto de la disposición en el numeral 6.2.2.10.1. Adicionalmente, se eliminará el punto 6.4.2.14.2. correspondiente a temperaturas de refrigeración y congelación de establecimientos TIF para figurar en una sola especificación, orientada al producto, figurando como sigue: "6.2.2.10.1. Las cámaras de refrigeración y congelación deben tener suficiente capacidad de almacenamiento en función de la capacidad de sacrificio y en la que se permita la circulación del aire frío por todos los productos. En los productos que se mantengan en ganchos, se debe evitar el contacto entre sí y con las paredes, techo, piso o con productos de distinta especie. En el caso de los establecimientos de sacrificio, faenado, corte, deshuese o almacén, los productos deben someterse a refrigeración, congelación o cualquier otro proceso que permita alcanzar una temperatura máxima en su centro térmico de 7°C o -18°C respectivamente, antes de salir del establecimiento". Finalmente, se eliminarán las definiciones de los numerales 3.36 y 3.40 de producto refrigerado y congelado ya que figurarán como especificaciones en el punto antes citado.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.2.14.4 Acotar que su aplicación corresponde a establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte, deshuese y almacén.</p>	<p>Se acepta. Figurando de la siguiente manera: "6.1.2.15.3 En el caso de los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte, deshuese y almacén, las cámaras deben contar ...".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.14.5 y 6.3.2.14.2.1. Los textos son similares.</p>	<p>Se acepta. Por lo que, el punto 6.1.2.14.5, figurará como numeral 6.1.2.15.3., eliminándose el segundo numeral.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO 6.1.2.14.6. No se cuenta con una especificación para el área de conservación de producto en establecimientos T.I.F.</p>	<p>Se acepta parcialmente. La especificación similar se encuentra en el punto 6.4.2.14.6, sin embargo dicho numeral se eliminará figurando con la siguiente redacción: "6.1.2.15.5 Los productos de diferentes especies deben almacenarse en forma separada, evitando el contacto entre sí. Las vísceras verdes y rojas, deben almacenarse separadas entre sí y de los demás productos".</p>

<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.2.14.7 y 6.1.2.14.8 Señalar que las disposiciones establecidas en los numerales no aplican para aves. COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.1.2.14.8. Que dicho compartimiento esté bajo el resguardo del Médico Veterinario Zootecnista responsable.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que se fusionarán dichos puntos con la siguiente redacción: "6.1.2.15.6 Debe existir una jaula de retención con candado o llave, de un tamaño proporcional al volumen promedio diario, misma que debe tener compartimentos identificados y separados entre sí para canales, sus partes y productos de ganado mayor y menor. El número de compartimentos dependerá del volumen promedio de retenciones que se obtengan durante la jornada de trabajo. La llave debe estar bajo resguardo del MVR". El punto 6.1.2.14.8 será eliminado.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.14.7, 6.1.2.14.8 y 6.3.2.14.5. Existe similitud entre las especificaciones establecidas.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se fusionarán los numerales 6.1.2.14.7 y 6.1.2.14.8., de conformidad con lo señalado a la Unión Nacional de Avicultores a dichos numerales y se eliminará el punto 6.3.2.14.5.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.14.9 y 6.3.2.14.4. Los textos son similares.</p>	<p>No procede. El numeral 6.1.2.14.9, será eliminado por estar considerado en la NOM-120-SSA1-1994, y el numeral 6.3.2.14.4 se eliminará de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 6.1.2.14.10 Que los "Equipos de enfriamiento", se coloquen en el piso y por la parte de afuera.</p>	<p>No procede. Cabe aclarar que en esta disposición se busca evitar la contaminación de los productos por la condensación no sólo en plantas en construcción, sino en plantas ya construidas y cuya instalación cuenta con los dispositivos en el techo, sin embargo, la redacción figurará de la siguiente manera: "6.1.2.15.7 El equipo de enfriamiento ... Su sistema de desagüe debe estar conectado al drenaje".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.1.2.14.10 y 6.3.2.14.2.4 La redacción prácticamente es idéntica.</p>	<p>Se acepta parcialmente. El numeral 6.1.2.14.10., figurará como 6.1.2.15.7 y el numeral 6.3.2.14.2.4 se eliminará por quedar implícito en el primer punto.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.2.14, 6.1.2.14.1, 6.1.2.14.2, 6.1.2.14.4, 6.1.2.14.5, 6.1.2.14.6, 6.1.2.14.7 y 6.1.2.14.10 Reubicarlos en la norma, de acuerdo al flujo del proceso.</p>	<p>Se acepta. Reubicándose antes del área de carga del producto terminado.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.3. y 6.3.2.11 Homologar el nombre del área.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Figurando de la siguiente manera: "6.1.2.14 Areas o establecimientos de corte, deshuese o envasado". Por lo que toca al numeral 6.3.2.11 se elimina de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.3.1 Aclarar a qué se refiere un "área adyacente y separación".</p>	<p>No procede. No será necesario hacer dicha aclaración, en virtud de que el punto 6.1.3.1 será sustituido por el 6.3.2.11.1, mismo que figurará como 6.1.2.14.1.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.1.3.2.</p> <p>Eliminar el uso del tapete sanitario, por utilizarse sólo en áreas de producto terminado.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que este subnumeral corresponde a los establecimientos dedicados al corte y deshuese (manejo de producto apto para consumo humano). Sin embargo, para un mayor entendimiento, quedará de la siguiente manera: "6.1.2.14.2 En las entradas del personal a las áreas de corte, deshuese o envasado, deben existir instalaciones para la desinfección, que deben contar por lo menos con lavamanos y vado o tapete sanitario".</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V.</p> <p>6.1.3.2 y 6.3.3.1.1.</p> <p>Incluir la opción de uso de secadores de aire.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Véase respuesta emitida a Supervisión Estatal de Establecimientos TIF y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG, al punto 6.1.1.2.9., el cual será una especificación general para las características de los lavamanos en cualquiera tipo de establecimientos.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.1.3.2 y 6.3.3.1.1.</p> <p>Eliminar las especificaciones para lavamanos por estar incluidas en el punto 6.1.1.2.9., mismo que figurará como 6.1.1.2.7.</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.1.3.3 y 6.3.3.1.1.</p> <p>Eliminar las disposiciones de los puntos relativos a requerir antecámaras de desinfección previas a las cámaras de refrigeración.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>El texto figurará de la siguiente manera: "6.1.2.14.3. En las entradas del personal de las áreas de sacrificio y faenado, a las áreas de corte, deshuese, envasado o almacén, debe existir una cámara de desinfección con lavamanos y lavabotas".</p> <p>El numeral 6.3.3.1.1 se elimina de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> <p>6.1.3.3.</p> <p>Incluir a las áreas de sacrificio, y la instalación de aduanas generales.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Véase respuesta dada a la Unión Nacional de Avicultores, al mismo punto.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.1.3.4</p> <p>Eliminar la frase "en el área de deshuese o corte", por estar implícita en el título del apartado.</p>	<p>Se acepta.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.1.3.4.</p> <p>Señalar que en el área o establecimientos dedicados al corte y deshuese se incluya por cada 15 trabajadores un esterilizador, en lugar de solicitar uno como mínimo.</p> <p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA.</p> <p>DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL.</p> <p>ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA.</p> <p>6.1.3.4.</p> <p>Incluir en el área de deshuese o corte, un esterilizador por cada 10 personas.</p>	<p>No procede.</p> <p>Precisamente la disposición señala que debe existir como mínimo un esterilizador, lo cual no limita el que puedan existir más, de acuerdo al volumen de producción.</p> <p>Sin embargo, se modificará la redacción, quedando de la siguiente manera: "6.1.2.14.4 Debe existir como mínimo un recipiente de desinfección y un lavamanos, mismos que deben ubicarse de acuerdo al flujo del proceso".</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.1.3.5 y 6.3.2.11.5</p> <p>Aumentar la temperatura ambiental a 14°C.</p> <p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Establecer una temperatura no mayor a 14°C.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Considerando que en la etapa de corte, deshuese o envasado, se incrementa la superficie de contacto de la carne, las operaciones deben llevarse a cabo a una temperatura que limite el desarrollo de microorganismos, misma que no debe ser mayor de 10°C. Por lo que, la temperatura de dicha disposición se ajustará a 10°C en lugar de 12°C, excepto en el caso de las aves domésticas, en las que se realiza un preenfriado, por lo que se incluirá una especificación con la siguiente redacción: "6.1.2.14.6. En el caso de las aves domésticas, la temperatura ambiente de dichas áreas debe garantizar que el centro térmico se mantenga a no más de 7°C".</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.1.3.5.</p> <p>La temperatura no debe ser mayor de 10°C en áreas de deshuese y de 15°C, en áreas de producto procesado.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta dada a la Unión Nacional de Avicultores, a los numerales 6.1.3.5 y 6.3.2.11.5.</p>

<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.1.3.5. Mantener la temperatura del área de corte, deshuese o envasado, no mayor a 10°C. DELEGACION ESTATAL DE SINALOA. SUBDELEGACION AGROPECUARIA. SAGARPA. 6.1.3.5. La temperatura del área de corte sea a 10°C en lugar de 12°C. SUBDELEGACION DE GANADERIA. PROGRAMA DE SALUD ANIMAL. SAGARPA JALISCO. 6.1.3.5 y 6.3.2.11.5. Homologar la temperatura a 10°C para el área de corte y deshuese. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.1.3.5. Que la temperatura del área de corte, deshuese o envasado sea de 10°C en lugar de 12°C.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta dada a la Unión Nacional de Avicultores, a los numerales 6.1.3.5 y 6.3.2.11.5.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.3.5. Incluir que dicha temperatura debe comprobarse mediante un termómetro.</p>	<p>Se acepta. Figurando de la siguiente manera: "6.1.2.14.5. La temperatura ambiente en el área o establecimientos de corte, deshuese o envasado, no debe ser mayor de 10°C, lo que debe comprobarse mediante un termómetro".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.1.3.7 Homologar las características de las estanterías y agrupar en una sola especificación.</p>	<p>Se acepta. Figurará como: "6.1.2.14.8. Las estanterías que se utilicen deben estar separadas a 30 cm entre una y otra, así como del techo y paredes. Asimismo, la altura mínima con respecto al piso debe ser de 10 cm".</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.1.3.9 y 6.3.2.11.11. Eliminar la separación física entre el área de envasado y empacado en relación a la de corte y deshuese.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que figurará con la siguiente redacción: "6.1.2.14.10. El área o establecimiento de corte, deshuese, envasado o empacado de los productos, debe estar separada totalmente mediante muros del área destinada al almacén de material de empaque. Dicho material debe ingresar al área de corte o deshuese a través de una escotilla con cierre de gravedad o puertas de accionamiento no manual", eliminándose el numeral 6.3.2.11.11.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.1.3.9. Exceptuar a las aves de la disposición del área de envasado y empaque de producto.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta a Frigorífico Agropecuaria Sonorense, S. de R.L. de C.V., a los numerales 6.1.3.9 y 6.3.2.11.11.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.1.1 y 6.3.1.3.1. Existe concordancia parcial con los textos de ambos puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. El numeral 6.2.1.1.1., será eliminado por estar considerado en la NOM-120-SSA1-1994. El numeral 6.3.1.3.1 se eliminará de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.2.1.1.2. Incluir lo referente a la limpieza de las áreas de corrales y faenado.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se modificará el texto como: "6.2.1.1.1 Las instalaciones y el equipo de las áreas de sacrificio y faenado... labores. En el caso de los corrales, rampas, mangas, baño antemortem y área de secado y escurrimiento, deben lavarse por lo menos una vez al día".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.1.2 y 6.4.1.1 Homologar los textos de los puntos.</p>	<p>No procede. Ya que en el primer caso la disposición es general y se refiere a prácticas de higiene y limpieza de las instalaciones y equipo de las áreas de sacrificio y faenado, mientras que la segunda se eliminará por ser parte de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. Cabe mencionar que el sacrificio de especies diferentes está contemplado en el punto 6.2.1.1.5., que en lo sucesivo aparecerá con el numeral 6.2.1.1.4.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.1.1.3 Complementar los datos que deben considerarse en los registros. Acotar que aplica a rastros.</p>	<p>Se acepta. Se reestructurará el texto de la siguiente manera: "6.2.1.1.2 Los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte, deshuese o almacén de los productos objeto de esta norma, deben contar con lo siguiente: 6.2.1.1.2.1 Programas y procedimientos de limpieza y desinfección, así como del mantenimiento de las instalaciones y equipo. 6.2.1.1.2.2 Registros o bitácoras de las actividades de limpieza y desinfección, donde se incluya como mínimo fecha y hora de la actividad y persona que efectuó las operaciones. 6.2.1.1.2.3 Registros o bitácoras de las actividades de mantenimiento y equipo de las áreas de recepción hasta la distribución de productos, donde se incluya como mínimo operación realizada, fecha y hora, tipo de mantenimiento (preventivo o correctivo) y responsable o identificación de quién realizó la operación. 6.2.1.1.2.4 Toda la documentación debe estar a disposición de la autoridad competente".</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.1.3 y 6.3.1.1 h). Cuestiona la ubicación de ambos puntos en la estructura de la norma, ya que el primer punto se ubica en proceso sanitario para rastros registrados y el segundo, en Diseño y construcción para establecimientos TIF.</p>	<p>No procede. Esto se debe a que en el primer tipo de establecimientos la documentación se revisa en visitas de verificación a plantas en funcionamiento, mientras que la documentación señalada en 6.3.1.1 h), es un requisito para solicitar la certificación TIF, sin embargo, el numeral 6.3.1.1. será eliminado de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.1.4 y 6.3.1.3.5. Tienen equivalencia parcial en su texto y el segundo punto se encuentra ubicado en diseño y construcción.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Ambos numerales se fusionarán eliminándose el último párrafo relativo a las mangueras, del numeral 6.3.1.3.5. El texto figurará como: "6.2.1.1.3. Las bocas de las mangueras que se utilicen durante el faenado, corte o deshuese, no deben entrar en contacto con el piso ni con las paredes, por lo que deben tener un soporte específico para su resguardo".</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.1.1.5. Incluir condiciones para el sacrificio de animales de especies diferentes, en el mismo establecimiento.</p>	<p>Se acepta. Quedando la siguiente redacción; "6.2.1.1.4 Podrán sacrificarse una o más especies diferentes, siempre y cuando sea en áreas separadas y con equipo propio. De no ser posible lo anterior, se podrá sacrificar en días o turnos alternados a condición de que todo el mobiliario y equipo sea lavado con agua, detergente y desinfectado al terminar el trabajo del día o de la operación por especie".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.1.5 y 6.4.1.1. Homologarlos, existe concordancia parcial entre los textos de ambos puntos.</p>	<p>No procede. El numeral 6.4.1.1 se eliminará de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma, para el caso del numeral 6.2.1.1.5 véase respuesta emitida a dicho numeral a Supervisión Estatal de Establecimientos T.I.F. y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.2.1.1.6. Sustituir el término de "sacrificio" por "insensibilización".</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.2.1.1.6. Incorporar la distancia mínima de 30 cm entre el piso y la canal.</p>	<p>No procede. En virtud de que figura en el numeral 6.1.1.2.6.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.1.6 y 6.4.2.6.2. Homologar la ubicación de los puntos.</p>	<p>Se acepta. El primer punto se incluirá con la siguiente redacción: "6.2.2.3.2. A partir de que los animales salgan del área de insensibilización, todas las operaciones deben efectuarse con el animal o las canales suspendidas...". El numeral 6.4.2.6.2., será eliminado en virtud de que se fusionará con el punto 6.2.1.1.6.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.2.1.1.7. Cambiar la redacción de este punto, complementando que se haga dicha disposición al inicio y final de la jornada. FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.2.1.1.7. Evitar el lavado de cuchillos y equipo de corte, entre animal y animal. UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.2.1.1.7 Eximir del punto a las aves.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Figurando de la siguiente manera: "6.2.1.1.5 Los cuchillos e instrumentos de corte que entren en contacto con los productos deben cumplir con lo siguiente: 6.2.1.1.5.1 Lavarse completamente con agua y jabón y enjuagarse con agua a una temperatura mínima de 82,5°C u otros dispositivos o sustancias, al inicio y al final de la jornada de trabajo, cada vez que haya una interrupción en la labor o entren en contacto con tejidos infectados, parasitados o con tumoraciones, lesionados, excretas, secreciones o productos en mal estado. 6.2.1.1.5.2 Sumergirse en los recipientes de desinfección: a) Entre cada animal, excepto en el caso de las aves domésticas, en las cuales el enjuagado debe efectuarse por lo menos cada hora en el área de faenado y en el área de corte o deshuese, cuando menos a la mitad del turno. b) Cuando entren en contacto con las paredes y pisos". Se eliminará el numeral 6.4.2.7.1.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.1.7, 6.3.1.16.1 y 6.4.2.7.1 Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta al punto 6.2.1.1.7., emitida a la Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria. Dirección General de Salud Animal. Establecimiento T.I.F. en Baja California. En lo que respecta al numeral 6.3.1.16.1., cabe señalar que éste se eliminará conforme a la respuesta emitida al presente promovente a los numerales 6.1.1.2.9., 6.1.2.13. y 6.3.1.16.1.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.1.8 y 6.4.2.10.11. No fueron ubicados en el proyecto con un mismo criterio.</p>	<p>Se acepta. El numeral 6.2.1.1.8, se reubicará como 6.2.2.5.14, eliminándose el 6.4.2.10.11 por quedar considerado en el primero.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.1.1.9. Incluir que debe existir un área exclusiva para el resguardo de plaguicidas.</p>	<p>No procede. En virtud de que dicha disposición se encuentra establecida en el punto 6.1.1.4.1</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO . 6.2.1.1.9. No existe una disposición para almacenamiento de plaguicidas en los establecimientos T.I.F., equivalente con este numeral.</p>	<p>No procede. Dicha especificación figurará en el numeral 6.1.1.2.8., y será aplicable a todos los establecimientos objeto de la norma, de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.1.1.9. Reubicar al apartado de sacrificio, escaldado y despielado.</p>	<p>Se acepta. El numeral 6.2.1.1.9, se reubicará como del 6.2.2.3.4.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.1.1.10. Incluir al final de la oración "o cada vez que se llene".</p>	<p>Se acepta. Quedando la siguiente redacción: "6.2.1.1.6 Los recipientes para el depósito de basura deben estar tapados e identificados. Deben lavarse cada vez que se desocupen y su contenido debe retirarse por lo menos una vez al día o cada vez que se llenen".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.1.10 y 6.3.1.7.3. Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. El numeral 6.2.1.1.10. figurará conforme a lo señalado a Supervisión Estatal de Establecimientos T.I.F. y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG. y el numeral 6.3.1.7.3. será eliminado de acuerdo a lo señalado en la respuesta emitida a los puntos 6.1.1.4. y 6.3.1.7 del presente promovente.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.2.1.2.1. Eximir a las aves de la disposición para "porciones de productos rechazados". MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.2.1 y 6.4.10.7. Homologar la redacción.</p>	<p>Se acepta parcialmente. La disposición es aplicable en aves y sus vísceras, por sus características y tamaño. El punto 6.2.1.2.1 figurará con la siguiente redacción: "6.2.2.7.1 Los productos rechazados o sus porciones que por su naturaleza y tamaño no puedan marcarse, deben depositarse en recipientes identificados con la leyenda correspondiente, de conformidad con lo establecido en los numerales 6.2.2.6.6 y 6.2.2.6.7." El numeral 6.4.10.7 será eliminado por fusionarse con el primero.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.1.2.2. Especificar que los productos rechazados por problemas patológicos o residuos tóxicos deben ser destruidos.</p>	<p>No procede. Debido a que el objetivo de la disposición es finalmente la destrucción o desnaturalización en plantas de rendimiento o incineradores de todos los productos rechazados, los cuales por definición son "no aptos para consumo humano".</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.2.2 y 6.4.2.10.6. 6.2.1.2.3 y 6.4.2.10.9. 6.2.1.2.4 y 6.4.2.10.10. Homologar la redacción.</p>	<p>Se acepta. El punto 6.4.2.10.8. se eliminará por estar comprendido en el numeral 6.2.1.2.2. mismo que será aplicable a ambos tipos de establecimientos y figurará con el numeral 6.2.2.5.15. Por lo que toca al 6.4.2.10.6., se eliminará en virtud de que lo relativo al envío a planta de rendimiento figurará en el punto 6.2.2.5.15 y la correspondiente a llevar registros estará considerada en el punto 6.2.2.5.17, antes 6.2.1.2.3. El punto 6.4.2.10.9. será eliminado por estar implícito en el 6.2.1.2.3. mismo que será aplicable para ambos tipos de establecimientos. Los puntos 6.4.2.10.10. y 6.2.1.2.4., serán eliminados por estar incluidos en el numeral 6.4.2.10.1, figurando con la siguiente modificación: "6.2.2.5.16 Con base en las lesiones que presenten las canales, vísceras u otros productos, el MVR podrá llevar a cabo los siguientes procedimientos: a) Destrucción inmediata en la planta de rendimiento u horno incinerador. b) Desnaturalización con ácido fénico crudo, tintas derivadas del petróleo o cualquier sustancia que desnaturalice el producto, sin menoscabo de las atribuciones de otras dependencias; para su destrucción posterior. c) Aprovechamiento total o parcial en la elaboración de productos no comestibles".</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.2.1.3.1 y 6.4.1.3.1. Eliminar la detección de <i>Salmonella</i> en el personal y en caso de no eliminarse dicha disposición, sean los servicios de salud pública quienes otorguen el certificado correspondiente. ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.2.1.3.1. y 6.4.1.3.1 Señalar que con esta disposición se deja a los empresarios la responsabilidad de su control y recomienda que estos análisis los realice la SSA cada seis meses.</p>	<p>No procede. Ya que el objetivo de las disposiciones es detectar portadores asintomáticos de distintas enfermedades transmisibles a través de la carne y que es responsabilidad de la empresa, garantizar la inocuidad de los alimentos que elabora aplicando las diferentes prácticas de higiene y sanidad. Adicionalmente y debido a que ambos numerales son idénticos se eliminará el 6.4.1.3.1. El 6.2.1.3.1. figurará quedando de la siguiente manera: "6.2.1.1.8.1 Al momento de su contratación y posteriormente por lo menos cada seis meses, debe someterse a pruebas de laboratorio para determinar la ausencia de <i>salmonella</i> mediante coprocultivo, así como de parásitos intestinales. Para comprobar el cumplimiento de este punto, se requerirán los resultados de laboratorio y la constancia expedida por un médico cirujano. El personal que presente resultados de laboratorio positivos, no debe trabajar en áreas donde se tenga contacto con el producto, hasta contar por lo menos con dos resultados negativos. 6.2.1.1.8.2 El responsable de la planta, debe establecer un programa de detección de <i>salmonella</i>, evaluar los resultados del mismo y desarrollar las acciones específicas y fomentar el cumplimiento de las buenas prácticas del personal".</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.2.1.3.1 Que dicho personal cuente con comprobantes que acrediten su estado de salud.</p>	<p>Véase respuesta a la Unión Nacional de Avicultores, al punto 6.2.1.3.1.</p>

<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 6.2.1.3.1. Incluir pruebas para la determinación de Streptococcus, Staphylococcus y tuberculosis, como pruebas de laboratorio para el personal que entra en contacto con el producto. SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.1.3.1 y 6.4.1.3.1. Incluir la determinación de Staphylococcus y Streptococcus para el personal y especificar el tipo de examen coproparasitoscópico, exudado faríngeo y reacciones febriles.</p>	<p>No procede. Debido a que los estreptococos son habitantes normales del intestino y los estafilococos de la parte superior del sistema respiratorio, por lo que se encontrarían casi en la totalidad de los sujetos muestreados, no existiendo tratamientos que permitan su erradicación. En el caso de la tuberculosis la información técnica no considera a la carne como un vehículo para su transmisión al hombre y por otra parte, si el operario presenta signología clínica, no podría trabajar en las áreas de proceso debido a que el punto 6.2.1.3.2.4, establece que no puede laborar en esas áreas personal con tos, estornudo frecuente o diarrea. No procede. En lo que respecta al punto 6.4.1.3.1., véase la respuesta emitida a la Unión Nacional de Avicultores a los numerales 6.2.1.3.1. y 6.4.1.3.1.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.1.3. y 6.2.1.3.2. Homologar los subtítulos.</p>	<p>Se acepta. Figurando de la siguiente manera: "6.2.1.1.8 El personal que entre en contacto con el producto". Eliminando el punto 6.2.1.3.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.3.2.1 y 6.4.1.3.2 Las especificaciones son idénticas.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se eliminará el punto 6.4.1.3.2. y el 6.2.1.3.2.1. quedará con la siguiente redacción: "6.2.1.1.8.3. Debe bañarse antes de iniciar su jornada de trabajo, de no ser posible esto en el establecimiento, debe lavarse por lo menos con agua caliente y jabón, la cara, cuello, manos y antebrazos. Debe presentarse con las uñas cortas, limpias y libres de barniz, rasurado y sin maquillaje facial, con cualquier implemento que cubra completamente el cabello y cubrebocas. La ropa y calzado de hule, deben estar limpios y ser de colores claros. La ropa de trabajo debe proporcionarse limpia por el establecimiento".</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.1.3.2.1 y 6.4.1.3.4. Incluir al final del punto "y sin maquillaje facial".</p>	<p>Se acepta. En lo que se refiere al numeral 6.2.1.3.2.1., véase respuesta al MVZ Pablo Pérez Espino al mismo numeral. No procede incluir la especificación de "maquillaje facial" en el numeral 6.4.1.3.4 de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.2.1.3.2.1. y 6.4.1.3.2. Incluir especificaciones sobre el uso de casco, barniz de uñas y cubrebocas.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino numerales 6.2.1.3.2.1 y 6.4.1.3.2 No procede la inclusión del uso del casco por ser equipo de protección al trabajador, el cual no es objeto de esta norma.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.2.1.3.2.1.</p> <p>Sustituir "calzado limpio" por "botas limpias" e incluir "sin maquillaje y el cabello cubierto".</p>	<p>Se acepta.</p> <p>En lo que respecta al uso de "calzado limpio", véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino numerales 6.2.1.3.2.1 y 6.4.1.3.2</p> <p>En lo que se refiere a la propuesta de incluir en este punto que en frigoríficos se permita el uso de botas, véase respuesta a Supervisión de Establecimientos TIF en el Estado de Puebla al punto 6.3.3.1.1</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.2.1.3.2.1 y 6.4.1.3.2</p> <p>Eliminar el requisito de que el personal que entre en contacto con el producto debe bañarse antes de iniciar su jornada, y que sólo se solicite que entre limpio al establecimiento.</p> <p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>Eliminar el requisito de que el personal que entre en contacto con el producto debe bañarse antes de iniciar su jornada de trabajo.</p> <p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V.</p> <p>Eliminar el requisito que el personal deba bañarse.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Véase respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.1.3.2.1 y 6.4.1.3.2</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.1.3.2.2 y 6.4.1.3.4</p> <p>Homologar las especificaciones.</p>	<p>No procede.</p> <p>Con respecto al numeral 6.2.1.3.2.2 se eliminará por estar considerado en la NOM-120. Por lo que toca al numeral 6.4.1.3.4 se eliminará de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.2.1.3.2.3.</p> <p>Incluir el texto "así como cada vez que salga y regrese a las áreas de faenado y proceso".</p>	<p>No procede.</p> <p>Dicho punto se eliminará por estar considerado en la NOM-120-SSA1-1994.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO</p> <p>6.2.1.3.2.3 y 6.4.1.3.5</p> <p>Las especificaciones son idénticas.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se eliminará el numeral 6.2.1.3.2.3.</p> <p>El 6.4.1.3.5 se eliminará de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.3.2.4 y 6.4.1.3.6. Homologar textos. Existe concordancia parcial entre ambos puntos. SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.1.3.2.4. Incluir el término "proceso" después de "faenado".</p>	<p>No procede. Se modificará el numeral 6.2.1.3.2.4. figurando con la siguiente redacción: "6.2.1.1.8.4. No debe trabajar en las áreas o establecimientos de sacrificio, faenado, corte, deshuese o almacén, el personal ... " Se eliminará por lo tanto el numeral 6.4.1.3.6. No procede incluir el término proceso, el cual de acuerdo a la Ley General de Salud, implica desde la obtención del producto hasta el expendio. La intención de desglosar " sacrificio, faenado, corte, deshuese y almacenamiento es con el fin de detallar cada una de las etapas que implica la obtención de carne en cualquier tipo de establecimiento.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.3.2.5 y 6.4.1.3.7 6.2.1.3.2.6 y 6.4.1.3.8. Las especificaciones son idénticas. COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.2.1.3.2.6 y 6.4.1.3.8. Usar guantes de plástico.</p>	<p>Se acepta. Se eliminarán los numerales 6.4.1.3.7. y 6.4.1.3.8., ya que quedarán considerados en los puntos 6.2.1.3.2.5. y 6.2.1.3.2.6., los cuales figurarán como: 6.2.1.1.8.5 y 6.2.1.1.8.6 respectivamente. Por su parte, el numeral 6.2.1.1.8.6 figurará de la siguiente manera: "En el caso de que el trabajador presente heridas, éstas deben cubrirse con material impermeable o guantes de plástico de forma que el producto no tenga contacto con ellas o bien destinarlo a actividades en las que no tenga contacto con el producto, lo cual debe ser valorado por el MVR".</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.2.1.3.2.7 y 6.4.1.3.9. Incluir que el lavado y desinfección de los mandiles también se realice tres veces al día. MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.3.2.7 y 6.4.1.3.9. Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que la redacción del punto 6.2.1.3.2.7., quedará de la siguiente manera: "6.2.1.1.8.7. Al inicio... y desinfectados. Los mandiles y guantes deben lavarse y desinfectarse por lo menos tres veces durante la jornada, a excepción de las almacenadoras o frigoríficos", eliminándose el numeral 6.4.1.3.9.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.1.3.2.8 y 6.4.1.3.11. Incluir el lavado y desinfección de manos, uñas y antebrazos. MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.3.2.8 y 6.4.1.3.10. Homologar los numerales.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que el texto quedará de la siguiente forma: "6.2.1.1.8.8. No se permite el paso de personal de un área sucia a una limpia, a menos que previamente se cambie la bata u overol, se laven y desinfecten las manos, uñas, antebrazos, mandiles y botas". Asimismo, el numeral 6.4.1.3.11 se eliminará por estar incluido en dicho numeral. Adicionalmente, se eliminarán los puntos 6.4.1.3.10 y 6.4.1.3.11, de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.3.2.9. No existe en establecimientos T.I.F. una disposición equivalente a la que figura en este numeral .</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se harán los siguientes cambios: La especificación equivalente a dicho texto corresponde al numeral 6.3.1.10.2 de establecimientos T.I.F., mismo que se eliminará por estar implícito en el 6.1.1.7.4., de acuerdo a lo señalado al MVZ. Pablo Pérez Espino al numeral 6.1.1.7.4.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.4.1 y 6.3.1.1, g). El primero se encuentra en el control de proceso y el segundo en la parte de instalaciones y equipo, por lo que se debe homologar su ubicación.</p>	<p>No procede. Debido a que el numeral 6.2.1.4.1, será eliminado por estar incluido en la NOM-120-SSA1-1994. En el caso del numeral 6.3.1.1 g), se eliminará de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.1.4.2 y 6.3.1.1 inciso I, La especificación es idéntica para ambos tipos de establecimientos.</p>	<p>Se acepta. De conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.1.4.2 Especificar el tipo de trámite para la conservación de información.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Figurando como: "6.2.1.1.9. Programas y registros. 6.2.1.1.9.1. En los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte, deshuese, envasado o almacén, los documentos relacionados con los programas y registros requeridos en la presente norma, deberán conservarse y mantenerse en forma accesible en el establecimiento por lo menos durante un periodo de un año, de conformidad con el trámite SSA-04-015 Conservación de información sobre el proceso de producción".</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C. 6.2.2.9.7 y 6.4.2.1.1. Incorporar la frase: "en original y todas las copias". MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.1.1. y 6.4.2.1.1. Existe una equivalencia parcial entre los puntos.</p>	<p>No procede. Se eliminarán los numerales 6.2.2.1.1. y 6.4.2.1.1., por estar establecido su obligatoriedad en la Ley Federal de Sanidad Animal.</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 6.2.2.1.1. Incluir la factura para demostrar la propiedad de los animales.</p>	<p>No procede. Debido a que esta norma tiene por objeto la protección a la salud pública. El origen legal de los animales, no es competencia de la SSA.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C. 6.2.2.1.2. Ampliar y hacer más explícita la disposición del área de desembarque.</p>	<p>No procede. Dicho numeral se eliminará de acuerdo a la respuesta dada a la Asociación Nacional de Empacadores, T.I.F., A.C. a los numerales 6.2.2.1.1. y 6.4.2.1.1.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.1.2 y 6.4.2.1.1. Existe una equivalencia parcial entre los puntos.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta a la Asociación Nacional de Empacadoras T.I.F. a los numerales 6.2.2.1.1. y 6.4.2.1.1.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.2.2.1.3.</p> <p>Incluir el requisito del "sexo de los animales" en los registros de la entrada de los animales.</p>	<p>No procede.</p> <p>Por lo que la redacción figurará como: 6.2.2.1.1 "Se deben ... su procedencia y especie, (excepto en el caso de las aves domésticas), total de animales..., número de lote, en su caso, fecha y hora de entrada".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.2.1.3 y 6.4.2.1.2.</p> <p>La especificación es idéntica para ambos tipos de establecimientos.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se incluirá de conformidad con lo señalado a la Dirección de Importación y Exportación, Servicios y Certificación Pecuaria y Departamento de establecimientos TIF y Rastros, SAGARPA, al numeral 6.2.2.1.3 y se eliminará el numeral 6.4.2.1.2.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.2.2.1.4.</p> <p>Incluir la posibilidad de "almacenarlo por separado" cuando no se haga su revisión al momento de su ingreso al establecimiento.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando la siguiente redacción: "6.2.2.1.2. Cuando por cualquier circunstancia un embarque, lote o animal no hubiera sido inspeccionado al llegar al establecimiento, será alojado en los corrales o almacenado por separado, a disposición del MVR".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.2.1.4 y 6.4.2.1.3.</p> <p>La especificación es idéntica para ambos tipos de establecimientos.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se incluirá como numeral 6.2.2.1.2. conforme a lo señalado a la Supervisión Estatal de establecimientos TIF y rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG al numeral 6.2.2.1.4 y se eliminará el 6.4.2.1.3.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO</p> <p>6.2.2.2.1 y 6.4.2.2.1.</p> <p>La especificación es idéntica para ambos tipos de establecimientos.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se como numeral 6.2.2.2.1. y se eliminará el 6.4.2.2.1.</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51</p> <p>6.2.2.2.1.</p> <p>Tiempo de reposo en todos los animales de entre las 6 y 24 horas.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Por lo que figurará como: 6.2.2.2.1 "Equinos, Ovinos y Porcinos 6 h y Bovinos 12 h".</p> <p>Se eliminará el numeral 6.4.2.2.1.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C.</p> <p>6.2.2.2.1 y 6.4.2.2.1</p> <p>El tiempo de reposo en equinos, bovinos, porcinos, bovinos y caprinos, sea de 6 horas mínimo.</p> <p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p>	

<p>6.2.2.2.1. El tiempo de reposo de los equinos sea en lugar de 6 horas a 24 horas. SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN</p> <p>6.2.2.2.1. El tiempo de reposo de los bovinos de 24 a 12 h, cuando la distancia de recorrido sea de 100 a 150 km y de 6 h cuando sea de 50 km o menos.</p>	
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES</p> <p>6.2.2.2.1 y 6.4.2.2.1</p> <p>Incluir para aves "suficiente tiempo de recibo y colgado".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que al no estar considerado en esta disposición a las aves, significa que no le aplica un tiempo de reposo, asimismo, la propuesta es subjetiva para su evaluación.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.2.2.2.2. y 6.4.2.2.2.</p> <p>Las disposiciones son idénticas.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Por lo que se eliminará el numeral 6.4.2.2.2. y el punto 6.2.2.2.2 será aplicable a todos los establecimientos objeto de la norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.2.2.2.4 y 6.4.2.2.3</p> <p>Eliminar el periodo de ayuno de 12 h y sacrificar a las aves cuando sus buches estén vacíos.</p> <p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.2.2.4 y 6.2.2.2.5 y el 6.4.2.2.3.</p> <p>Existe una equivalencia parcial entre los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Por lo que se reestructurará de la siguiente manera: "6.2.2.2.4 Sólo se podrá sacrificar a las aves, cuando sus buches (inglubis), estén vacíos".</p> <p>Asimismo, se eliminará el punto 6.4.2.2.3. por estar comprendido en los numerales 6.2.2.2.4. y 6.2.2.2.5.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C.</p> <p>6.2.2.2.4 y 6.4.2.2.3.</p> <p>Incluir todas las especies.</p>	<p>No procede.</p> <p>Debido a que en el punto 6.2.2.2.6, se establece que los animales sean alimentados sólo cuando su estancia sea mayor a 24 horas.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.2.2.2.5</p> <p>Eliminar la palabra "lesionados".</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando de la siguiente manera: "6.2.2.2.5. En el caso de las aves domésticas, previo ... las muertas o con algún signo clínico...".</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51</p> <p>6.2.2.2.6.</p> <p>Incluir que al menos el agua cubra las necesidades de los animales.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando la siguiente redacción: "6.2.2.2.6 Durante su estancia en los corrales, los animales deben disponer en todo momento de agua para beber y ser alimentados cuando su periodo de descanso sea mayor a 24 h".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.2.2.6 y 6.4.2.2.4.</p> <p>La especificación es idéntica para ambos tipos de establecimientos.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se eliminará el punto 6.4.2.2.4. por quedar comprendido en el numeral 6.2.2.2.6., y figurará conforme a lo señalado al Frigorífico y Empacadora de Tabasco. TIF No. 51.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.7 y 6.4.2.3.1 Homologar la redacción de los puntos, considerando las especificaciones de los numerales 6.4.2.4.1, 6.4.2.4.2 y 6.4.2.4.3</p>	<p>Se acepta. Por lo que se harán los siguientes cambios: Los puntos 6.4.2.3.1 y 6.4.2.4.2 se eliminarán por estar considerados en los puntos 6.2.2.2.7. y 6.2.2.2.9. El numeral 6.4.2.4.1 será eliminado y quedará implícito en un nuevo numeral que figurará como 6.2.2.2.10 el cual se cita en la respuesta emitida al Grupo de trabajo numeral 6.2.2.2.9. Se eliminará el punto 6.4.2.4.3. por estar implícito en el numeral 6.2.2.2.8.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO 6.2.2.2.8 y 6.4.2.4.3 En el primer numeral se considera al animal como sospechoso y en el caso de plantas TIF no se considera como tal.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta al presente promovente, en los numerales 6.2.2.2.7 y 6.4.2.3.1.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.2.2.9 Orientar que dicha actividad debe ser notificada al Medico Veterinario responsable y agrupar en una especificación por separado el registro de animales caídos o muertos.</p>	<p>Se acepta. El numeral 6.2.2.2.9 figurará como: "Se debe informar al MVR sobre los animales que hayan llegado muertos o mueran en los corrales, mismos que no deben entrar a la sala de sacrificio... ". Se incluirá un nuevo numeral con la siguiente redacción: "6.2.2.2.10 El MVR debe llevar un registro de los animales enfermos, caídos o muertos en los corrales, el registro debe incluir la procedencia, identificación, edad y causa posible de la enfermedad, caída o muerte, así como el destino que se le dio". Se eliminará el punto 6.4.2.4.1., de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.9 y 6.4.2.3.1 Se propone homologar la especificación de ambos puntos, ya que son parcialmente equivalentes.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta al presente promovente, en los numerales 6.2.2.2.7 y 6.4.2.3.1.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.2.2.10, 6.2.2.2.11, 6.2.2.2.12, 6.2.2.2.13, 6.2.2.2.14 y 6.2.2.2.15, Establecer que la inspección antimortem no aplica a las aves domésticas.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que sólo será necesario modificar la redacción al punto 6.2.2.2.10 quedando: "6.2.2.2.11. Excepto en el caso de las aves domésticas, la inspección antimortem...".</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.2.2.10. Eliminar el punto referente a que la inspección antimortem debe realizarse en los corrales, por estar contenida en el punto 6.2.2.2.13.</p>	<p>Se acepta. Se eliminará el numeral 6.2.2.2.13. ya que dicha especificación figurará en el numeral 6.2.2.2.11 citado al promovente anterior y en el punto 6.2.2.2.10 señalado en la respuesta emitida al Grupo de trabajo al numeral 6.2.2.2.9.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.10. y 6.4.2.2.5 Existe coincidencia parcial entre los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se eliminará el punto 6.4.2.2.5 por estar considerado en los nuevos numerales 6.2.2.2.11 citado en la respuesta emitida a Tyson de México, S.A. de C.V. y 6.2.2.2.10 señalado en la respuesta emitida al Grupo de Trabajo punto 6.2.2.2.9.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.11. y 6.4.2.2.6. Las especificaciones son idénticas para ambos tipos de establecimientos.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se eliminará el 6.4.2.2.6. y el 6.2.2.2.11 figurará como numeral 6.2.2.2.12.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.12 y 6.4.2.2.7 Las especificaciones son idénticas para ambos tipos de establecimientos.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se eliminará el 6.4.2.2.7. y el 6.2.2.2.12. figurará como se señala al Grupo de trabajo en el numeral 6.2.2.2.12.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.2.2.12 Complementar la disposición relativa a la inspección antemortem.</p>	<p>Se acepta. Figurando de la siguiente manera: "6.2.2.2.13. Examen en estática y en dinámica. 6.2.2.2.13.1. Para el caso del examen en estática se debe observar a los animales y efectuar la inspección a los animales quietos o en descanso así como observar su comportamiento, cambios de actitud y su conducta en general. Se debe retener a los animales sospechosos y registrar el resultado del examen en los registros correspondientes. 6.2.2.2.13.2. Para el caso del examen en dinámica el inspector auxiliar, debe mover a los animales de tal manera que el MVR pueda observarlos por ambos lados. 6.2.2.2.13.3. Del resultado de este examen, se deben tomar las siguientes decisiones sobre el ganado: 6.2.2.2.13.3.1. Considerarlos como animales aptos y aceptarlos para sacrificio y sin restricciones. 6.2.2.2.13.3.2. A los animales sospechosos se les deben: a) Separar y retener en el corral específico para éstos. b) Marcarse como "sospechosos". c) Realizar en forma individual un examen propedéutico y, en su caso, toma de muestras para su envío a un laboratorio. d) Los resultados deben anotarse en los registros correspondientes.</p>
	<p>e) Disponer su sacrificio al final de la matanza y por separado, realizar el examen postmortem y registrar el destino de la canal y sus órganos, o f) Proceder a su rechazo, de conformidad con lo establecido en el numeral 6.2.2.5.16. 6.2.2.2.13.3.3. Animales rechazados. Se deben considerar como rechazados a los animales muertos o moribundos en los corrales".</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.13., 6.2.2.2.10. y 6.4.2.2.5. La especificación es idéntica en los tres numerales.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta a los numerales 6.2.2.2.10. y 6.4.2.2.5. del presente promovente. Por lo que toca al punto 6.2.2.2.13., se eliminará dado que su contenido se encuentra dentro de los puntos 6.2.2.2.11 señalado en la respuesta emitida a Tyson de México, S.A. de C.V. y 6.2.2.2.9 citado al grupo de trabajo al mismo numeral.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.2.2.14 Eliminar la especificación por estar implícita en el numeral 6.2.2.2.12 de acuerdo a la respuesta emitida al Grupo de trabajo.</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.2.2.14. Incluir: "o dictaminar su sacrificio antemortem" y su destrucción en áreas separadas del área de proceso.</p>	<p>No procede. Véase respuesta al Grupo de trabajo al mismo numeral.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.14 y 6.4.2.3.2 Homologar, las especificaciones son idénticas salvo en la frase que señala "o proceder a su rechazo".</p>	<p>No procede. Ambos numerales serán eliminados, de conformidad con lo señalado en los puntos 6.2.2.2.12 y 6.2.2.2.14 al Grupo de Trabajo.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.2.2.2.15, 6.4.2.2.6 y 6.4.2.2.8. Reducir el tiempo de 24 a 12 horas. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.15 y 6.4.2.2.8. La especificación es idéntica.</p>	<p>No procede. Debido a que el periodo que se propone es el máximo aceptable para la detección de signos de alguna patología, siendo obligatorio que se observen las 24 horas por parte de los establecimientos cuya organización, instalaciones, etc., permitan sacrificar a los animales en un tiempo menor. Adicionalmente y con relación al punto 6.4.2.2.6, véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los puntos 6.2.2.1.11. y 6.4.2.2.6. Se eliminará el 6.4.2.2.8 por ser idéntico al 6.2.2.2.15 que figurará como 6.2.2.2.14.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.16 y 6.4.2.3.3 Homologar los textos.</p>	<p>Se acepta. El numeral 6.2.2.2.16. y figurará como 6.2.2.2.15. El punto 6.4.2.3.3. se eliminará.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.2.2.2.17 y 6.4.2.3.4. Sustituir el término de "exóticas" por la frase "enfermedades de las cuales el país se encuentra libre" e incluir el reporte obligatorio. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.17. y 6.4.2.3.4. Las especificaciones de ambos puntos son similares.</p>	<p>No procede. Se eliminarán ambos numerales de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.2.18. y 6.4.2.5 El primero se encuentra en Recepción e inspección antemortem, y el segundo como baño antemortem.</p>	<p>No procede. En virtud de que el numeral 6.4.2.5. será eliminado, figurando el 6.2.2.2.18, como numeral 6.2.2.2.17.</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 6.2.2.2.18. El baño también debe hacerse en los animales caídos.</p>	<p>No procede. Ya que los animales en esta condición pueden requerir de un sacrificio inmediato para evitar un sufrimiento innecesario o por la proximidad de la muerte que no podrían llegar y cruzar el área del baño previo al sacrificio por sus propios medios además que para bañarlos se requeriría de un manejo que ocasionaría más daño.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 6.2.2.9.7 y 6.4.2.5. Bañar a los animales caídos.</p>	<p>No procede. En el caso de la propuesta del baño de los animales, véase respuesta a Frigorífico y Empacadora de Tabasco, T.I.F. No. 51 al punto 6.2.2.2.18. Con respecto al punto 6.4.2.5, véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.2.2.18 y 6.4.2.5.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.2.2.2.18 y 6.4.2.5. Que el baño antes de su sacrificio sea opcional, y que sólo se realice en los animales que presenten un "excesivo grado de suciedad".</p>	<p>No procede. En virtud de que esta práctica busca reducir la introducción de contaminación y de microorganismos presentes en la piel hacia los productos. Por otra parte, la propuesta para "definir un excesivo grado de suciedad", es subjetiva. En lo que se refiere al punto 6.4.2.5., véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los puntos 6.2.2.2.18. y 6.4.2.5.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.3.1 No existe para el caso de establecimientos TIF una especificación equivalente.</p>	<p>Se acepta. Sin embargo, no será necesario hacer una especificación equivalente para T.I.F.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.2.2.3.2 y 6.4.2.6.1. Sustituir el término "deben ser" por "serán" y que el sacrificio sea humanitario.</p>	<p>No procede. En virtud de que los ordenamientos deben redactarse en tiempo presente. Por lo que se homologarán los tiempos en todos los numerales. Por otro lado, no es necesario incluir que los animales serán sacrificados por métodos humanitarios, por estar contemplado en la NOM-033-ZOO-1995 de la SAGARPA, por otro lado, dado que se trata de especificaciones que no son del ámbito de competencia de la SSA ambos numerales se eliminarán de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 Se debe dar un trato humanitario a los animales durante el sacrificio.</p>	<p>No procede. Véase respuesta al promovente anterior.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.3.2 y 6.4.2.6. Homologar los puntos.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta a Servicios de Salud de Yucatán a los numerales 6.2.2.3.2. y 6.4.2.6.1.</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 6.2.2.3.3. Incluir el uso de contenedores individuales e identificados para retener la sangre de cada animal hasta que se realice la inspección postmortem y decidir si ésta es o no apta para consumo humano, correlacionada con la canal, dada la presencia de enfermedades generalizadas que se pueden encontrar en la sangre.</p>	<p>No procede. Ya que las enfermedades septicémicas bacterianas provocan cuadros clínicos agudos que podrían detectarse en la inspección antemortem y alterarían posteriormente a la canal y las vísceras, por lo que serían fácilmente detectables. Adicionalmente los productos que emplean sangre en su elaboración son sometidos a temperaturas suficientemente altas para la eliminación de patógenos.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.2.2.3.3. y 6.3.2.6.1. Debe utilizarse durante la etapa de recolección de sangre un método aprobado por la SAGARPA.</p>	<p>No procede. En virtud de que al considerarse la sangre destinada para consumo humano, el control sanitario está dirigido a la materia prima para la elaboración de otros productos. Sin embargo, para una mayor comprensión de la especificación se modificará el numeral 6.2.2.3.3. de la siguiente manera: "6.2.2.3.4. Cuando se recolecte la sangre para consumo humano ...". Con respecto al punto 6.3.2.6.1, véase respuesta dada al MVZ Pablo Pérez Espino al numeral 6.1.2.6.1 y 6.3.2.6.1.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.2.2.3.3 y 6.4.2.7.4. Acotar que la sangre sea sólo la proveniente de cerdos.</p>	<p>No procede. En virtud de que para las autoridades sanitarias la sangre apta para consumo humano es aquella que no representa un riesgo a la salud, independientemente de la especie de la que se obtenga. Cabe señalar que la propuesta de hacer la misma acotación para el numeral 6.4.2.7.4, no será necesaria conforme a lo señalado a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.3.3 No existe para el caso de establecimientos TIF una especificación equivalente.</p>	<p>Se acepta. El punto 6.2.2.3.3., aplicará a todos los establecimientos objeto de la norma con la redacción citada en la respuesta emitida a la Dirección de Importación, Exportación, Servicios y Certificación Pecuaria y Departamento de Establecimientos T.I.F. y Rastros. SAGARPA., al mismo punto.</p>

<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.2.2.3.4 y 6.3.2.7.2. El agua del tanque para escaldar debe ser repuesta en vez de recirculada y filtrada. FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.2.2.3.4. Eliminar la opción de filtrar el agua del tanque de escaldado.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que el numeral 6.2.2.3.4., figurará de la siguiente manera: "6.2.2.3.6. El agua del tanque para escaldar debe ser recirculada y filtrada o repuesta constantemente, de forma que se mantenga el nivel de agua de la cuba. El flujo del agua debe ser contrario al de los animales".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.3.4 y 6.4.2.7.3 El texto de ambos puntos es parcialmente equivalente.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta a la Unión Nacional de Avicultores a los puntos 6.2.2.3.4. y 6.3.2.7.2 así como al 6.4.2.7.3 emitido a Supervisión Estatal de Establecimientos TIF y Rastros. Delegación Estatal en Sonora SAGARPA/CONASAG.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.3.5 y 6.4.2.7.4 Ambos puntos son idénticos.</p>	<p>Se acepta. Se eliminará el punto 6.4.2.7.4., por estar comprendido en el punto 6.2.2.3.5., y figurará como 6.2.2.3.8.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.4.1 y 6.4.2.7.9 Homologar los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Figurando el texto con la siguiente redacción: "6.2.2.4.1. A excepción de las aves domésticas, la canal, vísceras y cabeza deben identificarse ...". El numeral 6.4.2.7.9 se eliminará de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.2.2.4.1 y 6.4.2.7.9 Exceptuar aquellos establecimientos que cuenten con un sistema que permita el desplazamiento de la canal con sus vísceras.</p>	<p>No procede. En virtud de que el flujo de la línea, de acuerdo al sistema que describe a muy grandes rasgos, no garantizaría el cuidado que implica la inspección postmortem, sobre todo para la detección de parásitos en vísceras, y corte de ganglios o nódulos. Por otro lado, en su escrito no anexa información de sustento de que este procedimiento garantiza la inspección postmortem, que dé seguimiento a cabeza, vísceras y canal y evite la contaminación cruzada. Adicionalmente, véase respuesta a los mismos numerales emitidos al MVZ. Pablo Pérez Espino.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.2.2.4.2. Disminuir el tiempo entre el sacrificio y evisceración a 10 minutos en lugar de 30.</p>	<p>No procede. Debido a que el tiempo señalado en el proyecto es un tiempo máximo considerando todas las especies que se sacrifican para consumo humano, lo que no significa que los establecimientos en los que el tiempo transcurrido entre ambas operaciones sea menor tengan que observar el límite de tiempo establecido.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.4.2 y 6.4.2.7.7 Ambos puntos son idénticos.</p>	<p>Se acepta. Se fusionará en una sola especificación como numeral 6.2.2.4.2.</p>

<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 6.2.2.4.3 y 6.4.2.7.8. Durante la contaminación de la canal con contenido gastrointestinal se debe aplicar una etiqueta de retenida y retirarse a cuchillo lo contaminado.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que el texto figurará de la siguiente manera: "6.2.2.4.3. Durante la evisceración debe tenerse especial cuidado en evitar la contaminación de la canal con el contenido gastrointestinal, si esto ocurre, la canal debe retenerse para eliminar la contaminación con el cuchillo, haciendo cortes en las áreas afectadas para posteriormente lavarse inmediatamente con agua apta para consumo humano". Eliminándose el 6.4.2.7.8.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.4.3 y 6.4.2.7.8 Homologar la especificación en ambos puntos.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta emitida a Establecimientos T.I.F. No. 45 y Empacadora de Carnes. Unidad Ganadera, S.A. de C.V. del Estado de Aguascalientes, a los numerales 6.2.2.4.3. y 6.4.2.7.8.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.2.2.4.4. Continuar con la comercialización de pollo tipo mercado público.</p>	<p>No procede. Debido a que se concertaron tiempos de la evisceración con el sector avícola figurando los plazos para su implementación conforme a lo señalado en la respuesta a la Comisión Nacional de Porcicultores, A.C. y Confederación Nacional Ganadera, al apartado de Vigencia.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.4.4. No existe una especificación equivalente para establecimientos TIF.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se modificará la redacción, quedando de la siguiente manera: "6.2.2.4.4. En los establecimientos que se dediquen al sacrificio se debe realizar la evisceración en todas las aves, de conformidad con lo señalado en el apartado de Vigencia".</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.2.2.4.5. Para el caso de aves, las vísceras sólo deben lavarse y no tallarse.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que el texto figurará como: "6.2.2.4.5. En los establecimientos dedicados al sacrificio, las vísceras de las aves domésticas, aptas para consumo humano deben lavarse y enjuagarse al chorro de agua apta para consumo humano. En el caso de la molleja, debe eliminarse ...".</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51. 6.2.2.4.5. Cuando se contamine una canal durante el eviscerado, que la parte contaminada se elimine mediante cortes y después se lave la canal.</p>	<p>Se acepta. Sin embargo, se aclara que el punto correspondiente será el 6.2.2.4.3, de conformidad con lo señalado a Establecimientos T.I.F. No. 45 y Empacadora de Carnes. Unidad Ganadera, S.A. de C.V. del Estado de Aguascalientes a los puntos 6.2.2.4.3. y 6.4.2.7.8.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.4.5 y 6.4.2.7.10 Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>No procede. En virtud de que se eliminará el numeral 6.4.2.7.10 de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.2.2.4.6 y 6.4.2.7.8. Incluir que se deberá eliminar la porción afectada mediante trimeo o corte.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta a Establecimientos T.I.F. No. 45 y Empacadora de Carnes. Unidad Ganadera, S.A. de C.V. del Estado de Aguascalientes, a los numerales 6.2.2.4.3. y 6.4.2.7.8, sin embargo, es importante señalar que su observación corresponde al punto 6.2.2.4.3. y no a los puntos citados en la columna del promovente.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.4.6 y 6.4.2.7.11 Homologar la redacción de los puntos.</p>	<p>Se acepta. Por lo que figurará como una sola especificación de acuerdo a lo señalado en el numeral 6.2.2.4.6. Con esto se eliminará el 6.4.2.7.11.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir disposición sobre limpieza del equipo, cuando se detecten enfermedades infectocontagiosas.</p>	<p>Se acepta. Por lo que figurará de la siguiente manera: "6.2.2.5.1. En caso que se determinen enfermedades infectocontagiosas durante la inspección postmortem, todo el equipo y utensilios que hubieran entrado en contacto con la canal o las vísceras debe lavarse y desinfectarse inmediatamente con soluciones de hidróxido de sodio al 5%, lejía o cualquier otro desinfectante o procedimiento de desinfección adecuado".</p>
<p>DELEGACION ESTATAL DE SINALOA. SUBDELEGACION AGROPECUARIA. SAGARPA. 6.2.2.5.1. Incluir la eliminación de testículos y glándula mamaria en producción.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Figurando la siguiente redacción: "6.2.2.5.2 ... y a retirar los cordones espermáticos, penes y mamas (glándulas mamarias) en producción". No procede. Incluir el texto de: "eliminación de testículos" en dicho apartado, ya que no existe riesgo de contaminación cruzada.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.5.1 No se incluye una especificación equivalente para establecimientos TIF.</p>	<p>No procede. Véase respuesta a Delegación Estatal de Sinaloa. Subdelegación Agropecuaria. SAGARPA, al mismo numeral.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG</p> <p>6.2.2.5.2.</p> <p>Incluir el texto "y otras partes retenidas", así como que el Médico Veterinario Responsable o el personal auxiliar realicen el examen macroscópico.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>El texto figurará como: 6.2.2.5.3. Después de la evisceración, las canales, cabezas y vísceras deben ser sometidas a un examen macroscópico por el MVR o el inspector auxiliar. Cuando así lo requiera, la inspección se complementará con un examen de laboratorio, en estos casos la canal, sus vísceras y cabeza serán depositadas en la jaula de retención dentro de la cámara de refrigeración hasta que el MVR cuente con los resultados que le permitan decidir el destino de la canal y otras partes o vísceras retenidas", ya que no solamente se define el destino de las canales, sino también de sus partes o sus vísceras.</p> <p>Sin embargo, no será necesario incluir la opción de que el examen macroscópico lo realizará el Médico Veterinario Responsable "y/o" el personal auxiliar, ya que el término "o" no limita que dicha actividad la realicen uno u otro o ambos.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.2.2.5.2.</p> <p>Sustituir el término "personal" por "Médico Veterinario.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida al mismo numeral emitida a Supervisión Estatal de Establecimientos T.I.F. y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN.</p> <p>6.2.2.5.2.</p> <p>Incluir el siguiente texto: "por sospecha de presentar enfermedad infectocontagiosa o intoxicación con lesiones macroscópicas o sin ellas".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que todos estos supuestos quedan comprendidos dentro de la frase "cuando así lo requieran", actividad que definirá el Médico Veterinario Responsable, de acuerdo a la inspección.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.2.5.2 y 6.4.2.8.1</p> <p>Homologar la redacción de ambos puntos, ya que son similares.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Véase respuesta emitida al 6.2.2.5.2 de Supervisión Estatal de Establecimientos T.I.F. y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>Adicionalmente el punto 6.4.2.8.1 será eliminado.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>Incluir una nueva disposición relativa a que los establecimientos cuenten con un procedimiento para la detección de <i>Cysticercus cellulosae</i></p>	<p>Se acepta.</p> <p>Figurará como:</p> <p>"6.2.2.5.4. Los establecimientos dedicados al sacrificio de animales para abasto deben tener por escrito el procedimiento para la detección de <i>Cysticercus cellulosae</i> así como el registro de los resultados de su aplicación".</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.2.2.5.3.</p> <p>Fijar parámetros sobre el estado nutricional para cada especie animal, especialmente en aves e incluso apoyarse en análisis bromatológicos para definir el contenido de proteínas en aves.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que el objeto de la revisión del estado nutricional de la canal en esta norma, es facilitar la detección de animales que deban rechazarse o retenerse para una inspección más detallada y no para fijar características de calidad de la canal.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.5.3 y 6.4.2.9.1 El primero se encuentra en inspección postmortem y el segundo en técnica de inspección.</p>	<p>No procede. Sin embargo, cabe señalar que el punto 6.2.2.5.3 será el numeral 6.2.2.5.5 y el numeral 6.4.2.9.1. será eliminado por estar implícito en el primero.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.2.5.4 y 6.4.2.9.3. Incluir "otros órganos y todos los nódulos linfáticos que el Médico Veterinario Zootecnista inspector consideren necesarios".</p>	<p>No procede. En virtud de que se encuentra implícito en el texto final de dicho punto en el que se señala "así como otros órganos y grupos de nódulos".</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.2.2.5.4 y 6.4.2.9.3. Complementar y modificar la nomenclatura de los nódulos linfáticos. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. Modificar los términos anatómicos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Por lo que figurará como: "6.2.2.5.6. La inspección ... incisión de los nódulos linfáticos. En todas las especies de mamíferos, las partes y órganos a inspeccionar deben ser: cabeza ..., mamas (glándulas mamarias), testículos, los siguientes nódulos linfáticos o linfocentros: mandibular, parotídeo, retrofaríngeo, cervicales superior, profundos craneales, medio, caudal; traqueobronquial, lumbar, renal, ilíaco, mamario, mediastínico, subilíaco, poplíteo, iliofemoral, hepático, así como ...". Eliminándose el punto 6.4.2.9.3.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.2.2.5.5 y 6.4.2.8.2. Aclarar que el Médico Veterinario podrá realizar rechazos parciales.</p>	<p>No procede. En virtud de que la finalidad de la especificación es sancionar a quien intencionalmente oculte o enmascare lesiones en los productos objeto de esta norma, y que pongan en riesgo la salud pública o la animal. Sin embargo, para hacer más claro el documento, se incluirá en el apartado de definiciones las correspondientes a "Rechazo total y rechazo parcial", de conformidad con lo señalado a la propuesta de definición de decomiso, emitida a la Dirección de Importación, Exportación, Servicios y Certificación Pecuaria y Departamento de Establecimientos T.I.F. y Rastros. SAGARPA. Asimismo, se incluirá en el apartado correspondiente a "Inspección postmortem" la siguiente especificación: "6.2.2.5.8 Como resultado de la inspección postmortem, los productos podrán ser causa de rechazo total o parcial".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.5.5 y 6.4.2.8.2 Homologar las especificaciones de ambos puntos.</p>	<p>Se acepta. Se reestructurará figurando como numeral 6.2.2.5.6 y se eliminará el 6.4.2.8.2.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 6.2.2.5.6. Reiterar al final de la disposición, que el texto corresponde a "rumiantes y equinos".</p>	<p>No procede. Por ser redundante con el párrafo inicial en donde se señala "Las cabezas de los rumiantes y equinos, deben...".</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.2.2.5.6. Complementar que se puede mantener el área de labios, "siempre y cuando sea rasurada y lavada" en virtud de que se utiliza para identificar la especie.</p>	<p>Se acepta. Por lo que el texto figurará: "6.2.2.5.9 ... libras de cuernos, piel y materia extraña. Su lavado ...nasales. En caso de que se conserve el área de los labios (morro) ésta debe ser rasurada y lavada".</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.5.6 y 6.4.2.7.5 El primero se ubica en Inspección postmortem, mientras que el segundo en faenado.</p>	<p>No procede. En virtud de que el punto 6.4.2.7.5., será eliminado por estar comprendido en el punto 6.2.2.5.6., mismo que será aplicable a todos los establecimientos objeto de esta norma, figurando como se señala en el punto 6.2.2.5.6. a Dirección de Importación, Exportación, Servicios y Certificación Pecuaria y Departamento de Establecimientos T.I.F. y Rastros. SAGARPA.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.2.5.7. Exceptuar a las aves. GRUPO DE TRABAJO. Incluir que las cabezas o vísceras retenidas no podrán ser lavadas ni cortadas antes del dictamen final.</p>	<p>Se acepta. Por lo que figurará de la siguiente manera: "6.2.2.5.10. Excepto en el caso de las aves domésticas, las canales que presenten...por el MVR y no podrán ser lavadas ni cortadas antes del dictamen final. "</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.2.5.9. Incluir la frase "a su ingreso".</p>	<p>Se acepta. La cual figurará como sigue: "6.2.2.5.12. Las canales provenientes de otros rastros, deben ser inspeccionadas a su ingreso a fin de determinar su destino final".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.5.9 No existe una disposición equivalente para establecimientos TIF.</p>	<p>Se acepta. Sin embargo, no será necesaria su inclusión en establecimientos T.I.F. en virtud de que el punto 6.2.2.5.9. aplicará a todos los establecimientos conforme a la respuesta emitida a Supervisión Estatal de Establecimientos T.I.F. y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG, al mismo punto.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES 6.2.2.5.10 y 6.4.2.9.4. Incluir la inspección postmortem del corazón.</p>	<p>No procede. Debido a que dicha inspección se realiza en la línea, por lo que sólo es posible la exteriorización de las vísceras abdominales. Asimismo, en el listado de enfermedades zoonóticas, no se encontró alguna para cuyo diagnóstico, el examen del corazón fuera relevante.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.5.10 y 6.4.2.9.4 El primero se encuentra en inspección postmortem y el segundo en el de técnica de inspección.</p>	<p>Se acepta. Sin embargo, el numeral 6.4.2.9.4., será eliminado por estar comprendido en el punto 6.2.2.5.10., con la siguiente redacción: "6.2.2.5.13. En el caso de las aves, la inspección postmortem, debe enfocarse principalmente a la canal, sacos aéreos, hígado e intestinos".</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.2.6.1 y 6.4.2.11.1. Establecer el uso en el área de sanitizantes aprobados por la SAGARPA o la SSA".</p>	<p>No procede. En virtud de que la disposición está orientada al lavado de la canal y no al de las áreas, el cual se establece en el numeral 6.2.1.1.2. Adicionalmente se eliminará el punto 6.4.2.11.1 de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.2.2.6.1 y 6.4.2.11.1. Eliminar el lavado con agua a 74°C por 10 segundos.</p>	<p>No procede. Debido a que en dichos puntos se plantean métodos alternativos como el lavado con agua o el lavado con agua caliente, quedando el particular en libertad de escoger el que mejor le convenga, considerando las características del producto, recursos, etc. Adicionalmente se eliminará el punto 6.4.2.11.1 de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.1 y 6.4.2.11.1. Homologar dichos numerales.</p>	<p>No procede. En virtud de que las especificaciones para T.I.F. son más estrictas para este tipo de establecimientos (agua a presión y concentraciones de cloro), lo cual difícilmente podría cubrirse en los rastros. Adicionalmente se eliminará el punto 6.4.2.11.1 de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.2.6.1. y 6.2.2.6.2 Acotar que sólo aplica a establecimientos dedicados al sacrificio y faenado.</p>	<p>Se acepta. Quedando de la siguiente manera: "6.2.2.6.1. En los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado, después de la evisceración ... ". "6.2.2.6.2. En los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado, las vísceras aptas ... y enjuagadas al chorro de agua apta para consumo humano".</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.2.6.2. Incluir que el agua debe ser potable. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.2. Especificar que el agua debe ser potable.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se incluirá el concepto de agua apta para consumo humano.</p>
<p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. 6.2.2.6.3 y 6.2.2.6.4. Incluir la normatividad de la SSA (Secretaría de Salud).</p>	<p>No procede. En virtud de que la SSA, no contará con médicos veterinarios realizando la inspección en rastros, ya que sólo evaluará el cumplimiento de la norma a través de las visitas de verificación, conforme a lo establecido en la Ley General de Salud.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.3 y 6.4.2.11.5 Homologar la redacción de ambos puntos, son similares.</p>	<p>Se acepta. Se mantendrá el 6.2.2.6.3 y se eliminará el punto 6.4.2.11.5, de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir una nueva especificación en el que se señale que los productos aprobados y empacados deben llevar una etiqueta con la información sanitaria.</p>	<p>Se acepta. Figurará como: "6.2.2.6.5 En el caso de productos aprobados: 6.2.2.6.5.1. Los recipientes deben incluir una etiqueta que cumpla con lo señalado en el apartado de etiquetado de este ordenamiento".</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.2.2.6.4. Incluir que los sellos para rastros registrados llevarán las siglas R.R.</p>	<p>No procede. Por lo que el texto figurará como: "6.2.2.6.6. Los sellos deben contener las leyendas, "Inspeccionado y Aprobado, México" o "Inspeccionado y Rechazado, México", de 1 cm de altura. Se eliminarán los conceptos de Rastros Registrados y Establecimientos T.I.F., de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.4. y 6.4.2.11.6. Homologar la redacción de ambos puntos, ya que son similares.</p>	<p>No procede. Véase respuesta dada a la Dirección de Importación, Exportación, Servicios y Certificación Pecuaria y Departamento de Establecimientos TIF y Rastros. SAGARPA al numeral 6.2.2.6.4.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.5 y 6.4.2.11.6 Existe equivalencia parcial entre los puntos, correspondientes al sellado de animales.</p>	<p>Se acepta. Se eliminará el 6.4.2.11.6 y el 6.2.2.6.5 se mantendrá como 6.2.2.6.8.</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 6.2.2.6.6. En esta norma no se asigna el color de tinta a los productos aprobados para cocción o congelación.</p>	<p>No procede Por lo que el texto figurará de la siguiente manera: "6.2.2.6.5.3. Para el marcado ... y productos aprobados para consumo humano, se debe utilizar tinta de color rojo". En los productos en los que se detecten parásitos, no serán considerados para consumo humano sino como "rechazos". Asimismo, dicha modificación se realizará en los numerales correspondientes a lo largo de la norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.2.6.6. Incluir "que en el caso de canales y productos de equino, la tinta a utilizar sea de color verde". MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.6. y 6.4.2.11.7 Homologar la redacción de ambos puntos, ya que son similares</p>	<p>Se acepta parcialmente. En virtud de que independientemente de la especie animal, el producto deberá distinguirse como apto para consumo humano o como rechazo. Se modificará el numeral 6.2.2.6.7. de conformidad con lo señalado a Frigorífico y Empacadora de Tabasco, TIF. No. 51 al numeral 6.2.2.6.6. En el caso del punto 6.4.2.11.7., se eliminarán de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES 6.2.2.6.7. Incluir un color de tinta para los productos aprobados para cocción.</p>	<p>No procede. De conformidad con la respuesta emitida a Frigorífico y Empacadora de Tabasco TIF No. 51 al punto 6.2.2.6.6.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.7. y 6.4.2.11.7. Homologar la redacción de ambos puntos, ya que son similares.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta al presente promovente a los puntos 6.2.2.6.6. y 6.4.2.11.7, adicionalmente el numeral 6.2.2.6.7 figurará como 6.2.2.6.9.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.8 y 6.4.2.11.4. Existe equivalencia parcial entre los puntos.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se eliminarán los puntos 6.4.2.11.3 y 6.4.2.11.4 por estar considerados en el punto 6.2.2.6.8. que figurará como: "6.2.2.7.2 Después... sellos y demás materiales ...".</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.2.2.6.9 y 6.4.2.11.8. Omitir el sellado en cerdos por razones comerciales.</p>	<p>No procede. En virtud de que es un procedimiento que permite garantizar que un producto es apto para consumo humano y permite la rastreabilidad del mismo.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.2.2.6.9 y 6.4.2.11.8. Incluir el sellado de cabezas.</p>	<p>Se acepta. Quedando la siguiente redacción: "6.2.2.6.5.2. Para las canales aprobadas para consumo humano de bovinos, equinos, ovinos, caprinos y porcinos se deben colocar 10 sellos de la siguiente forma: uno en cada paleta, uno en cada lomo, uno en cada pierna, uno en cada flanco interior a la altura del costillar y uno en cada lado de la cabeza a la altura de los músculos maseteros". Adicionalmente el punto 6.4.2.11.8., se eliminará de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. 6.2.2.6.9. Incluir un sello más a la altura del diafragma de la canal.</p>	<p>No procede. En virtud de que se encuentra implícito en el sello que se aplique en el flanco interior a la altura del costillar.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.10. En los Establecimientos T.I.F., no se cuenta con alguna disposición equivalente al punto, que señale que los productos rechazados cuyo tamaño no permita su marcado se depositen en recipientes debidamente identificados.</p>	<p>No procede. Debido a que se eliminarán las especificaciones al apartado 6.3 y 6.4 de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. Se incluirá una especificación que figurará como: "6.2.2.7 Destino de productos rechazados. 6.2.2.7.1", conforme a la respuesta emitida a la Unión Nacional de Avicultores al numeral 6.2.1.2.1.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.11. y 6.4.2.11.10. Homologar la redacción de ambos puntos, dado que son similares.</p>	<p>Se acepta. Se eliminará el punto 6.4.2.11.10. y se mantendrá el 6.2.2.6.11, figurando de la siguiente manera: "6.2.2.6.4 Los propietarios... los sellos, tinta y demás...".</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.2.6.12 y 6.4.2.11.11. No hacer opcional el cumplimiento del inciso c). MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.6.12 y 6.4.2.11.11. Homologar la redacción de ambos puntos, puesto que son similares.</p>	<p>Se acepta. Por lo que el texto del numeral 6.2.2.6.12, figurará de la siguiente manera: "6.2.2.8 En el caso de las aves, el establecimiento debe llevar un registro de los expendios a los que vende y efectuar cualquiera de los siguientes procedimientos: a) Colocar en cada canal una grapa que contenga al menos el domicilio del establecimiento donde se sacrificó y faenó. b) Si las aves se distribuyen en recipientes, debe colocarse ...". Eliminándose el 6.4.2.11.11.</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.2.7.1 y 6.2.2.7.2 Fusionar los puntos y hacer aplicables a ambos tipos de establecimientos.</p>	<p>Se acepta. Figurará de la siguiente manera: "6.2.2.9 Area de corte, lavado y enmantado de canales. 6.2.2.9.1. Cuando se utilicen mantas, previo a su uso, deben lavarse y desinfectarse en agua con cloro a una concentración entre 20 y 50 mg/l. El agua empleada para la salmuera debe ser apta para consumo humano. La sal que se emplee para la elaboración de la salmuera debe cumplir con las especificaciones para la sal para uso en la industria alimentaria, establecida en la NOM-040-SSA1-2001, citada en el apartado de referencias". Eliminándose los numerales 6.2.2.7.1, 6.4.2.15.6.4.2.15.1 y 6.4.2.15.2.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATÁN. 6.2.2.7.1. Incluir especificaciones para la sal que se emplea. MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.7.1. y 6.4.2.15.1. Homologar la redacción de ambos puntos, ya que son similares.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta emitida a los numerales 6.2.2.7.1 y 6.2.2.7.2.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.2.2.7.2 y 6.4.2.15.2. Señalar que sólo permanezca un límite mínimo para uso de cloro de 50 ppm.</p>	<p>No procede. De acuerdo a la bibliografía consultada, el 9 CFR Parts. 308, 310, 318, 320, 325, 325, 327 y 381, la concentración de cloro debe ser de 20 a 50 mg/l, límite que figura en dicho proyecto. Adicionalmente, véase respuesta emitida al punto 6.1.2.11 a la Asociación Nacional de Rastros Particulares, A.C.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.7.2. y 6.4.2.15.2. Homologar la redacción de ambos puntos, puesto que son similares.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta emitida a los numerales 6.2.2.7.1 y 6.2.2.7.2 emitida al Grupo de Trabajo.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.2.2.8.1 y 6.4.2.14.4. Se exceptúe a las aves.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta emitida al punto 6.1.2.14.3 a Frigorífico y Empacadora de Tabasco, T.I.F. No. 51. Asimismo, se eliminará el punto 6.4.2.14.4, por quedar implícito en el numeral 6.2.2.8.1, mismo que figurará como 6.2.2.10.1.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.8.1 y 6.4.2.14.4 Existe coincidencia parcial entre los puntos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta emitida al punto 6.1.2.14.3 a Frigorífico y Empacadora de Tabasco, T.I.F. No. 51.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.8.2 y 6.4.2.14.5. Homologar los puntos.</p>	<p>Se acepta. Quedando la redacción del punto 6.2.2.8.2 de la siguiente manera: "6.2.2.10.2. Ningún producto debe almacenarse directamente sobre el piso. Los recipientes que contengan producto deben colocarse sobre tarimas o entrepaños y colocados a una altura mínima de 10 cm del piso." Y se eliminará el numeral 6.4.2.14.5.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.2.2.8.3.</p> <p>Incluir el texto "En dicha cámara la canal deberá permanecer un mínimo de 12 horas, con el fin de asegurar la adecuada maduración de la carne".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que en el punto 6.2.2.10.1 se establecerá que los productos deben tener una temperatura de 7°C para fines sanitarios, por lo que el tiempo necesario para alcanzar esta temperatura dependerá de la capacidad de las cámaras, tipo de equipo, volúmenes de producción, etc.</p> <p>Asimismo, véase respuesta dada a Frigorífico y Empacadora de Tabasco, T.I.F. No. 51. Al punto 6.1.2.14.3.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.2.8.3 y 6.4.2.14.6.</p> <p>Es más estricta la disposición para Rastros registrados que para Establecimientos T.I.F.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Por lo que se eliminarán ambos numerales, por lo que figurará de conformidad con lo señalado al MVZ Pablo Pérez Espino en el punto 6.1.2.14.6.</p>
<p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO.</p> <p>6.2.2.8.4.</p> <p>No permitir el almacenamiento de canales con vísceras o especificar si únicamente se puede efectuar con las vísceras rojas.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>El texto figurará de la siguiente manera: "6.2.2.10.3. El almacenamiento de canales y vísceras rojas, sólo se permite cuando provengan de una misma especie. Las vísceras verdes deben almacenarse en una cámara distinta".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.2.8.4.</p> <p>No existe una disposición equivalente en Establecimientos T.I.F.</p>	<p>No procede.</p> <p>Dicha especificación será aplicable a todos los establecimientos objeto de la norma, por lo que no es necesario incluir una especificación particular para T.I.F., así mismo, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.2.8.5.</p> <p>Señalar cómo deben conservarse la carne troceada y las vísceras.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Por lo que se modificará dicho numeral con la siguiente redacción "6.2.2.10.4 Las vísceras lavadas y la carne troceada, deben conservarse durante su almacenamiento en envases separados, limpios e identificados con la fecha de sacrificio y número del lote, en condiciones de refrigeración o en el caso de las aves domésticas, con hielo apto para consumo humano".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.2.2.8.6.</p> <p>No existe en los Establecimientos T.I.F., una disposición equivalente al numeral que especifica que el hielo utilizado para conservar los productos debe cumplir con la NOM-201-SSA.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que los apartados 6.3 y 6.4 serán eliminados, sin embargo el numeral 6.2.2.8.6 permanecerá en el cuerpo de la norma, figurando como 6.2.2.10.5.</p> <p>De conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.2.2.8.6., 6.5.2.1.3. y 6.5.2.1.4.</p> <p>Eliminar la referencia de la NOM-042-SSA1-1993. Hielo potable, hielo purificado y actualizar la referencia</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se hará referencia a la NOM-201-SSA1-2002 Productos y Servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V.</p> <p>6.2.2.8.7.</p> <p>Que las disposiciones de lavado y desinfección se dejen "de acuerdo a cada proceso".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que las especificaciones incluidas son las mínimas indispensables para mantener un nivel determinado de higiene del producto, asimismo, no presenta información técnica que permita evaluar las características de cada proceso que sustente establecer diferencias en cuanto al lavado del equipo.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.8.7. No existe una especificación equivalente a este numeral para establecimientos TIF.</p>	<p>No procede.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir una especificación que obligue al registro de las temperaturas de los productos, a fin de que se pueda verificar que la conservación de los productos se hace de manera correcta.</p>	<p>Se acepta. Quedando de la siguiente manera: "6.2.2.10.7. Se deben llevar registros diarios de las temperaturas alcanzadas en las cámaras".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.2.9 Modificar el subtítulo de "Transporte Sanitario" por "Transporte".</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.2.2.9 Incluir una disposición en relación a los operarios de los vehículos que transportan carne o subproductos, que deberán portar vestimenta y calzado limpio y adecuado y contar con comprobantes de salud.</p>	<p>Se acepta parcialmente. El texto figurará como: "6.2.2.11.1. Para la recepción del producto, el personal que manipule el producto para su transporte y entrega, debe contar con ropa de trabajo limpia y cualquier implemento que cubra el cabello".</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE VERACRUZ. 6.2.2.9. Incluir una nueva especificación, que solicite al personal el uso de botas, mandil y cubrepelo. Que las canales se protejan con mantas lavadas y desinfectadas durante su transportación.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta emitida a Servicios de Salud de Yucatán a dicho numeral. No procede. En virtud de que dada la manipulación que se pudiera dar por la pérdida de control en el lavado y manejo de las mantas en esta etapa podría implicar mayor riesgo sanitario al producto.</p>
<p>SERVICIOS DE SALUD DE YUCATAN. 6.2.2.9. Incorporar una nueva disposición, relativa a que en los costados de los vehículos se incluya la leyenda "TRANSPORTE SANITARIO DE CARNE".</p>	<p>No procede. En virtud de que dicha leyenda no garantizaría que las condiciones del transporte de los productos se realice de conformidad con las prácticas de higiene de la norma. Por otro lado esta disposición tendría relevancia, si en la norma se estableciera que el transporte sea exclusivo para la carne, no encontrándose alguna razón, por la que no pudieran transportarse otros productos preenvasados sin que implique esto un riesgo a la salud.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.9.1. En los establecimientos T.I.F. no existe una disposición equivalente.</p>	<p>No procede. El numeral 6.2.2.9.1., será aplicable a todos los establecimientos objeto de esta norma como 6.2.2.11.2. Debido a que se eliminarán las especificaciones de los apartados 6.3 y 6.4, de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma, por lo que no será necesaria su inclusión.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.2.2.9.2. Incluir que el transporte tenga un sistema de refrigeración.</p>	<p>No procede. En virtud de que en el punto 6.2.2.11.7, se establecerá que los productos deben mantenerse en condiciones de refrigeración, conforme a la modificación al apartado de Almacén de productos, emitida a Frigorífico y Empacadora de Tabasco TIF No. 51 al numeral 6.1.2.14.3.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.9.2. No existe una disposición equivalente en Establecimientos T.I.F.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Dicha especificación se incluirá para todos los establecimientos objeto de esta norma, como numeral 6.2.2.11.4., sin embargo, debido a que se eliminarán las especificaciones de los apartados 6.3 y 6.4 de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma, no será necesaria su inclusión.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.9.3. No existe una disposición equivalente en Establecimientos T.I.F.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Dicha especificación se aplicará para todos los establecimientos objeto de esta norma, como 6.2.2.11.5, sin embargo, debido a que se eliminarán las especificaciones de los apartados 6.3 y 6.4 de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma, no será necesaria su inclusión.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.2.2.9.4. No aplica a aves.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se harán las siguientes modificaciones: Se modificará el numeral 6.2.2.9.4. como sigue: "6.2.2.11.2.4. Los productos no deben entrar en contacto directo con el piso de la unidad. Cuando se utilicen contenedores o recipientes para transportar los productos, éstos deben cumplir con lo señalado en el numeral 6.1.1.2.5. Asimismo, deben cerrarse inmediatamente después de que se depositó su contenido". Derivado de este cambio se eliminarán los puntos 6.4.2.16.3 y 6.4.2.16.5.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.2.2.9.4. Que se especifique que el material para el transporte de los productos sea de "material apropiado como el acero inoxidable y plástico".</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta al mismo punto a la Unión Nacional de Avicultores.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.2.2.9.4 y 6.4.2.16.3. Eliminar que los productos no deben entrar en contacto directo entre sí ni con las paredes del camión.</p>	<p>Se acepta parcialmente Véase respuesta dada a la Unión Nacional de Avicultores, al numeral 6.2.2.9.4.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.9.4. En los Establecimientos T.I.F. no existe un punto equivalente.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta dada al numeral 6.2.2.9.4 a la Unión Nacional de Avicultores.</p>

<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B. 6.2.2.9.5. No mencionan temperaturas requeridas para el transporte de productos, por otro lado difícilmente se pueden igualar las condiciones de una cámara en planta.</p>	<p>No procede. En virtud de que en el numeral 6.2.2.9.1 se establecerán las temperaturas de conservación para los productos en su centro térmico, refrigerados y congelados, de conformidad con la respuesta emitida al numeral 6.1.2.14.3 para Frigoríficos y Empacadora de Tabasco, T.I.F. No. 51.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.9.5. En los Establecimientos T.I.F. no existe una disposición equivalente.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta al mismo numeral a Establecimientos T.I.F. No. 97-B.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.2.2.9.5. Acotar que sólo aplica a rastros y establecimientos dedicados al corte, deshuese, envasado y expendio.</p>	<p>Se acepta. Quedando de la siguiente manera: "6.2.2.11.2.5. Los productos deben mantenerse en condiciones de refrigeración, en el caso de aves y vísceras procedentes de establecimientos dedicados al sacrificio, faenado, corte, deshuese, almacén y expendio, se podrá emplear hielo, siempre y cuando sea apto para consumo humano". Adicionalmente el concepto de "hielo potable", será sustituido por "hielo apto para consumo humano".</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.9.6. En los Establecimientos T.I.F. no existe una disposición equivalente.</p>	<p>No procede. Sin embargo, debido a que se eliminarán las especificaciones de los apartados 6.3 y 6.4 de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma, no será necesaria su inclusión. Dicha especificación será aplicable a todos los establecimientos objeto de esta norma como 6.2.2.11.8.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.2.2.9.7 y 6.4.2.16.1. En aves no se aplica sello de inspección, por lo que deben emplearse etiquetas en los envases.</p>	<p>No procede. Por lo que se eliminará el numeral 6.4.2.16.1.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.2.2.9.7. y 6.4.2.16.1. Las especificaciones de ambos puntos son similares.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta a Tyson de México, S.A. de C.V. a los mismos numerales.</p>
<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. SUBSECRETARIA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL DISTRITO FEDERAL. 6.3. Comentario general de no repetir especificaciones para instalaciones en establecimientos TIF que ya figuran para Rastros registrados.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino al Apartado 6. Y a la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Reestructurar el orden del apartado 6.3.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3 Incluir un texto introductorio en el que se señale que los establecimientos TIF además deben cumplir con el apartado 6.1 .</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.3. Que SAGARPA autorice inicialmente los planos y que el resto de la documentación se requiera hasta que se solicite la visita de verificación.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.1.1. Incluir un inciso relativo a la solicitud de planos que describan las áreas adyacentes a las plantas T.I.F.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. SUBSECRETARIA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL DISTRITO FEDERAL. 6.3.1.1. Incluir el requisito de presentar los planos de la instalación sanitaria del establecimiento.</p>	<p>No procede. En virtud de que en el inciso a) se solicita el requisito de planos con el equipo, dentro del cual está implícito las instalaciones sanitarias. Adicionalmente véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.1.1. Incluir después del inciso e) la solicitud de la relación del equipo empleado en refrigeración y congelación del proceso del producto.</p>	<p>No procede. En virtud de que en el inciso e), se solicita la relación del equipo empleado en el proceso del producto, dentro del cual debe figurar el equipo de refrigeración y congelación. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.1.1. Complementar en el inciso g), el requisito de contar con las constancias que demuestren la inocuidad de los productos empleados para el control de fauna.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.1.1. inciso g). Incluir "la residualidad o persistencia de los productos a ser utilizados". Incluir en el inciso h) que además de establecer medidas correctivas se incorporen medidas preventivas en los procedimientos de operación estándar de sanitización (POES).</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.1. inciso h).</p> <p>Considerar que los procedimientos de limpieza y desinfección en algunas áreas pueden ser periódicos y ocasionales.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>Inciso i. Aclarar a que se refiere el "Aseguramiento de la calidad de los productos".</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>Complementar el inciso j, de potabilización de agua, señalando la limpieza de depósitos de agua.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>Incluir un nuevo inciso solicitando el del nombre de Médico Veterinario que fungirá como responsable y su coadyuvancia.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C.</p> <p>6.3.1.2.</p> <p>No queda claro si la disposición corresponde a establecimientos TIF.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B.</p> <p>6.3.1.2.4</p> <p>No es claro al mencionar que las áreas de carga y descarga del producto deben ser totalmente cerradas y señalar que cuando así se requiera se deben contar con antecámaras.</p> <p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.2.4.</p> <p>Incluir el uso de cortinas de aire.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.3.1.2.5.</p> <p>Incluir que dicha área debe contar con toma de agua y drenaje.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Dicha propuesta se retomará en el numeral 6.1.2.1.3.</p> <p>Véase respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino al numeral 6.1.2.1.3.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.3.1.3.</p> <p>Reubicar el apartado de Abastecimiento de agua y drenaje del establecimiento.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B. 6.3.1.3.1 y 6.3.1.3.2. Existe contradicción entre ambos puntos.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. El tercer párrafo del numeral 6.3.1.3.1 se reubicará al apartado de generalidades, como numeral 6.1.1.1. Por otro lado, el numeral 6.3.1.3.2 se eliminará por estar comprendido en los 2 numerales antes citados.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.1.3.1. Incluir en el punto, la letra "o", después del término producto. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.3.1. Que el sistema de potabilización del agua debe garantizar su suministro para todo el establecimiento y se elimine la segunda parte de dicho punto en el que se señala que "el agua que se utilice en las áreas de faenado, corte y deshuese o cualquier otra área en que se maneje producto o que esté en contacto con éste, debe ser potable".</p>	<p>No procede. Véase respuesta dada al promovente anterior.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.1.3.2. Incluir "u otro dispositivo aprobado por la SAGARPA".</p>	<p>No procede. Véase respuesta al numeral 6.3.1.3.1 a Establecimiento TIF No. 97-B</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.3.2. Que se acote sólo a este tipo de dispositivos y no se dé opción a otros métodos.</p>	<p>No procede. Véase respuesta al numeral 6.3.1.3.1 a Establecimiento TIF No. 97-B.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B. 6.3.1.3.3. Incluir "cuándo se deben utilizar líneas de vapor".</p>	<p>No procede. En virtud de que esto depende del diseño de las instalaciones y cómo se efectúe el proceso. Adicionalmente véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.3.4. Eliminar la disposición de que se pinten e identifiquen las líneas de agua no potable cuando estén dentro de las áreas de producto apto para consumo humano.</p>	<p>No procede. En virtud de que existen a la fecha establecimientos que cuentan con dichas líneas dentro de las áreas de producto apto para consumo humano y a quienes en corto plazo no podría exigírseles la modificación de todo el sistema hidráulico, por lo que se considera necesario identificarlas. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.3.5.</p> <p>Eliminar que las llaves sean de accionamiento no manual y el término "paredes".</p>	<p>No procede.</p> <p>Por tratarse de especificaciones dirigidas a establecimientos certificados como T.I.F. el cual es un esquema de tipo voluntario.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p> <p>En lo que respecta a eliminar el término "paredes", véase respuesta dada al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.1.1.4. y 6.3.1.3.5.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.4.3.</p> <p>Incluir al inicio del punto el siguiente texto: "Dentro de la planta".</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.3.1.6.</p> <p>Que los filtros sólo sean para insectos y roedores y no para polvos.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que el polvo se considera un contaminante.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.6.</p> <p>Incluir un inciso que señale que el área de lavado de equipo y de las rolas deberá ser completamente cerrada.</p> <p>Incluir una disposición para las cámaras de ahumado.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p> <p>No procede.</p> <p>En virtud de que no es competencia de esta norma establecer el equipo necesario para los productos ahumados.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.7.</p> <p>Incorporar un inciso para contar con el equipo y mobiliario para el lavado y desinfección del equipo manual de trabajo.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.7.2.</p> <p>Incluir al final del párrafo el texto: "evitando hacer uso de madera".</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Véase respuesta dada a Establecimiento TIF No. 97-B, numerales 6.1.1.2.8. y 6.3.1.7.2.</p>

<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.3.1.7.3.</p> <p>Incluir que los recipientes deben identificarse.</p> <p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.7.3.</p> <p>Incluir recipientes para los productos rechazados y subproductos, rotulados y con candado.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Dicha especificación figurará en el punto 6.1.1.2.10 el cual será aplicable a todos los establecimientos objeto de esta norma. Asimismo el punto 6.3.1.7.3. se eliminará, conforme la respuesta dada al MVZ Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.1.4 y 6.3.1.7. y a la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B.</p> <p>6.3.1.7.4.</p> <p>Si el uso del uniforme del personal es un requisito.</p> <p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.3.1.7.4.</p> <p>El personal debe contar con uniforme sanitario de color claro.</p> <p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.7.4.</p> <p>Incluir la especificación del uniforme.</p> <p>Incluir que en frigoríficos se solicite el uso de calzado industrial.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.7.4.</p> <p>Incluir "toallas de baño para el personal".</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.8.</p> <p>Modificar el requisito de que los bebederos deben ubicarse fuera de las áreas de faenado, corte, deshuese o de cualquier otro proceso y se elimine la alternativa de que puedan encontrarse dentro de dichas áreas.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida al presente promovente al numeral 6.1.1.7.2 y al MVZ Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.1.7.2 y 6.3.1.8. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.1.9. Que se instalen en el área de proceso perchas de acero inoxidable para que el personal los emplee antes de dirigirse a los sanitarios.</p>	<p>No procede. En virtud de que en el numeral 6.2.1.1.8.7 se establecerá la disposición general para el lavado y desinfección de mandiles, sin que esto impida el uso de perchas.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.9.1. Que las puertas sean de cierre automático y que cada sanitario esté dividido y con puerta.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.1.9.3. Eliminar la obligatoriedad del uso de mingitorios individuales.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.9.3. Incluir al final del párrafo "El número de mingitorios será similar al número de excusados".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B. 6.3.1.9.5. Por qué no se permiten los lavabos tipo fuente.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.1.9.5. No se debe obligar que los lavamanos sean "individuales" por existir los "colectivos" y que sean instalados uno por cada 50 en lugar de 1 por cada 30. SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.1.9.5. Que el número de lavabos sea uno por cada 15 personas.</p>	

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.9.5.</p> <p>Eliminar que sean de tipo individual y se sustituya "lavabos" por "lavamanos" y "con mezcladores" por "con mezcladora".</p>	
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V.</p> <p>6.3.1.9.6.</p> <p>Eliminar la opción de secado por aire caliente y que permanezca sólo el secado por aire.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que se están manejando diferentes operaciones de secado.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.1.7.3., 6.3.1.9.1., 6.3.1.9.2 y 6.3.1.9.5.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.9.7.</p> <p>Incluir el requisito de tener un mantenimiento continuo en los sanitarios.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p> <p>Su propuesta queda comprendida en la NOM-120-SSA1-1994, la cual debe cumplir todos los establecimientos objeto de esta norma, tal y como se señala en el apartado 6.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.10.</p> <p>Incluir un inciso, para contar con equipo para las visitas al establecimiento.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C.</p> <p>6.3.1.10.1.</p> <p>Eliminar del texto introductorio "la capacidad del local para vestidores de los obreros".</p> <p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V.</p> <p>6.3.1.10.1</p> <p>Eliminar la especificación de 1 m² por persona en el área de vestidores.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.3.1.10.1.</p> <p>Eliminar la disposición relativa a la medida de los vestidores por persona de 1 m².</p> <p>Incluir que existan suficientes vestidores para el 20% de los trabajadores en turno.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p> <p>No procede.</p> <p>Por no ser de relevancia sanitaria.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.3.1.10.2.</p> <p>Incluir que los casilleros deben contar en su parte superior con una inclinación de 45° con respecto a la pared para evitar la acumulación de polvo.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que no implica un riesgo sanitario a los productos objeto de esta norma establecer un grado de inclinación de los casilleros, asimismo, véase respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino al numeral 6.1.1.7.4.</p>

<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.1.11. Incluir que existan suficientes regaderas para el 10% del personal en turno.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. Adicionalmente véase respuesta a los numerales 6.2.1.3.2.1 y 6.4.1.3.2, emitida al MVZ Pablo Pérez Espino.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C. 6.3.1.12. Incluir la frase: “si el horario de trabajo así lo requiere”.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.1.12. Incluir una disposición en la cual se mencione que el comedor no deberá tener acceso por áreas exteriores. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.12. Incluir que el acceso de los empleados a dicha área no debe efectuarse por exteriores.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.1.12. En caso de que no exista comedor, se debe solicitar autorización a la SAGARPA para definir otras alternativas para el consumo de alimentos.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.1.13. Establecer la obligatoriedad de que se proporcione termómetro, cuchillo, chaira y computadora.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.13.1. La dimensión de la oficina del médico debe ser de 10 m².</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.14.</p> <p>Incluir un nuevo inciso señalando que no se podrá mezclar ropa, maquinaria ni utensilios de una planta TIF y una no TIF.</p>	<p>No procede.</p> <p>En el punto 6.2.1.3.2.9., se establecerá la disposición correspondiente a evitar la mezcla de ropa de calle con ropa de trabajo, mismo que figurará como 6.2.1.1.8.9.</p> <p>Por otro lado, en el cuerpo de la norma se establecen diferentes disposiciones sobre el lavado y desinfección del equipo y utensilios, previo a las operaciones de trabajo, cuya observancia permitirá evitar algún riesgo de contaminación cruzada.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.3.1.14.</p> <p>El convenio que se menciona para el lavado de ropa especial o de otras áreas, se haga extensivo para toda la ropa.</p> <p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>Eliminar el texto "La ropa que requiera de un equipo especializado de lavado, tal como la utilizada en las cámaras de congelación".</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.3.1.15.2 y 6.3.2.1.3.</p> <p>Eliminar el concepto de "techos lisos" en las áreas de faenado, corte o deshuese.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que cuando éstos no tienen dicha característica es más factible la acumulación de polvo y la eventual formación de otras fuentes de contaminación para el proceso y el producto.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta al MVZ Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.1.2.3 y 6.3.1.15.2.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.15.2.</p> <p>Eliminar el término "formación".</p> <p>Incluir que no se permite el uso de azulejo en paredes de las áreas de proceso.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se acepta.</p> <p>Véase respuesta dada al MVZ Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.1.2.3. y 6.3.1.15.2</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.15.2.</p> <p>Incluir la frase: "se deberá evitar el uso de madera o granito".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que en dicha disposición ya se encuentra implícito el evitar su uso con los términos lisos, no absorbentes ni porosos.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta dada al MVZ Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.1.2.3 y 6.3.1.15.2.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.15.7.</p> <p>Complementar la redacción para un mayor entendimiento.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.1.15.8. Eliminar el requisito de puertas automáticas, e incluir puertas abatibles o cortinas hawaianas. SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. Incluir el uso de secadores de aire en lugar de toallas desechables. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.15.8. Modificar el término de "antecámaras" por "cámara".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.1.15.8. Se instalen antecámaras de sanitización entre los baños, comedores y oficinas.</p>	<p>No procede. En las entradas del personal a las áreas de sacrificio, faenado, corte o deshuese, en las cuales sí existe un riesgo de contaminación del producto se establece la instalación de cámaras en las áreas correspondientes.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.15.9. Dependiendo de la ubicación de las escaleras y de su número, se ubiquen cámaras de desinfección, a la entrada de las áreas de proceso.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir un nuevo numeral relativo a la ubicación del lavamanos en el área de proceso cuando tenga comunicación con escaleras.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.1.16.2. Incluir el uso de secadores, en lugar de toallas desechables. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.16.2. Incluir que los botes de basura tengan tapa.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Las propuestas presentadas figurarán de conformidad con lo señalado al presente promovente al numeral 6.1.1.2.9. No procede. En virtud de que figura en el punto 6.1.1.4.2 el cual figurará como 6.1.1.2.10.</p>

<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.1.16.3 y 6.3.2.11.6. Modificar la nota al pie del cuadro en el que propone que sean "1 por cada 50", conforme la propuesta al punto 6.3.1.9.5. Acotar para el caso de aves en el punto 6.3.1.16.3, el número y ubicación de esterilizadores.</p>	<p>No procede. En virtud de que el numeral 6.3.1.9.5., se refiere a la instalación de lavamanos en los sanitarios para el personal, lo cual no guarda relación con el número de lavamanos en el área de corte y deshuese, en la que se manipula producto para consumo humano, por lo que el riesgo de contaminación debe reducirse al mínimo. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.1.16.3. Acotar la nota al pie del cuadro para personal "con equipo de corte".</p>	<p>No procede. Véase respuesta a la Unión Nacional de Avicultores a los numerales 6.3.1.16.3 y 6.3.2.11.6.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.1.17.3. Que el riel para retención de canales, debe ubicarse después del punto de inspección de la canal y antes del lavado de la misma.</p>	<p>No procede. En virtud de que la detección de productos sospechosos, puede hacerse en cualquier etapa del proceso.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C. 6.3.1.17.4. a) Eliminar el asterisco, en la fila correspondiente a bovinos donde se especifica la altura del riel con respecto al piso. b) La medida 2,30 m no concuerda con ninguno de los conceptos de la primer columna. c) Figurarán a la altura de los conceptos "con cabeza-refrigeración" y "sin cabeza-refrigeración", respectivamente.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.3.1.17.4.</p> <p>Incluir la distancia mínima del piso a la ave.</p> <p>Señalar que la distancia mínima respecto a muros y otras superficies en pollo es de 18 a 25 cm.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C.</p> <p>6.3.1.17.4.</p> <p>Incluir para los becerros las mismas alturas de los rieles que para bovinos en la etapa de desangrado, faenado o refrigeración, toda vez que el tamaño del animal o de su canal son menores.</p> <p>Modificar las medidas de los rieles para equinos y cuartos de canal en las áreas de refrigeración.</p> <p>Las medidas de los rieles para guajolotes y pollos sean de 2,80 en lugar de 85-90 cm o 80-90, respectivamente.</p> <p>Homologar la altura del riel para desangrado, faenado y refrigeración de porcino con cabeza a una altura de 3,40.</p> <p>La distancia mínima respecto a muros y otras superficies en becerros, bovinos, caprinos, ovinos y equinos sea de 1 m en lugar de 0,60 m.</p> <p>Que la distancia de los rieles en pollos y guajolotes, respecto a muros y otras superficies sea de 80 cm.</p> <p>Que la distancia mínima de muros y otras superficies, en porcinos sea de 1,00 m en desangrado, faenado y refrigeración.</p> <p>Que la distancia entre rieles sea para el caso de becerros, bovinos, caprinos, ovinos, equinos y porcinos, sea de 1,00 m.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.17.5 y 6.3.1.18.</p> <p>Que el flujo del agua debe estar en contrasentido al del proceso.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.1.18.</p> <p>Incluir un nuevo numeral en el apartado, que señale: "En los establecimientos que se construyan con dos o más niveles, el área de servicios no debe estar ubicada sobre áreas de proceso, o en caso contrario debe haber un peritaje de construcción avalado por un perito de obra que garantice las condiciones del drenaje para evitar contaminación del producto".</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.1.18.2. Incluir que se instale a la salida de cada dren las trampas de obturador. SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.1.18.2. Sustituir "mamparas" por "mallas" e incluir que las coladeras deberán contar con mecanismos que eviten la entrada de plagas, reflujo de aire y olor y obstrucciones al drenaje.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.1.19. Incluir la obligatoriedad de contar con un lugar adecuado para el almacenamiento de cuchillos y chairas.</p>	<p>No procede. En virtud de que no es objeto de ésta el control de utensilios del establecimiento y por otro lado el resguardo de utensilios no implica riesgo sanitario, siempre y cuando se laven y desinfecten al inicio de las labores. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO. 6.3.1.19 Eliminar el término "equipo" ya que éste se menciona en 6.3.1.2.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.19.1. Incluir que no se permita el uso del material galvanizado.</p>	<p>No procede. Véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino, emitida a los puntos 6.1.2.7.3. y 6.3.2.7.2.</p>
<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. 6.3.1.19.3. Incorporar el texto: "... drenaje, previa rejilla en coladera o de protección".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.1.19.4 Exceptuar a los rieles de las distancias con respecto a pisos y muros.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.1.19.7 y 6.3.1.19.10 Fusionar por tratarse de especificaciones para el mismo equipo.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.19.9. Incluir un barandal posterior al operario, para su protección.</p>	<p>No procede. Por no ser una disposición de carácter sanitario sino de seguridad laboral, lo cual no es objeto de esta norma. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.1.19.9 Complementar las especificaciones en las plataformas de trabajo.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.19.10. Incluir que el desagüe de dicho equipo debe conectarse al drenaje.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. SUBSECRETARIA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL DISTRITO FEDERAL. 6.3.1.19.11. Incluir los lugares específicos para la ubicación de las lámparas.</p>	<p>No procede. En virtud de que el número de lámparas y su ubicación dependerá de las áreas de proceso, construcción y tamaño del establecimiento. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.3.1.19.11. Eliminar el artículo "del" después de las lámparas.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.1.19.11. Sugiere que dicha disposición se establezca para todas las áreas.</p>	<p>No procede. Ya que se trata de una especificación incluida en el apartado de "Generales" y por lo tanto aplica a todos los establecimientos objeto de esta norma.</p>
<p>FRIGORIFICO Y EMPACADORA DE TABASCO, T.I.F. No. 51 6.3.2.2.3. No es recomendable el techado completo de los corrales y que se establezca un porcentaje del 50% de superficie techada. ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 6.3.2.2.3. Incluir que todos los corrales deben tener un área sombreada.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta dada al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.2.2.2., 6.3.2.2.3. y 6.3.2.2.6.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.3.2.2.6. Reducir el tiempo a 12 horas.</p>	<p>No procede. En virtud que si se alimenta a los animales a las 12 horas, como aún se encuentra alimento en su aparato digestivo, aumenta el riesgo de cortar algunas vísceras y contaminar la canal con su contenido. El plazo de 24 horas se debe a que, para entonces el tracto gastrointestinal ya prácticamente se encontrará vacío y esto afecta el estado de los animales que en muchos casos pueden permanecer todavía un tiempo prolongado antes de que se tome una decisión sobre su destino. Adicionalmente véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los puntos 6.1.2.2.2., 6.3.2.2.3 y 6.3.2.2.6.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.2.2.6. Eliminar la condición de "sólo cuando los animales se alojen por más de 24 horas".</p>	<p>No procede. En virtud de que existen especies que de acuerdo al punto 6.2.2.2.1 pueden permanecer 6 o 12 hrs., por lo que no sería necesario obligar a los propietarios instalar dichos comederos. Adicionalmente véase respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino a los puntos 6.1.2.2.2., 6.3.2.2.3 y 6.3.2.2.6.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.2.2.7. Incluir que el lavamanos debe contar con un dispensador de jabón y toallas desechables.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Dicha especificación figurará como numeral 6.1.1.2.7 y figurará conforme a la respuesta emitida a Supervisión Estatal de Establecimientos T.I.F. y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG., al numeral 6.1.1.2.9.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.2.4.2 Eliminar el requisito de contar con una cortina de agua o aire por no ser de relevancia zoonosanitaria.</p>	<p>Se acepta. Se eliminará todo el numeral.</p>
<p>MVZ PABLO PEREZ ESPINO 6.3.2.5.1 No se establece una especificación relativa al acceso del personal a dicha área.</p>	<p>No procede. En virtud de que dicha disposición está incluida en el numeral 6.1.2.4.2, y figurará como 6.1.2.5.1.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.2.5.2 Eliminar la referencia a la separación entre los tubos en el área de insensibilización por no ser viable para todas las especies.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.2.6 Incluir que en el caso de establecimientos TIF, los procedimientos para la obtención y distribución de sangre deben ser aprobados por la SAGARPA.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.2.6.4. y 6.3.2.8.3. Complementar el término "miembros posteriores y anteriores". Y sustituir "patas" por "miembros posteriores y anteriores".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.2.6.4 Reubicar al área de evisceración, después del punto 6.3.2.9</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.3.2.7. No se depilan a las canales, sino a los cuerpos del animal.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta emitida al grupo de trabajo, al numeral 6.1.2.7 y 6.3.2.7.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.2.7.2. Incluir que las tinas sean de "acero inoxidable o con revestimiento que evite la corrosión". Sustituir el término "ambas especies" por "animales para consumo humano".</p>	<p>No procede. Véase respuesta dada al MVZ. Pablo Pérez Espino numerales 6.1.2.7.3 y 6.3.2.7.2 No procede. El generalizar a "animales para consumo" podría interpretarse que todas las especies se escaldan, lo cual no es el caso, de los bovinos y equinos entre otros.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.2.7.6. Incluir el término "primer lavado de canales".</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino emitida a los puntos 6.1.2.7.5.1., 6.1.2.7.5.2 y 6.3.2.7.6.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.3.2.7.6. Eliminar el texto "previo al lugar donde se desprendan las cabezas y los miembros anteriores y posteriores, cuando así se requiera".</p>	<p>No procede. Debido a que la especificación tal como está redactada no hace obligatoria la eliminación de las estructuras anatómicas mencionadas, lo que precisa, es la ubicación del área. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.2.9. Especificar en todos los subnumerales, de este apartado aquellos que no aplican a aves.</p>	<p>No procede. Se le informa lo siguiente: en lo que se refiere a los puntos 6.3.2.9.1 y 6.3.2.9.2, no se justifica acotarlo a aves, en virtud de que ambas actividades están orientadas a disminuir el riesgo de contaminación cruzada. Dichos numerales se reubicarán al apartado 6.1.2.9, figurando como 6.1.2.9.1 y 6.1.2.9.2 respectivamente. En lo que respecta al punto 6.3.2.9.3 no procede acotar que no aplica a aves, ya que se eliminará del cuerpo de la norma . En el numeral 6.3.2.9.4, se acepta parcialmente exceptuar de esta especificación a las aves, por lo que el texto figurará conforme a la respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.2.9.2 y 6.3.2.9.4. Para el caso de los puntos 6.3.2.9.5, 6.3.2.9.6, 6.3.2.9.7 y 6.3.2.9.3, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.2.9.3. Sustituir las especies animales desglosadas (bovino, equinos, etc.) por "animales aptos para consumo humano".</p>	<p>No procede. De conformidad con lo señalado al MVZ. Pablo Pérez Espino, numerales 6.1.2.9.1 y 6.3.2.9.3</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES 6.3.2.9.5. El área de lavado de vísceras rojas, puede quedar dentro del área de sacrificio.</p>	<p>No procede. En virtud de que existe riesgo de contaminación cruzada entre ambas áreas. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.2.10.1. Eliminar el esterilizador, el lavamanos y el interruptor de la "estación de inspección".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.2.10.3. Establecer un rango al espacio lineal del área de inspección de aves de 2,5 a "1,5 – 2,5 m".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.2.10.8 Sustituir el término "transportadores por ganchos".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.2.10.9. Se cumpla con lo especificado en el punto 6.2.2.5.6, correspondiente a inspección postmortem en rastros registrados.</p>	<p>Se acepta parcialmente. La disposición del punto 6.2.2.5.6. será aplicable a todos los establecimientos, de conformidad con lo señalado al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.2.5.6. y 6.4.2.7.5.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.2.10.9. Incluir que el área de los labios pueda permanecer siempre y cuando sea rasurada y lavada.</p>	<p>Se acepta. De conformidad con lo señalado en el numeral 6.2.2.5.6 del presente promovente. Adicionalmente, véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.2.8., 6.3.2.10.9 y 6.3.2.10.10.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.2.11.1. Incluir que las puertas de acceso sean "abatibles o hawaianas".</p>	<p>No procede. Debido a que ambos tipos de divisiones que propone no son fáciles de mantener limpias, implican manipulación constante, y representan un riesgo de contaminación cruzada, sobre todo en esta área en donde hay producto terminado. Por lo que el texto figurará de la siguiente manera: "6.1.2.14.1. Cuando las instalaciones destinadas al corte, deshuese o envasado de canales o sus partes, se encuentren contiguas al área de faenado, deben estar separadas físicamente de ésta mediante muros, puertas de accionamiento no manual o de cierre automático". Dicha especificación se reubicará al apartado de "Generales".</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.3.2.11.2. Se elimine el uso de agua caliente y se permita el uso de mandiles desechables.</p>	<p>No procede. Por lo que se eliminará la opción de uso de agua "caliente". Sin embargo, el uso de mandiles desechables que propone, no procede, en virtud de que su uso no podría garantizar la eliminación del riesgo de contaminación cruzada. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.2.11.2. Incluir un área para el colgado de mandiles antes de la cámara de sanitización.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.2.11.3. Incluir la frase: "La materia prima que procese o almacene un establecimiento TIF".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.3.2.11.5. Que la temperatura en el área de corte y deshuese sea de 8°C en lugar de 10°C.</p>	<p>No procede. Véase respuesta a la Unión Nacional de Avicultores a los puntos 6.1.3.5 y 6.3.2.11.5.</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.2.11.5 Incluir la forma de registrar la temperatura en áreas de corte o deshuese.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. Se eliminará el texto correspondiente a la temperatura en que debe mantenerse dicha área ya que figurará en el 6.1.3.5.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.2.11.6. Incluir el párrafo "con equipo de corte". Que en el área de sacrificio se debe contar con un esterilizador por cada estación de faenado.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.2.11.7. Incluir el término "inastillable".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.2.11.8. Incluir que "los recipientes destinados para productos comestibles, productos no comestibles, decomisos y rechazos, deben estar adecuadamente identificados.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. Las características para identificar los recipientes de los productos "rechazados" figurarán en el numeral 6.1.1.6.1, mismo que figurará como 6.1.2.11.1.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.3.2.11.9. Incluir que los recipientes para desperdicios sean anticorrosivos y de fácil limpieza. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.2.11.9. Incluir al final del párrafo: "los recipientes deberán estar rotulados".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.3.2.11.11. Dar la alternativa de emplear otro dispositivo equivalente a una escotilla de cierre por gravedad. SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.2.11.11. Incluir el texto "mediante otro procedimiento autorizado por la SAGARPA".</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta a los numerales 6.1.3.9. y 6.3.2.11.11 a Frigorífico Agropecuaria Sonorense, S. de R.L. de C.V.</p>

<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.3.2.11.12 y 6.4.2.14.5. Las alturas de las tarimas comerciales es de 15 cm y no de 30 cm.</p>	<p>No procede. En lo que respecta al punto 6.4.2.14.5, véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.2.8.2. y 6.4.2.14.5. Por otro lado, en lo que respecta a la altura mínima de los estantes en el punto 6.3.2.11.12, no será necesario señalar las alturas de las tarimas, en virtud de que dicha especificación figurará en el numeral 6.1.2.14.7., conforme a la respuesta emitida a Dirección General de Importación, Exportación, Servicios y Certificación Pecuaria y Departamento de Establecimientos TIF y Rastros. SAGARPA al numeral 6.3.2.14.4.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.3.2.12.1. Incorporar que los productos rechazados deben mantenerse en refrigeración y congelación en tanto se define su destino.</p>	<p>No procede. Ya que existen diferentes alternativas para el destino de los productos rechazados, tales como la desnaturalización, enviar a planta de rendimiento u horno incinerador o el convenio con una empresa, de tal manera que no se mantengan los productos rechazados por periodos prolongados que pudieran dar lugar a un mal uso de los mismos. Adicionalmente, véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.1.6.1 y 6.3.2.12.3.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.2.12.2. La empresa con la que se realice el convenio debe contar con el registro de autorización correspondiente.</p>	<p>No procede. Véase respuesta a la Unión Nacional de Avicultores al punto 6.1.1.6.2. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.2.12.3 y 6.4.2.7.6. Sustituir el término "rotulados" por "identificados".</p>	<p>No procede. En virtud de que ambos términos son sinónimos. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.3.2.12.4. Complementar la redacción, considerando que existen diferentes opciones para el destino de los productos rechazados.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.3.2.13. Incluir que en esta área se cuente con dos puertas para el acceso de equipo sucio y salida de equipo limpio.</p>	<p>No procede. En virtud que la finalidad de la disposición es garantizar la limpieza del equipo independientemente del acceso al cuarto de lavado, cuidando el flujo de entrada y salida del equipo y conforme al programa de limpieza que establezca cada empresa. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.3.2.13. Incluir que también deben lavarse las tarimas.</p>	<p>Se acepta parcialmente. En virtud de que dicha propuesta está considerada en las especificaciones generales de la NOM-120-SSA1-1994 a la cual se hará referencia en el apartado 6 de la norma, adicionalmente véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.2.14.2.6.</p> <p>Incluir rangos de temperaturas para las cámaras de refrigeración (0-4°C) y de congelación (-18°C).</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a los puntos 6.1.2.14.2 y 6.3.2.14.2.6 al MVZ. Pablo Pérez Espino.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.2.14.4.</p> <p>El material debe ser inoxidable, de fácil lavado, no poroso y resistente a los ácidos grasos.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.2.14.4.</p> <p>Incluir que dicho equipo debe estar separado a 30 cm del piso, techo y paredes.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Véase respuesta dada al Grupo de Trabajo al numeral 6.1.3.7.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.3.2.14.5.</p> <p>No aplica para el caso de aves.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta a los numerales 6.1.2.14.7., 6.1.2.14.8 y 6.3.2.14.5 emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.3.2.14.5.</p> <p>Complementar el párrafo relativo al compartimiento de productos retenidos, que la llave debe estar bajo resguardo del médico veterinario.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Véase respuesta a los numerales 6.1.2.14.7. y 6.1.2.14.8 de la Unión Nacional de Avicultores.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta dada al MVZ. Pablo Pérez Espino a los puntos 6.1.2.14.7., 6.1.2.14.8 y 6.3.2.14.5.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.</p> <p>6.3.2.14.5.</p> <p>Sustituir el término "retenidos" por "rechazados" en el segundo párrafo.</p>	<p>No procede.</p> <p>Por lo que la disposición figurará conforme a la respuesta emitida a los puntos 6.1.2.14.7., 6.1.2.14.8 y 6.3.2.14.5 emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C.</p> <p>6.3.3.1.1.</p> <p>Permitir el uso de antecámaras de sanitización sin puertas de cierre automático en el punto correspondiente a las cámaras de refrigeración.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Véase respuesta a los puntos 6.1.3.3. y 6.3.3.1.1. de la Unión Nacional de Avicultores.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.3.3.1.1.</p> <p>Incluir una disposición relativa a que sólo en los frigoríficos se podrán usar zapatos con suela de hule para introducirse en los vados.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que esta disposición corresponde a las características de las antecámaras de sanitización y no al equipo con que debe contar el personal.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.3.3.1.1.</p> <p>Sustituir el uso de toallas desechables por secadores de aire.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida al numeral 6.1.1.2.9. del presente promovente.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.3.3.1.2.</p> <p>Complementar la disposición correspondiente al área destinada para los montacargas.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.4.1.1.</p> <p>Sustituir el "uso del jabón" por "soluciones desengrasantes" y "desinfectarse" por "sanitizarse".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que el uso de jabón es una disposición mínima para el lavado del equipo y utensilios, además que éste tiene una acción desengrasante, sin embargo, esta disposición no limita el uso de otros productos para el lavado. En lo que respecta al término "sanitizante", no procede sustituirlo, ya que el término correcto en español es el de "desinfectante", por lo que se homologará a lo largo del documento.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.4.1.1.</p> <p>Sustituir el párrafo "debe lavarse con jabón y agua caliente, así como desinfectante" por "debe llevarse a cabo el procedimiento de operación estándar de sanitización".</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.4.1.3.1.</p> <p>Complementar que deben laborar "sin maquillaje".</p>	<p>Se acepta.</p> <p>La modificación se hará de conformidad con lo señalado en los puntos 6.2.1.3.2.1. y 6.4.1.3.2. al MVZ. Pablo Pérez Espino y se eliminará el punto 6.4.1.3.1</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C.</p> <p>6.4.1.3.2.</p> <p>Señalar que el personal que labora en procesadoras, enlatadoras u otros establecimientos de proceso no requiere bañarse.</p>	<p>No procede.</p> <p>Los establecimientos que señala no son materia de regulación en esta norma.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B.</p> <p>6.4.1.3.3.</p> <p>Incluir la temperatura del agua caliente en los lavamanos, tiempo mínimo requerido para el lavado de manos y el uso de cepillo para las uñas.</p>	<p>No procede.</p> <p>Estos procedimientos los establecerá cada empresa de acuerdo a sus condiciones, riesgos del proceso y planes de capacitación.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.4.1.3.3.</p> <p>Reestructurar el orden del procedimiento de lavado en la antecámara de sanitización.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA.</p> <p>DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL.</p> <p>ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA.</p> <p>6.4.1.3.3.</p> <p>Sustituir "antecámaras de sanitización" por "área de sanitización" y eliminar el requisito de lavado con agua caliente.</p>	<p>No procede.</p> <p>Debido a que en el caso de Establecimientos TIF, se pretende eliminar el riesgo de contaminación cruzada a través de la presencia de una separación física entre la cámara de desinfección y las áreas de proceso y el término de "área de desinfección", no permite establecer con claridad que esta cámara debe estar aislada.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.4.1.3.4. Sustituir el concepto de "área de faenado" por "en todas las áreas".</p> <p>6.4.1.3.6. Sustituir el concepto de "área de faenado" por "ninguna de las áreas".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. Se acepta parcialmente. Se complementarán las áreas sujetas a dicho punto, de conformidad con lo señalado al punto 6.2.1.3.2.4 y 6.4.1.3.6 emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.4.1.3.6 y 6.4.1.3.7. Incluir que no deberá trabajar en el área de faenado, personal cuyos resultados de laboratorio hayan sido positivos.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta emitida a la Unión Nacional de Avicultores a los numerales 6.2.1.3.1. y 6.4.1.3.1., así como al MVZ. Pablo Pérez Espino a los 6.2.1.3.2.4. y 6.4.1.3.6.; así como 6.2.1.3.2.5. y 6.4.1.3.7; 6.2.1.3.2.6. y 6.4.1.3.8.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B.</p> <p>6.4.1.3.8. Que en el caso de que algún trabajador presente una herida, deberá realizar actividades donde no tenga contacto directo con el producto.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.1.3.2.5, 6.4.1.3.7., 6.2.1.3.2.6. y 6.4.1.3.8.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE EMPACADORAS T.I.F., A.C.</p> <p>6.4.1.3.9. Exceptuar a las almacenadoras y frigoríficos.</p>	<p>Se acepta. Véase respuesta emitida a la Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria. Dirección General de Salud Animal. Establecimiento T.I.F. en Baja California, a los numerales 6.2.1.3.2.7. y 6.4.1.3.9.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B.</p> <p>6.4.1.3.11. En el caso de que una planta no manipule animales, cuerpos u órganos, quiere decir que no existen áreas sucias.</p>	<p>No procede. La finalidad de utilizar los conceptos de áreas sucias y limpias se da en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado, dada la contaminación que pudiera darse entre estas áreas y las de conservación, corte o envasado en donde se maneja producto apto para consumo humano y bajo otras condiciones de manipulación, por lo tanto, en estos establecimientos no se podría considerar que existan áreas sucias. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.4.2.1. Modificar el subtítulo de "Desembarque del producto" por "Desembarque de animales o productos".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.4.2.1.1. Reubicar en el punto 6.3.1.1 ya que se solicita el uso de registros en el área de desembarque del producto.</p>	<p>No procede. Véase respuesta a los puntos 6.2.2.1.1. y 6.4.2.1.1. emitida a la Asociación Nacional de Empacadoras T.I.F., A.C.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.4.2.1.2.</p> <p>Agregar al final del punto, un párrafo relativo a mantener el sistema TIF.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.4.2.1.3.</p> <p>Dar la opción de que existan corrales o áreas de retención.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>En virtud de que dicha disposición figurará en el punto 6.1.2.2.3. de conformidad con lo señalado en la respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.1.2.2.3 y 6.3.2.2.7.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.4.2.2.</p> <p>Llevar registros de los animales o productos que ingresaron o egresan, considerando datos para su identificación.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que dicha disposición figurará en el numeral 6.2.2.1.1 de conformidad con la respuesta emitida al presente promovente, al numeral 6.2.2.1.3.</p> <p>Por otra parte los datos correspondientes a los animales o productos que "egresan" no corresponde a las disposiciones establecidas en el área de desembarque, de hecho en el numeral 6.2.1.2.3. se requerirá el registro diario de la cantidad, peso, tipo o causa de rechazo del producto o del animal, en el cual quedaría implícita "parte del egreso de los mismos".</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.4.2.2.1.</p> <p>El periodo de descanso para equinos sea de 24 horas como mínimo.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida al punto 6.2.2.2.1 a Frigorífico y Empacadora de Tabasco T.I.F. No. 51.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.4.2.2.2, 6.2.2.2.2 y 6.2.2.2.3</p> <p>Existe una equivalencia parcial entre los puntos.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se eliminará el punto 6.4.2.2.2, cuyas especificaciones estarán contempladas en los numerales 6.2.2.2.2 y 6.2.2.2.3.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.4.2.4.2.</p> <p>Sustituir "y/o" por "o" en la disposición correspondiente a que su destino será a planta de rendimiento como harina de carne o desnaturalización e incineración.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.2.2.7. y 6.4.2.3.1.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>6.4.2.7.1.</p> <p>Exceptuar a las aves, de la esterilización de cuchillos entre animal y animal.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Véase respuesta emitida a la Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria. Dirección General de Salud Animal. Establecimiento T.I.F. en Baja California, al numeral 6.2.1.1.7.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.4.2.7.2.</p> <p>Incluir a las "ubres lactantes".</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Por lo que el texto figurará de conformidad con la respuesta emitida a la Delegación Estatal de Sinaloa. Subdelegación Agropecuaria. SAGARPA, al punto 6.2.2.5.1 como 6.2.2.5.2 y se eliminará el 6.4.2.7.2.</p>

<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.4.2.7.2. Definir el procedimiento a seguir cuando se detecten lesiones en pezuñas.</p>	<p>No procede. En virtud de que su inspección es sólo parte de la inspección postmortem, de cuyo resultado dependerá si se trata de un rechazo parcial o total.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.4.2.7.3. El agua debe renovarse en lugar de ser recirculada y filtrada.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se eliminará el numeral 6.4.2.7.3 por estar comprendido en el punto 6.2.2.3.7 citado en las respuestas a los puntos 6.2.2.3.4 y 6.3.2.7.2. emitida a la Unión Nacional de Avicultores.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.4.2.7.9. Dicho número de identificación debe ir en orden consecutivo del sacrificio del día.</p>	<p>No procede. La finalidad de la especificación es que se identifiquen las canales y cada una de sus partes independientemente del procedimiento que emplee cada empresa.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.7.10. Incluir que los niveles de concentración de cloro sean como "cloro residual".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.4.2.7.11. En productos congelados y envasados al alto vacío, las vísceras no requieren ser empacadas.</p>	<p>No procede. En virtud de que existe una mayor probabilidad de presencia de <i>Salmonella</i> en las mollejas, ya que esta bacteria no se destruye por la congelación y durante la descongelación puede crecer y contaminar a la canal, por lo que se considera necesario evitar el contacto directo entre ambas.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.4.2.8., 6.4.2.8.1. y 6.4.2.8.2. Incluir que dichos puntos no aplican para el caso de las aves.</p>	<p>No procede. La excepción a dicha especificación se establece en el 6.2.2.5.10., mismo que figurará como 6.2.2.5.13. Asimismo, los numerales 6.4.2.8.1 y 6.4.2.8.2 se eliminarán conforme a lo señalado a la Dirección de Importación, Exportación, Servicios y Certificación Pecuaría y Departamento de Establecimientos TIF y Rastros. SAGARPA, a los numerales 6.4.2.8.1 y 6.4.2.9.2, así como a el MVZ. Pablo Pérez Espino, a los numerales 6.2.2.5.5 y 6.4.2.8.2.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.4.2.8.1 y 6.4.2.9.2. Sustituir el término "personal oficial auxiliar" por "Médico Veterinario Auxiliar".</p>	<p>No procede. Los establecimientos podrán contar con personal capacitado, que pueda detectar alteraciones sin ser médico veterinario zootecnista y que puede ayudar a separar animales o productos para la revisión final del Médico Veterinario responsable. Asimismo, cabe señalar que en virtud de que la disposición señalada en el punto 6.4.2.8.1 estará considerada en el punto 6.2.2.5.3., será eliminado.</p>

<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 6.4.2.8.3. Es similar al 6.4.2.10.5</p>	<p>Se acepta. Se eliminará el punto 6.4.2.10.5., por estar considerado en los numerales 6.2.2.5.7 y 6.2.2.5.8., mismos figurarán como 6.2.2.5.10 y 6.2.2.5.11 respectivamente. Adicionalmente, se eliminará el 6.4.2.8.3 por estar implícito en el punto 6.2.2.5.10., mismo que figurará conforme a lo señalado en la respuesta emitida al Grupo de trabajo al 6.2.2.5.7</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.9.2 Eliminar la especificación relativa a exámenes macroscópicos por estar considerado en el numeral 6.2.2.5.3</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. 6.4.2.9.3. Modificar el término ganglios linfáticos por nódulos linfáticos.</p>	<p>Se acepta. Adicionalmente, véase respuesta dada a Servicios de Salud de Yucatán a los puntos 6.2.2.5.4. y 6.4.2.9.3.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.4.2.10.1. Incluir la opción del uso de tintas derivadas del petróleo para la desnaturalización de productos rechazados.</p>	<p>Se acepta. De conformidad con la respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.1.2.2 y 6.4.2.10.6; 6.2.1.2.3 y 6.4.2.10.9; 6.2.1.2.4 y 6.4.2.10.10.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.10.3 Reubicarlo en disposiciones generales por ser aplicable a todos los establecimientos objeto de esta norma.</p>	<p>Se acepta. Figurar con la siguiente redacción: "6.2.2.10.8. Las canales ... consumo humano".</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.4.2.10.6. Incluir a los "productos no comestibles, como órganos reproductores de hembra y macho, vesícula biliar, pulmones, tráquea, bazo, recto, tonsilas, órganos del aparato urinario, páncreas, glándulas mamarias en producción y nonatos".</p>	<p>No procede. En virtud de que desde el punto de vista de salud pública y salud animal, estos productos pueden ser consumidos siempre y cuando sean aprobados como "aptos para consumo humano", derivado de la inspección postmortem. Por otro lado, no es objeto de esta norma los aspectos comerciales de consumo. Adicionalmente, dicho numeral será eliminado conforme a lo señalado en la respuesta emitida al MVZ Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.1.2.2. y 6.4.2.10.6; 6.2.1.2.3. y 6.4.2.10.9. y 6.2.1.2.4. y 6.4.2.10.10.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.4.2.10.7. Incluir "leyendas adecuadas".</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.1.2.1. y 6.4.10.7.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.4.2.11.1. Incluir el término: "como mínimo" al final del tiempo requerido para el lavado de las canales.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.4.2.11.1 y 6.4.2.11.2. Incluir el uso de productos químicos como "ácidos débiles" para el lavado de canales y vísceras.</p>	<p>No procede. De conformidad con lo establecido en el artículo 67 fracción II del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, no se permite el uso de conservadores ni antioxidantes en canales, carne o vísceras.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA. DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL. ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA. 6.4.2.11.2. Las vísceras verdes deben someterse a un proceso de escaldado para su limpieza.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.4.2.11.5. Incluir una disposición alternativa para que en el caso de vísceras el sellado se sustituya por el envasado.</p>	<p>Se acepta parcialmente. El punto 6.4.2.11 se eliminará conforme a la respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.2.6.3. y 6.4.2.11.5. Sin embargo la especificación propuesta figurará conforme a la respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino al numeral 6.2.2.6.10.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.4.2.11.8. Acotar que los sellos que se coloquen en las canales deben aplicarse en las que son aptas para consumo humano.</p>	<p>No procede. El sellado debe realizarse para distinguir tanto producto apto como a los rechazos. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.11.9 Hacer más general la especificación para el uso de las leyendas correspondientes.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.4.2.11.11. Incluir una disposición que señale que los productos movilizados a granel, independientemente de su presentación y elaborados en una planta TIF, deberán contar con etiquetas que permitan su identificación y procedencia.</p>	<p>No procede. En el apartado 9, se establece la información sanitaria que deben contener los productos objeto de esta norma, ya sea en canal, media canal, cuarto de canal y envasado. Por otro lado, el numeral 6.4.2.11.11 se eliminará conforme a la respuesta a los puntos 6.2.2.6.12 y 6.4.2.11.11 emitida a Supervisión Estatal de Establecimientos T.I.F. y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG.</p>

GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.11.12. Actualizar el término "impropios" por "no aptos".	No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.
TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.4.2.11.13. Sustituir "ella" por "un producto".	No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.
GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.11.14. Eliminar por ser repetitivo en otras especificaciones.	Se acepta. Quedará comprendido en el numeral 6.2.2.7.1.
GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.12.1 Eliminar el punto, ya que el numeral 6.2.1.1.5 establece los requisitos para sacrificar dos o más especies.	Se acepta. La especificación relativa al sacrificio de dos o más especies figurará como 6.2.1.1.4.
FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.4.2.13.1. Incluir que el Médico Veterinario Responsable lleve un registro con cantidad, lote y destino del producto.	No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.
SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.4.2.13.2. Instalar un área o instalación para la eliminación o reacondicionamiento del producto contaminado.	No procede. En virtud de que el corte o lavado del producto contaminado puede realizarse en cualquier parte de la línea. Asimismo, en el cuerpo de la norma se establecen medidas para el lavado de equipo, utensilios o producto en caso de contaminación que deben aplicarse antes de que el MVR defina su destino.
GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.13.2 Reubicar a especificaciones generales.	Se acepta. Figurará de la siguiente manera: "6.2.1.1.7 Si un producto ... piso, medio ambiente, producto rechazado u otra ...".
UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.4.2.14.2. Ampliar el intervalo de refrigeración. SUBDELEGACION DE GANADERIA. PROGRAMA DE SALUD ANIMAL. SAGARPA JALISCO. Modificar la temperatura de -25°C a -18°C, de acuerdo a la NOM-008-ZOO-1994. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.4.2.14.2. Sustituir la temperatura de conservación de -25°C por -18°C.	No procede. Véase respuesta emitida al Frigorífico y Empacadora de Tabasco, TIF No. 51 numeral 6.1.2.14.3
GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.14.3 Reubicar como Disposiciones Generales.	Se acepta. Se reubicará el apartado correspondiente a Almacén de los productos. Como numeral 6.2.2.10.7

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 6.4.2.14.4. Incluir que debe evitarse el contacto de los productos con el techo.</p>	<p>Se acepta. El numeral 6.4.2.14.4 será eliminado, sin embargo su propuesta quedará comprendida en el numeral 6.2.2.10.1 conforme a la respuesta emitida al 6.1.2.14.3 a Frigorífico y Empacadora de Tabasco TIF No. 51.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.4.2.14.5 Disminuir la distancia del piso a la tarima a 15 cm. FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. Modificar la medida establecida. DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. Modificar la medida de la altura de las tarimas. TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 6.4.2.14.5. Admitir en esta área el uso de tarimas de madera.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta al MVZ. Pablo Pérez Espino a los numerales 6.2.2.8.2. y 6.4.2.14.5.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.4.2.14.6. Que se almacenen por separado vísceras torácicas y abdominales.</p>	<p>Se acepta parcialmente. La propuesta será incluida en el numeral que figurará como 6.1.2.15.5 conforme a la respuesta emitida al MVZ. Pablo Pérez Espino al numeral 6.1.2.14.6</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.4.2.14.6. No se justifica requerir la separación física y sólo "evitar el contacto físico" entre los productos.</p>	<p>No procede. Véase respuesta a Supervisión Estatal de Establecimientos T.I.F. y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG al mismo numeral.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA. 6.4.2.14.7. Incluir la figura del Médico Veterinario Sanitarista, dar la opción de tomar muestras durante la reinspección de los productos, así como el de emitir un dictamen sobre el producto.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.4.2.14.8 Remitir al numeral correspondiente el procedimiento a seguir con los productos rechazados.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma. La especificación relativa al procedimiento de los productos rechazados figurará en el numeral 6.2.2.5.16.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 6.4.2.15.2. Incluir el lavado de los ganchos de sujeción.</p>	<p>No procede. El numeral 6.4.2.15.2. será eliminado de conformidad con la respuesta emitida a la Asociación Nacional de Rastros Particulares, A.C., al numeral 6.1.2.11. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.4.2.16.1.</p> <p>Sustituir "médicos veterinarios responsables" por "médicos veterinarios responsables oficiales" y "organismos de certificación aprobados" por "médicos veterinarios aprobados adscritos a un organismo de certificación".</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a los numerales 3.28, 3.29 y 3.30, de la Asociación de Médicos Veterinarios Zootecnistas Sanitaristas del Estado de Veracruz.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.4.2.16.2</p> <p>Eliminar del cuerpo de la norma.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>De conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p> <p>6.4.2.16.2.</p> <p>Eliminar el término "refrigerado" después de "productos refrigerados".</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta al mismo numeral del Grupo de Trabajo.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.4.2.16.4.</p> <p>Reubicar al apartado 6.2.2.9.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se reubicará con la siguiente redacción: "6.2.2.11.2.1 En un mismo transporte no deben movilizarse simultáneamente productos aptos para consumo humano con rechazos. Las vísceras ...".</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.4.2.16.6.</p> <p>Eliminar el uso de cintillos de seguridad durante el transporte en plantas TIF, por implicar costos innecesarios.</p>	<p>No procede.</p> <p>Ya que los propios productos de ave pueden implicar un riesgo zoonosario de importancia para la población aviar, por lo que se considera necesario contar con un mecanismo para evitar la apertura accidental o deliberada de la puerta del transporte. Además dicha disposición figura en diversas Normas Oficiales Mexicanas sobre campañas zoonosarias emitidas por la SAGARPA, a fin de evitar riesgos zoonosarios. Sin embargo, este numeral será eliminado de conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.4.2.16.7.</p> <p>Reubicar al apartado 6.2.2.9.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Se reubicará como numeral 6.2.2.11.9.</p>
<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.4.2.16.7.</p> <p>Incluir una disposición relativa que además de cumplir lo procedente en materia zoonosaria, sólo se podrán transportar en un mismo contenedor productos TIF, a fin de evitar ser mezclados con productos no TIF, y garantizar la cadena TIF bajo el mismo certificado.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO.</p> <p>6.4.2.16.7.</p> <p>Prohibir el transporte de carne de diferentes especies animales, para evitar las malas prácticas de manipulación.</p>	<p>No procede.</p> <p>El objetivo de dicha disposición es evitar la contaminación cruzada entre los productos, independientemente de las prácticas de higiene de los manipuladores, de hecho en el punto 6.2.1.3 se establecen prácticas de higiene para el personal que entran en contacto con el producto, tratándose por ambas vías la contaminación del producto.</p>

<p>SUPERVISION DE ESTABLECIMIENTOS TIF EN EL ESTADO DE PUEBLA. ESTABLECIMIENTOS TIF. SAGARPA.</p> <p>6.5</p> <p>Mantener separados físicamente los expendios anexos o adyacentes a plantas TIF.</p>	<p>No procede.</p> <p>De conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO.</p> <p>6.5</p> <p>Sólo se hace una gran división en las instalaciones, equipo y proceso en los rastros y en los establecimientos TIF., y no en los demás establecimientos, a pesar de que también se realizan actividades de proceso.</p>	<p>No procede.</p> <p>De conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.5</p> <p>Incluir especificaciones para esterilizadores y temperaturas en expendios.</p>	<p>No procede.</p> <p>Ya que aunque se reconoce la importancia de su uso, por el momento la regulación estará orientada al cumplimiento de las mínimas prácticas de higiene y a la conservación del producto.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.5.1.2. inciso g)</p> <p>Señalar que el personal que presente cortadas, no debe trabajar en contacto con el producto.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Figurando de la siguiente manera: "6.3.2.4.1 ... g) En el caso de contar con heridas, éstas deben cubrirse con material impermeable o guantes de plástico de forma que el producto no tenga contacto con ellas o bien destinarlo a actividades en las que no tenga contacto con el producto".</p>
<p>DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO.</p> <p>6.5.1.1.1.</p> <p>Considerar que las tablas de corte sean para las diferentes especies.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>En el numeral 6.3.3.1.4 se establecerán especificaciones para el lavado de superficies de corte, cuando se manipulen diferentes especies, de conformidad con la respuesta emitida a Supervisión Estatal de Establecimientos TIF y Rastros. Delegación Estatal en Sonora. SAGARPA/CONASAG, al numeral 6.5.1.6, mismo que figurará como 6.3.3.1.4.</p>
<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. SUBSECRETARIA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL DISTRITO FEDERAL.</p> <p>6.5.1.1.1. inciso a y b</p> <p>Incluir que las unidades de refrigeración y vitrinas tengan un termómetro y que esté dentro del refrigerador.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Por lo que la disposición figurará de la siguiente manera:</p> <p>"6.3.2.1 a) Unidades de refrigeración o congelación, vitrinas o mostradores con termómetro".</p> <p>Sin embargo, no es necesario acotar que debe mantenerse el termómetro en el interior, ya que existe actualmente equipo que tiene el termómetro externo.</p> <p>Se eliminará el inciso b) por estar considerado dentro de las unidades de refrigeración.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.5.1.1.1. inciso c)</p> <p>Complementar las características de material de los mostradores.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Figurará como: "6.3.2.1 b) En caso de tener mostradores... liso, impermeable y de fácil limpieza".</p>

<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. SUBSECRETARIA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL DISTRITO FEDERAL.</p> <p>6.5.1.1.1 inciso e.</p> <p>Incluir que deberán “contar cuando menos con 3 depósitos inoxidables con tapa, de fácil lavado para el sebo, huesos y basura”.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que la norma señala que deben existir depósitos en números suficientes y además con tapas, que permitan su cierre. Por otro lado, el uso de material inoxidable en estos recipientes no se considera de relevancia sanitaria para mantener los desechos.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.5.1.1.3.</p> <p>Complementar el procedimiento de limpieza del molino para carne.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Por lo que la redacción quedará de la siguiente manera: "6.3.2.3 El molino que se emplee para elaborar carne molida, debe desarmarse, lavarse con agua, detergente y desinfectarse...".</p> <p>Adicionalmente, se sustituirá el término "jabón" por "detergente", a lo del documento.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.5.1.2.1 inciso b).</p> <p>Incluir en la higiene del personal "ni maquillaje".</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando de la siguiente redacción: "6.3.2.4.1 ... b) Mantener las uñas cortas, limpias y libres de barniz, no usar joyas, adornos ni maquillaje".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.5.1.3. inciso d)</p> <p>Complementar los datos del registro de procedencia del producto.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando de la siguiente manera:</p> <p>"6.3.3.1.1 d) Llevar un registro de la procedencia del producto, incluyendo como mínimo, fecha de recepción, proveedor y cantidad".</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES.</p> <p>6.5.1.4.</p> <p>Incluir las siguientes leyendas “Sólo consuma pollo eviscerado”, “El pollo eviscerado es higiénico” y “El pollo sin eviscerar puede ser nocivo para la salud”.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Se modificará la leyenda “Prefiera para su compra el pollo que se expende ya eviscerado” por 6.3.3.1.2 ... b) “Por su salud, prefiera para su compra el pollo que se expende eviscerado” o “Compre el pollo que se expenda eviscerado”.</p> <p>Asimismo, dado que la evisceración por sí misma no garantiza la inocuidad o higiene del producto, no procede incluir las dos últimas leyendas que propone.</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V.</p> <p>6.5.1.4.</p> <p>Eliminar la leyenda: "Asegúrese que el pollo y la carne que compra no presente coloración verdosa ni olor desagradable", por considerarla anticomercial.</p>	<p>No procede.</p> <p>Ya que la disposición busca prevenir un riesgo para la salud del consumidor y orientarlo sobre las características que debe cumplir un producto para su aceptación o rechazo.</p>
<p>DIRECCION GENERAL DE SERVICIOS DE REGULACION SANITARIA. SUBSECRETARIA DE SERVICIOS DE SALUD EN EL DISTRITO FEDERAL.</p> <p>6.5.1.6.</p> <p>Incluir el texto “que se utilice papel desechable, nunca trapos de tela o jerga”.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que el papel desechable no tiene resistencia a la fricción ni a la humedad, asimismo sus residuos pueden implicar riesgos de contaminación y no garantizar la limpieza de las superficies.</p>

<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>6.5.1.6.</p> <p>Modificar la redacción en donde se corte o pese el producto y la frecuencia de lavado del equipo.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando la siguiente redacción: "6.3.3.1.4. No debe permitirse la acumulación de sangre, despojos y otros comestibles en las superficies donde se corte, cuente, pese o almacene el producto, ni en los utensilios de corte para las aves y las carne de otros animales. Los utensilios y superficies de corte deben lavarse con agua caliente y detergente por lo menos al término de la jornada y antes de iniciar el trabajo del día, así como cada vez que se contaminen o se corten productos de diferentes especies".</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B.</p> <p>6.5.1.7.</p> <p>Con la presente redacción se seguiría dando contaminación cruzada.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que se establece que los productos deben mantenerse separados con entrepaños y que los productos crudos, no deben entrar en contacto con los procesados e irán colocados en la parte inferior, por lo que sus secreciones difícilmente contaminarían a los productos procesados.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.5.2.1</p> <p>Aclarar que este apartado se refiere a expendios al consumidor.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Figurará como:</p> <p>"6.3.3.2.1. Establecimientos de venta al mayoreo, al detalle o al consumidor".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.5.2.1.3 y 6.5.2.1.4</p> <p>Actualizar la referencia a la NOM-042-SSA1-1993.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Figurarán como:</p> <p>"6.3.3.2.1.3 y 6.3.3.2.1.4 ... que establece la NOM-201-SSA1-2002, Productos y Servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.5.2.1.5.</p> <p>Sustituir el término "jabón" por "detergente" e incluir la desinfección.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Figurando como:</p> <p>"6.3.3.2.1.5. Cuando las aves y sus productos se conserven en piletas, éstas deben lavarse con agua y detergente y desinfectarse cada vez que se depositan distintos lotes de productos".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.6</p> <p>Generalizar que este requisito deben cumplirlo todos los establecimientos objeto de esta norma.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Figurará como:</p> <p>"6.4. Especificaciones para productos en establecimientos dedicados al sacrificio y faenado".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.6.1.1</p> <p>Eliminar la especie de bovinos</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>SUBSECRETARIA DE PREVENCION Y CONTROL DE ENFERMEDADES. LABORATORIO NACIONAL DE SALUD PUBLICA.</p> <p>6.6.1.3.</p> <p>Incorporar el texto al final del punto, relativo a la especificación de <i>Trichinella sp.</i>, en el que se indique "Bajo situaciones de emergencia sanitaria la Secretaría de Salud, sin perjuicio de las atribuciones de otras dependencias del ejecutivo establecerá los casos en que se habrá de determinar la presencia de parásitos".</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que la finalidad de dicha disposición es conocer la incidencia de este parásito, quedando a elección del particular el laboratorio donde se analizará la muestra, tal y como consta en el numeral 1.4, al que se hace referencia, en el apéndice normativo B del proyecto publicado.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>6.7</p> <p>Completar el subtítulo.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Quedando de la siguiente manera: "6.5. Especificaciones para productos en expendios".</p>

<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.7.1. En el caso de porcinos, la especificación del pH no significa necesariamente descomposición. Además en carne envasada al vacío, el pH se modifica de manera natural durante su almacenamiento.</p>	<p>No procede. En virtud de que no anexa información que sustente la modificación de este punto, para su análisis y consideración.</p>
<p>FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. 6.7.2.1. Eliminar la especificación para <i>Salmonella</i>.</p>	<p>No procede. Ya que la carne puede consumirse cruda (tártara) o incluso a término medio o poco cocidas, lo cual puede implicar riesgos a la salud. Por otro lado, existen reportes de Salmonelosis asociados al consumo de carne.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.7.2.1 y 6.7.2.2. El nivel de mesofílicos aerobios, figure de 20,000 en lugar de 500,000, para carne congelada, envasada, al vacío o en atmósfera controlada y fresca refrigerada.</p>	<p>No procede. En virtud de que se eliminará la columna correspondiente a mesofílicos aerobios, por ser un indicador microbiológico muy variable. Por lo que se incluirá la búsqueda específica de otros microorganismos, conforme a lo señalado en el Anexo 1, de las respuestas a comentarios.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 6.7.2.1 Incluir la enterotoxina estafilocócica en carne congelada, envasada al vacío, en atmósfera controlada y en fresca refrigerada.</p>	<p>Se acepta. Figurando de conformidad con lo señalado en el punto anterior.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.7.2.1. y 6.7.2.2. Eliminar la tabla correspondiente al numeral 6.7.2.2., por ser idéntica al numeral 6.7.2.1.</p>	<p>Se acepta. Con el siguiente encabezado: "6.5.2.1. Mamíferos y aves". Véase anexo 1.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. Incluir la especificación para <i>Clostridium botulinum</i> para productos envasados al vacío o en atmósfera controlada.</p>	<p>Se acepta. Véase anexo 1.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B. No se establecen límites máximos de mesofílicos aerobios en "productos precocidos".</p>	<p>No procede. No es ámbito de esta norma, la regulación de los productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico.</p>
<p>ESTABLECIMIENTO TIF No. 97-B. 6.7.2.2 Tomando en cuenta el punto de venta, las cuentas máximas permisibles están muy elevadas.</p>	<p>No procede. No anexa información que sustente la modificación de este punto para su análisis y consideración.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 6.7.2.2. No es aplicable el término "ausente" como el límite máximo para <i>Salmonella</i>".</p>	<p>No procede. De conformidad con la NOM-114-SSA1-1994, la expresión de resultados es "presencia o ausencia".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.9 Incluir un apartado en el que se establezca el uso de colorantes en aves.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se incluirán los colorantes y sus límites máximos conforme a lo señalado en el Anexo 2, de las respuestas a comentarios.</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. 6.9 Complementar las especificaciones correspondientes a contaminantes, incluyendo la determinación de plomo y cadmio para efectos de monitoreos.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se harán las siguientes ajustes: "6.7 Contaminantes. 6.71 ... 6.7.2 En los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto se debe establecer el mecanismo de control que permita determinar la presencia y cantidad de plomo y cadmio en los productos objeto de esta norma. La información generada debe estar a disposición de la SSA, cuando así lo requiera.</p>
MUESTREO	
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 7. Incluir la referencia de la Ley Federal de Salud Animal.</p>	<p>No procede. En virtud de que dicho ordenamiento no establece el procedimiento correspondiente al muestreo.</p>
METODOS DE PRUEBA	
<p>GRUPO DE TRABAJO. 8. Incluir un texto introductorio acotando que los métodos de prueba son para fines de verificación oficial. Así como reestructurar las referencias de los métodos correspondientes. Incorporar los apéndices normativos A, B y C en este apartado.</p>	<p>Se acepta. Quedando de la siguiente manera: "Para la verificación oficial de las especificaciones sanitarias que se establecen en esta norma, se deben aplicar los métodos de prueba señalados a continuación: 8.1 Para la determinación de: 8.1.1 Nitrógeno amoniacal y pH, se deben aplicar los métodos que figuran en el Apéndice normativo A, apartados 1 y 2 de la NOM-129-SSA1-1995, citada en el apartado de referencias. 8.1.2 <i>Salmonella</i>, se debe aplicar el método de prueba que figura en la NOM-114-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias. 8.1.3 Enterotoxina estafilocócica, se debe aplicar el método de prueba establecido en el apéndice normativo B apartado 3 de la NOM-184-SSA1-2002, citada en el apartado de referencias. 8.1.4 Toxina botulínica, se debe aplicar el método de prueba establecido en el apéndice normativo A apartado 4 de la NOM-129-SSA1-1995, citada en el apartado de referencias. 8.1.5 <i>E. coli</i>, se debe aplicar el método de prueba establecido en la NOM-113-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias y la prueba confirmatoria para <i>E. coli</i> conforme a lo establecido en el apéndice normativo B de la NOM-145-SSA1-1999, señalada en el apartado de referencias. 8.1.6 <i>Cysticercus cellulosae</i>, se debe aplicar el método conforme a lo señalado a continuación: 8.1.6.1 El MVR debe proceder a efectuar en cada una de las canales, sus partes y sus órganos, la detección de parásitos conforme al siguiente procedimiento: 8.1.6.1.1 Inspección general.</p>

	<p>8.1.6.1.1.1 Lengua 8.1.6.1.1.1.1 Deben realizarse en la lengua varios cortes para comprobar la no existencia de quistes.</p> <p>8.1.6.1.1.2 Músculos 8.1.6.1.1.2.1 Los músculos maseteros deben inspeccionarse después de haberlos cortado de manera que formen planos paralelos a la mandíbula. Deben ser cortados de tal forma que se comprenda toda su masa.</p> <p>8.1.6.1.1.2.2 En todas las canales debe efectuarse por lo menos un corte transversal en los músculos anconio y tríceps.</p> <p>8.1.6.1.1.3 Corazón 8.1.6.1.1.3.1 Se debe practicar un corte longitudinal de la base hasta el vértice perpendicular al tabique interventricular, exponiendo de esta forma los dos ventrículos, sus paredes y las trabéculas carnosas del miocardio.</p> <p>8.1.7 <i>Trichinella</i> sp, se debe aplicar el Procedimiento para la aplicación de un plan de muestreo para la detección de <i>Trichinella spiralis</i> y el método de prueba para el diagnóstico de <i>Trichinella spiralis</i> en estado de larva desenquistada, conforme a lo señalado a continuación:</p>
	<p>8.1.7.1 Procedimiento para la aplicación de un plan de muestreo para la detección de <i>Trichinella spiralis</i>:</p> <p>8.1.7.1.1 El propietario o responsable de los establecimientos dedicados al sacrificio de ganado porcino y equino, debe establecer el siguiente plan de muestreo para la determinación de <i>Trichinella spiralis</i>, el cual se debe efectuar bajo las siguientes disposiciones:</p> <p>8.1.7.1.1.1 El MVR debe tomar mensualmente, dos muestras por canal de equino o porcino, de un tamaño mínimo de 3 cm², procedentes de ambos pilares del diafragma en su paso a la porción tendinosa y depositarlas en recipientes limpios y con tapadera, debidamente identificados conforme a la canal.</p> <p>8.1.7.1.1.2 Las muestras deben tomarse de canales provenientes de la misma granja, región o introductor.</p> <p>8.1.7.1.1.3 La muestra debe constar de submuestras provenientes de 20 canales.</p> <p>8.1.7.1.1.4 Una vez tomada la muestra, se enviará a un laboratorio de pruebas para la determinación correspondiente. Dicho laboratorio deberá aplicar el método de prueba establecido en el Apéndice Normativo C de esta norma.</p> <p>8.1.7.2 Prueba para el diagnóstico de <i>Trichinella spiralis</i> en estado de larva desenquistada.</p> <p>8.1.7.2.1 Principio del método. Se basa en un proceso de digestión artificial con agitación magnética, en una solución de pepsina y solución de ácido clorhídrico al 25% en proporción de 1:19 en la que el jugo gástrico digiere eficazmente el tejido muscular y la membrana del quiste, permitiendo la liberación de las larvas del parásito.</p>

	<p>8.1.7.2.2. Equipo.</p> <p>8.1.7.2.2.1. Parrilla eléctrica con agitación magnética.</p> <p>8.1.7.2.2.2. Microscopio estereoscópico con aumentos de 50 a 100x.</p> <p>8.1.7.2.2.3. Balanza granataria o analítica de 0,1 g de precisión.</p> <p>8.1.7.2.2.4. Picadora de carne o licuadora.</p> <p>8.1.7.2.3. Materiales.</p> <p>8.1.7.2.3.1. Pinzas de diente de ratón.</p> <p>8.1.7.2.3.2. Tijeras.</p> <p>8.1.7.2.3.3. Termómetro.</p> <p>8.1.7.2.3.4. Vaso de precipitados de 150 mL.</p> <p>8.1.7.2.3.5. Matraz Erlenmeyer 250 ml.</p> <p>8.1.7.2.3.6. Tubos de centrifuga de 40 mL.</p> <p>8.1.7.2.3.7. Caja petri de 19 x 100 mm.</p> <p>8.1.7.2.3.8. Pipetas Pasteur de cauda corta.</p> <p>8.1.7.2.3.9. Bulbos de goma de una onza o gotero.</p> <p>8.1.7.2.3.10. Mallas de 35, 2 mm de abertura.</p> <p>8.1.7.2.4. Reactivos.</p> <p>Los reactivos que a continuación se mencionan deben ser de grado analítico y por agua debe entenderse agua destilada.</p> <p>8.1.7.2.4.1. Pepsina granulada de 1:10,000</p> <p>8.1.7.2.4.2. Acido clorhídrico (HCl) concentrado</p> <p>8.1.7.2.5. Procedimiento.</p>
	<p>8.1.7.2.5.1 Medir 100 mL de agua en un vaso de precipitados y calentar a una temperatura de 37°C con agitación constante.</p> <p>8.1.7.2.5.2 Agregar 1,0 g de pepsina y 0,8 mL de solución de ácido clorhídrico al 25%.</p> <p>8.1.7.2.5.3 Adicionar la muestra bien picada.</p> <p>8.1.7.2.5.4 Tapar el vaso con papel aluminio.</p> <p>8.1.7.2.5.5 Dejar agitando vigorosamente durante 30 min, manteniendo a una temperatura de 37°C.</p> <p>8.1.7.2.5.6 Después de 30 min, verter la solución de la digestión a través de la malla de 2 mm de abertura, recibiendo en un vaso de precipitados</p> <p>8.1.7.2.5.7 Deje reposar la solución de digestión filtrada, durante 30 min.</p> <p>8.1.7.2.5.8 Decantar el sobrenadante y colocar el sedimento en un tubo de centrifuga. Suspender el sedimento en varios volúmenes de agua. Repetir este procedimiento hasta que el sobrenadante sea claro.</p> <p>8.1.7.2.5.9 Verter el sedimento final en una caja petri y observar bajo un microscopio estereoscópico. Examinar la presencia o ausencia de larvas.</p> <p>NOTA: en caso de utilizar pepsina con mayor actividad se debe guardar la proporción.</p> <p>8.1.7.2.6. Expresión de resultados.</p> <p>Ausencia o presencia de <i>Trichinella sp.</i> en porcinos y equinos</p>
ETIQUETADO	
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>9.1</p> <p>Reestructurar el texto introductorio del apartado.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Figurar de la siguiente manera:</p> <p>Los productos objeto de esta norma, deben cumplir con la siguiente:</p> <p>9.1 Información sanitaria (Tabla 11)</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. 9.1 Eliminar las filas correspondientes a. "Número oficial del rastro registrado o establecimiento T.I.F.", "Leyenda inspeccionado y aprobado SAGARPA³" y "País de origen", así como la nota al pie de cuadro: ³ Provenientes de establecimientos T.I.F."</p>	<p>Se acepta. De conformidad con la respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 9.1 Modificar los subtítulos de las columnas 3, 4 y 5.</p>	<p>Se acepta. Figurará como Tabla 11: "Columna 3: Producto envasado en los establecimientos objeto de esta norma¹. Columna 4: Producto envasado en los establecimientos objeto de esta norma. Columna 5: Producto envasado en punto de venta". ¹ No va directamente al consumidor final.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C. Apartado 9. Eliminar del etiquetado "País de origen" y "Una vez descongelado no debe volverse a congelar", para los productos preenvasados en punto de venta e incluir esta última sólo en carteles en los establecimientos.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Se eliminará el requisito de país de origen en productos envasados en punto de venta. En el segundo caso, la leyenda es necesaria porque no siempre la persona que compra el producto es la misma que la prepara, asimismo, existen consumidores que compran alimentos para periodos de tiempo largos y no es de esperarse que siempre recuerden todas las leyendas que vean en un establecimiento. Por otro lado, se trata de una leyenda precautoria que de su publicación depende la conservación del producto y el evitar un riesgo a la salud.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. Apartado 9.1 Homologar dicho apartado con la NOM-050-SCFI-1994. Información comercial. Disposiciones generales para productos y con la NOM-052-SCFI.</p>	<p>No procede. En virtud de que la primera es un ordenamiento que tiene por objeto establecer la información comercial de los productos, a diferencia de las especificaciones del etiquetado en esta NOM, en la que se establece la información sanitaria que deben cumplir de manera específica los productos objeto de esta norma. Cabe aclarar, que la NOM-052-SCFI a la que hace referencia no existe dentro del catálogo oficial de normas, concentradas por la Secretaría de Economía.</p>
<p>ORGANIZACION MEXICANA DE CERTIFICACION DE GANADO BOVINO Y ASOCIACION MEXICANA DE GANADO BOVINO. Apartado 9.1 Incluir el tratamiento térmico al que se hayan sometido los productos antes de su empaque, tales como "Producto fresco, refrigerado, fresco empacado al vacío o al alto vacío".</p>	<p>No procede. En virtud de que no se identifica la relevancia sanitaria que representa el hacer figurar el tratamiento al que han sido sometidos estos productos. Además en este apartado se establecen las leyendas de conservación que deben cumplir los productos.</p>
<p>ORGANIZACION MEXICANA DE CERTIFICACION DE GANADO BOVINO Y ASOCIACION MEXICANA DE GANADO BOVINO. Apartado 9.1 Incluir otros tratamientos como salado, ahumado, secado, deshidratado y aditivos utilizados.</p>	<p>No procede. Debido a que esta Norma Oficial Mexicana solamente aplica a la carne refrigerada o congelada y no a los productos sometidos a ahumado, salado o deshidratados.</p>

<p>ORGANIZACION MEXICANA DE CERTIFICACION DE GANADO BOVINO Y ASOCIACION MEXICANA DE GANADO BOVINO.</p> <p>Apartado 9.1</p> <p>Incluir el "Domicilio fiscal".</p>	<p>No procede.</p> <p>Ya que en la norma se establece el domicilio del establecimiento, donde se elaboran los productos para efectos de verificación y en su caso, del seguimiento de las acciones de seguridad sanitaria.</p>
<p>ORGANIZACION MEXICANA DE CERTIFICACION DE GANADO BOVINO Y ASOCIACION MEXICANA DE GANADO BOVINO.</p> <p>Apartado 9.1</p> <p>Incluir "fecha de elaboración", para productos embutidos y carne molida.</p>	<p>No procede.</p> <p>Debido a que los embutidos, no son objeto de esta norma, sino de la NOM-122-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocidos y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarias. En lo que respecta a la carne molida, no procede en virtud de que en este apartado, ya se cuenta con la "fecha de empaque", como equivalente.</p>
<p>ORGANIZACION MEXICANA DE CERTIFICACION DE GANADO BOVINO Y ASOCIACION MEXICANA DE GANADO BOVINO.</p> <p>Apartado 9.1</p> <p>Incluir "clasificación" y "calidad", de los productos.</p>	<p>No procede.</p> <p>Debido a que esta norma no tiene como objetivo regular aspectos comerciales que son competencia de la Secretaría de Economía.</p>
<p>ORGANIZACION MEXICANA DE CERTIFICACION DE GANADO BOVINO Y ASOCIACION MEXICANA DE GANADO BOVINO.</p> <p>Apartado 9.1</p> <p>Incluir "recomendaciones de manejo" en las leyendas de conservación.</p> <p>Incluir las características nutricionales del producto, dependiendo de las diferentes especies animales.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que no es clara la propuesta de las recomendaciones de manejo que propone incluir, las cuales pueden incorporarse de manera voluntaria.</p> <p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Por lo que se incluirá en el apartado de etiquetado las especificaciones correspondientes de la declaración nutrimental, de conformidad con lo señalado a Tyson de México, S.A. de C.V., en el numeral 9.3</p>
<p>ORGANIZACION MEXICANA DE CERTIFICACION DE GANADO BOVINO Y ASOCIACION MEXICANA DE GANADO BOVINO.</p> <p>Apartado 9.1</p> <p>Incluir los conceptos de "país de nacimiento, de cría o de engorda, código de referencia", "identificación del animal" y "procedencia" (rancho o productos), "identificación del matadero", "lugar de despiece" y "país de origen".</p> <p>Incluir la "categoría del producto".</p> <p>Para embutidos y carne molida se incluya el país de origen de la carne y fecha de elaboración.</p>	<p>No procede.</p> <p>Debido a que estos datos son objeto de revisión en los puntos de verificación zoonosanitario en la entrada al país, lo que es objeto de la norma NOM-030-ZOO-1994, Especificaciones y Procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos en puntos de verificación zoonosanitaria, cabe señalar que de acuerdo con los convenios emitidos por la SAGARPA, para que un producto pueda pasar por un punto de entrada, tiene que proceder de un establecimiento reconocido por dicha Secretaría, por lo que en caso de necesitarse la información propuesta, ésta se puede obtener con el importador.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida al Grupo de Trabajo, al numeral 9.1 relativo con el país de origen.</p> <p>No procede.</p> <p>Por ser un parámetro de tipo comercial.</p> <p>No procede.</p> <p>No son objeto de esta norma, la regulación de los embutidos, sino de la NOM-122-SSA1-1994, antes citada.</p> <p>En el caso de la carne molida, queda implícita en el concepto de carne establecido en el punto 3.6 del proyecto.</p>

<p>ORGANIZACION MEXICANA DE CERTIFICACION DE GANADO BOVINO Y ASOCIACION MEXICANA DE GANADO BOVINO.</p> <p>9.1</p> <p>Incluir el concepto de "empleados" y "paquetes no convencionales" en la columna correspondiente a preenvasados.</p>	<p>No procede.</p> <p>Ya que este tipo de presentación queda incluida en la definición de Producto envasado que figura en el punto 3.39.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>9.1</p> <p>Incluir el subíndice 2 en la tercer fila de la quinta columna.</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C.</p> <p>9.1</p> <p>Incluir en la información sanitaria de las etiquetas, la leyenda: "país de origen" en los requisitos de etiquetado para los productos preenvasados en rastros o establecimientos TIF.</p>	<p>No procede.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida al Grupo de Trabajo, al numeral 9.1 relativo con el país de origen.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C.</p> <p>9.1</p> <p>Eliminar de la tabla la leyenda: "nombre del producto". "nombre o razón social", "fecha de sacrificio" y "leyendas de conservación", en canales, medias canales y cuartos de canal por ser incumplibles para la industria nacional, principalmente para el sistema TIF.</p>	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Véase respuesta emitida al Grupo de Trabajo, al numeral 9.1 relativo con el país de origen y nombre del producto.</p> <p>No procede, eliminar el nombre o razón social, fecha de sacrificio ni leyendas de conservación, por ser de importancia sanitaria, que permitirán rastrear la procedencia del producto en caso de alguna contingencia sanitaria y permiten conocer el procedimiento para su conservación.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA.</p> <p>Apartado 9.1</p> <p>El número oficial del rastro registrado o establecimiento TIF figure en las etiquetas de los productos preenvasados en punto de venta.</p>	<p>No procede.</p> <p>En virtud de que en un mismo envase pueden incluirse cortes o partes de animales que proceden de distintos establecimientos.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA.</p> <p>Apartado 9.1</p> <p>Incluir la fecha de caducidad a los productos envasados y preenvasados en tiendas de autoservicio.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Por lo que se incluirá que el requisito de fecha de caducidad se cumpla en los productos envasados en punto de venta, para efectos de protección al consumidor.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>9.1 Tabla</p> <p>En la fila correspondiente a fecha de caducidad, incluir el requisito en productos envasados en rastros y establecimientos TIF¹.</p>	<p>No procede.</p> <p>Véase respuesta al Grupo de Trabajo al numeral 9.1</p> <p>Figurará como: "√⁵", en la tercer columna.</p> <p>Adicionalmente al final de la tabla se incluirá el superíndice 5 con el siguiente texto: "Debe incluir la leyenda Fecha de caducidad, la cual podrá ser en clave cerrada".</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO.</p> <p>9.1 Tabla</p> <p>En la fila correspondiente a fecha de caducidad, incluir una especificación relativa a la vigencia de la fecha de caducidad en productos descongelados.</p>	<p>Se acepta.</p> <p>Figurará como: "√⁶", en la tercera, cuarta y quinta columna.</p> <p>Figurando al pie de tabla el superíndice 6 con el siguiente texto: "En productos congelados, la vigencia de la fecha de caducidad de origen sólo será válida si los productos no han sido descongelados".</p>

<p>GRUPO DE TRABAJO. 9.1 Tabla Fila correspondiente a la identificación de lote, incluir el requisito de lote en productos envasados en punto de venta.</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA. Apartado 9.1 Incluir la fecha de sacrificio del animal en productos envasados y preenvasados en rastros registrados o establecimientos TIF.</p>	<p>No procede. En virtud de que en un mismo envase pueden incluirse cortes o partes de animales que no necesariamente se sacrificaron el mismo día y más aún en el caso de cajas o combos en donde la capacidad de almacenamiento es mayor.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 9.1 Incluir en la leyenda de conservación las temperaturas de refrigeración y congelación. Incluir la información nutrimental.</p>	<p>No procede. La temperatura de conservación está dirigida al centro térmico del producto y no al de las unidades de refrigeración. Por otro lado el consumidor difícilmente podría corroborar las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas e incluso aplicarlas . Se acepta. Véase respuesta emitida a Tyson de México, S.A. de C.V. al numeral 9.3.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 9.1 Tabla Incluir una opción de leyenda de conservación, para los productos previamente congelados y que se expenden posteriormente refrigerados.</p>	<p>Se acepta. Se incluirá la siguiente leyenda: "Producto previamente congelado", y figurará en las columnas 4 y 5.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 9.1 Tabla Eliminar la última fila correspondiente a fecha de empaque, por estar repetida con la fila número 8.</p>	<p>Se acepta.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 9.2 y 9.3 Reestructurar el apartado de etiquetado considerando la información sanitaria que figura en la NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.</p>	<p>Se acepta. Por lo que se incluirán las especificaciones de relevancia sanitaria, figurando después de la tabla 17, de la siguiente manera: "9.2 Generales. 9.2.1 La información contenida en las etiquetas debe presentarse en forma clara, veraz, ser comprobable y no debe inducir a error al consumidor.</p>
	<p>9.2.2 Las etiquetas que ostentan los productos deben fijarse de manera tal que permanezcan disponibles hasta el momento de su uso y consumo en condiciones normales, y deben aplicarse por cada unidad, envase múltiple o colectivo, con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer en circunstancias normales de compra y uso. 9.2.3 Los productos destinados a ser comercializados en el mercado nacional, deben ostentar una etiqueta con la información a que se refiere esta norma en idioma español, independientemente de que también pueda estar en otros idiomas, cuidando de que los caracteres sean al menos iguales de tamaño, proporcionalidad tipográfica y colores idénticos o similares a aquéllos en los que se presente la información en otros idiomas.</p>

	<p>9.2.4. En el caso de las vísceras, además de cumplir con lo establecido para el etiquetado de productos envasados refrigerados o congelados, según sea el caso, podrán incluir el nombre de la(s) vísceras(s) con el que se conozcan en la región.</p> <p>9.3 Específicas.</p> <p>9.3.1 Identificación del responsable del proceso.</p> <p>9.3.1.1. Tratándose de productos importados debe figurar en la etiqueta, el nombre o la razón social y el domicilio fiscal del importador (calle, número, colonia, código postal, ciudad y estado), o bien incorporarse al producto en el Territorio Nacional después del despacho aduanero y antes de la comercialización. La información sobre el establecimiento debe ser proporcionada por el importador a la autoridad competente, a solicitud de ésta.</p> <p>9.3.1.2. Cuando en un establecimiento diferente a la persona física o moral, al licenciario o causahabiente, propietario de la marca, participe en el proceso de los productos, debe figurar en la etiqueta la leyenda "EMPACADO PARA..." o alguna equivalente, seguido del nombre o domicilio (calle, número, colonia, código postal, ciudad y estado) del propietario de la marca, asimismo el lote debe permitir la identificación del o los establecimientos que intervienen en el proceso, sin menoscabo de las atribuciones de otras dependencias en la materia.</p> <p>9.4 Lista de ingredientes.</p> <p>9.4.1 En la etiqueta de los productos debe figurar la lista de ingredientes, la cual puede eximirse cuando se trate de productos de un solo ingrediente.</p> <p>9.4.2 La lista de ingredientes debe ir encabezada o precedida por el término "ingredientes".</p> <p>9.4.3 Los ingredientes deben presentarse por orden cualitativo decreciente (m/m) y con el nombre específico de los mismos.</p> <p>9.4.4 Los colorantes empleados, deben declararse conforme a lo establecido en el Acuerdo y sus modificaciones.</p> <p>9.5 Información Nutrimental.</p> <p>9.5.1 La declaración nutrimental en la etiqueta de los productos envasados es voluntaria. Sólo es obligatoria cuando se realice la declaración de alguna propiedad nutrimental, habiéndolo hecho voluntariamente o en cumplimiento de otros ordenamientos legales.</p>
	<p>9.5.2 Cuando se incluya la declaración nutrimental, es obligatorio declarar lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Contenido energético. b) Las cantidades de proteínas, carbohidratos (hidratos de carbono) disponibles y grasas (lípidos). c) Cantidad de sodio.

	<p>9.5.3 No se podrán declarar los nutrimentos que de manera natural provea el producto, a excepción de los mencionados en los incisos a, b y c.</p> <p>9.6 Presentación de información nutrimental.</p> <p>9.6.1 La declaración nutrimental debe hacerse en las unidades métricas que correspondan y en orden descendente conforme al aporte de nutrimentos del producto. La declaración debe hacerse por 100 gramos o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.</p> <p>9.6.2 La declaración sobre el contenido energético debe expresarse en kJ, de manera adicional, podrá declararse en kcal.</p> <p>9.6.3 La declaración sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos (hidratos de carbono) y grasa (lípidos), que contiene debe expresarse por 100 g o por porción o por envase, si éste contiene sólo una porción.</p> <p>9.6.4 La declaración sobre el contenido de sodio debe expresarse en mg.</p> <p>9.6.5 Los valores de composición bromatológica que figuren en la declaración de nutrimentos del producto, deben ser valores medios ponderados derivados de análisis, bases de datos o tablas reconocidas internacionalmente.</p> <p>9.7 Información nutrimental complementaria.</p> <p>9.7.1 Se puede incluir información nutrimental complementaria, la cual en ningún caso debe sustituir la declaración de los nutrimentos del apartado 9.4.2 y debe cumplir con lo siguiente:</p> <p>a) Todos o ninguno de los componentes o nutrimentos: Grasa polinsaturada ____g; grasa monoinsaturada ____g; grasa saturada ____g; colesterol ____mg. (En el espacio en blanco debe indicarse la cantidad del componente o nutrimento).</p> <p>b) Al expresar los tipos de constituyentes de las grasas (lípidos) referidos en a), se debe anteponer el texto “del cual ...”.</p> <p>c) Número de porciones por presentación.”</p> <p>9.8 El cálculo de nutrimentos, debe realizarse conforme a lo señalado a continuación:</p> <p>9.8.1 Cálculos de nutrimentos.</p> <p>9.8.1.1 Cálculo de energía.</p> <p>9.8.1.1.1 La cantidad de energía que se indique, debe calcularse utilizando los siguientes factores de conversión: Hidratos de carbono (Carbohidratos) 17 kJ o 4 kcal/g Proteínas 17 kJ o 4 kcal/g Lípidos (grasas) 17 kJ o 9 kcal/g</p> <p>9.8.1.2 La cantidad de proteínas que se indique debe calcularse utilizando la siguiente ecuación: Proteínas = Contenido total de nitrógeno Kjeldahl x 6,25</p>
<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 9.3 Homologar el apartado de etiquetado con la NOM-051-SCFI-1994.</p>	<p>Se acepta parcialmente. Véase respuesta dada al Grupo de Trabajo a los numerales 9.2 y 9.3.</p>

ENVASE, EMPAQUE Y EMBALAJE	
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 10.2 Eliminar la frase: "envasado de manera que el producto sea visible al consumidor".</p>	<p>No procede. Ya que la finalidad de dicha disposición es que el consumidor evalúe a través del envase las características del color del producto para decidir o no su compra, lo cual complementa las leyendas precautorias que se establecerán en el apartado 6.5.3.1.2 de información y orientación.</p>
VIGILANCIA	
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 11. Reubicar el punto 5.1.6 a este apartado.</p>	<p>No procede. En virtud de que el apartado de clasificación y denominación está orientado a los diferentes tipos de establecimientos, mientras que el apartado 11 se refiere a un procedimiento que llevan a cabo la autoridad correspondiente para evaluar el cumplimiento de la norma. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 11. Incorporar el artículo 3o. de la Ley General de Salud y el Acuerdo 141.</p>	<p>No procede. En virtud de que el artículo 3o. establece disposiciones en materia de salubridad general, mientras que este apartado se refiere específicamente a la vigilancia de la norma. Adicionalmente el Acuerdo, solamente señala los establecimientos que deben darse de alta ante la SSA. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 11.1. Exceptuar a los rastros registrados y establecimientos TIF de la verificación de la SSA, por no ser del ámbito de competencia de esta dependencia.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a Asociación de Médicos Veterinarios Zootecnistas Sanitaristas del Estado de Veracruz, A.C, al apartado de Objetivo y Campo de Aplicación. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>UNION NACIONAL DE AVICULTORES. 11.2. Aclarar la dependencia que debe supervisar los rastros (SAGARPA) y los expendios (SSA).</p>	<p>No procede. De conformidad con el fundamento jurídico señalado en la respuesta emitida en el Apartado del Objetivo y Campo de Aplicación, dada a la Asociación de Médicos Veterinarios Zootecnistas Sanitaristas del Estado de Veracruz, A.C., la SSA tiene la facultad de ejercer el control sanitario de todos los productos destinados al consumo humano en cualquiera de las etapas de su proceso. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 11.2.1. La verificación de la SSA debe realizarse a través de MVZ oficiales conforme al programa anual establecido por SAGARPA.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la Asociación de Médicos Veterinarios Zootecnistas Sanitaristas del Estado de Veracruz, A.C., relativas a las actividades de los MVZ. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS ESPECIALISTAS EN CONTROL PROCESAMIENTO SANITARIO DE LA CARNE Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. (AMVEPOA) PUEBLA, PUEBLA.</p> <p>11.2.1.</p> <p>Una Secretaría, no puede supervisar el trabajo de otra y mucho menos que una organización civil como una unidad de verificación, supervise el trabajo del gobierno.</p>	<p>No procede.</p> <p>Conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, Título Cuarto, se faculta que las unidades de verificación realicen actos de verificación, como apoyo a las dependencias. La verificación no es a las dependencias, sino a los establecimientos y quien tiene la facultad de sancionar en su caso seguirá siendo la dependencia. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>COMISION NACIONAL DE SANIDAD AGROPECUARIA.</p> <p>DIRECCION GENERAL DE SALUD ANIMAL.</p> <p>ESTABLECIMIENTO T.I.F. EN BAJA CALIFORNIA.</p> <p>11.2.1. y 11.2.2.</p> <p>Eliminar a los "Médicos Veterinarios como Unidades de Verificación" y sustituir al "personal técnico oficial" por "Médico Veterinario Zootecnista Oficial de la SAGARPA."</p> <p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA.</p>	<p>No procede.</p> <p>Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>11.2.1.</p> <p>Sustituir los conceptos de "personal técnico oficial o médicos veterinarios aprobados como Unidades de Verificación" por "Médico oficial o aprobado".</p> <p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG.</p> <p>11.2.2.</p> <p>Modificar la redacción, sustituyendo al MVZ aprobado como Unidad de Verificación por MV Oficial de la SAGARPA.</p>	
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES.</p> <p>11.2.2.</p> <p>La autoridad T.I.F. debe ser otorgada por la SAGARPA, por tiempo indefinido y no por una figura privada.</p>	<p>No procede.</p> <p>La SAGARPA es la dependencia que otorga o revoca la denominación, de los establecimientos que cumplan con las regulaciones que al efecto emitan. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 11.2.3. La norma no incluye las funciones del Médico veterinario responsable.</p>	<p>No procede. Véase respuesta al punto 3.28, 3.29 y 3.30. Adicionalmente los apartados 6.1 al 6.2 de especificaciones incluyen las actividades de dicho profesionista.</p>
<p>ESTABLECIMIENTOS TIF No. 45 Y EMPACADORA DE CARNES. UNIDAD GANADERA, S.A. DE C.V. DEL ESTADO DE AGUASCALIENTES. 11.2.3. Señalar que existen disposiciones como control de fauna nociva, potabilización de agua, control de personal enfermo, entre otros; que no están sujetos a verificación en rastros registrados. ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 11.2.3. Incluir para los rastros registrados; registros de temperaturas de las cámaras de frío, análisis de potabilidad del agua, exámenes semestrales de los trabajadores, informe diario de limpieza y desinfección y mantenimiento del equipo e instalaciones y registros del control de productos utilizados para la limpieza y desinfección.</p>	<p>No procede. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. 11.2.3. Incluir que son motivo de verificación los documentos señalados en el punto 6.3.1.1.</p>	<p>No procede. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 11.2.3. inciso a) Complementar la disposición de "cuando menos" con un Médico Veterinario Responsable. 11.2.3. inciso b). Eliminar la frase "avalados por el Médico Veterinario Responsable". 11.2.3. inciso c). Incluir la recepción de animales y productos, flejes utilizados y en existencia, envío de productos a otros establecimientos, expedición y existencia de certificados zoonosanitarios de movilización o importación.</p>	<p>No procede. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>MVZ. PABLO PEREZ ESPINO. 11.2.3 y 11.2.4 Establecer en un solo punto los requisitos a verificar en cada uno de los tipos de establecimiento, ya que su estructura actual es repetitiva.</p>	<p>No procede. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>GRUPO DE TRABAJO. 11.2.4 Reestructurar el apartado, homologando requisitos y agruparlos de acuerdo al tema.</p>	<p>No procede. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>

<p>TYSON DE MEXICO, S.A. DE C.V. 11.2.4 inciso c). Exentar a las aves.</p>	<p>No procede. En el caso de las aves los puntos que no aplican se señalarán en el apartado 6.2. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
<p>SUPERVISION ESTATAL DE ESTABLECIMIENTOS T.I.F. Y RASTROS. DELEGACION ESTATAL EN SONORA. SAGARPA/CONASAG. 11.2.4 inciso c). Incluir "Relación de certificados zoonosanitarios para movilización nacional y de exportación expedidos".</p>	<p>No procede. Adicionalmente, véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de esta norma.</p>
CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES Y MEXICANAS	
<p>ASOCIACION DE MEDICOS VETERINARIOS ZOOTECNISTAS ESPECIALISTAS EN CONTROL PROCESAMIENTO SANITARIO DE LA CARNE Y PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. (AMVEPOA) PUEBLA, PUEBLA. 12. No existe concordancia con normas internacionales.</p>	<p>Se acepta. Se eliminará la concordancia con el Códex y se reubicará dicha referencia a la bibliografía. Por lo que el texto figurará como sigue: "11.1 Esta norma no es equivalente a ninguna norma internacional ni mexicana, por no existir al momento de su elaboración".</p>
<p>ASOCIACION NACIONAL DE RASTROS PARTICULARES, A.C. 12.1. Incluir a las NOM-008 y NOM-009 de la SAGARPA.</p>	<p>No procede. Véase respuesta emitida a la DGIE.SAGARPA al Título de la norma.</p>
BIBLIOGRAFIA	
<p>GRUPO DE TRABAJO. 13. Bibliografía Eliminar la referencia al Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios. 1988.</p>	<p>Se acepta.</p>
OBSERVANCIA DE LA NORMA	
<p>COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA. 14. Observancia de la norma. Incluir fecha de entrada en vigor de la presente norma, así como los plazos de cumplimiento para aquellos rastros o establecimientos que no cuenten con la infraestructura que establece la norma.</p>	<p>Se acepta. Se incluirá el plazo de entrada en vigor en el apartado 14 de vigencia, el cual figurará de conformidad con lo señalado en el anexo 3 de las respuestas a comentarios. El apartado de Observancia de la norma, figurará como sigue: "13. Observancia de la norma 13.1 La vigilancia del cumplimiento de la presente norma en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio, cuyos productos se destinen al consumo humano en el Territorio Nacional compete a la SSA, a los gobiernos de las entidades federativas y a los organismos de tercera parte, habilitados para ello. 13.2 La vigilancia del cumplimiento de las especificaciones de los productos objeto de esta norma, compete a la SSA, a los gobiernos de las entidades federativas y a los organismos de tercera parte, habilitados para ello.</p>
VIGENCIA	

DIRECCION DE IMPORTACION, EXPORTACION, SERVICIOS Y CERTIFICACION PECUARIA Y DEPARTAMENTO DE ESTABLECIMIENTOS TIF Y RASTROS. SAGARPA. Vigencia. Considerar un plazo de 24 meses para la entrada en vigor del proyecto de norma. COMISION NACIONAL DE PORCICULTORES, A.C. Y CONFEDERACION NACIONAL GANADERA. Vigencia. Incluir plazos de cumplimiento tanto de la norma como de disposiciones específicas.	Se acepta parcialmente. Se incluirá en el apartado de Vigencia los plazos correspondientes, de conformidad con lo señalado en el Anexo 3 de Respuestas a Comentarios.
APENDICE NORMATIVO	
GRUPO DE TRABAJO. Apéndices Normativo A., B. y C. Incorporar dichas especificaciones en el apartado de Métodos de prueba.	Se acepta. Véase respuesta dada al Grupo de Trabajo en el punto 8. Métodos de Prueba.
FRIGORIFICO AGROPECUARIA SONORENSE, S. DE R.L. DE C.V. Apéndice Normativo A. 1.2.3.6. Modificar el procedimiento de búsqueda de parásitos en la región del lomo, por ser impráctico y representar costos.	Se acepta. Véase respuesta dada al Grupo de Trabajo, al punto 8 Método de Prueba.
DIRECCION DE REGULACION SANITARIA. INSTITUTO DE SALUD DEL ESTADO DE MEXICO. Apéndice normativo B. Incluir a los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de equinos.	Se acepta. Véase respuesta dada al Grupo de Trabajo, al punto 8 Método de Prueba.
GRUPO DE TRABAJO Apéndice normativo C. Reubicar el numeral 1 correspondiente al procedimiento de toma de muestra, al procedimiento para la aplicación de un plan de muestreo para la detección de <i>Trichinella Spiralis</i> .	Se acepta. Véase respuesta dada al Grupo de Trabajo, al punto 8 Método de Prueba.
GRUPO DE TRABAJO Apéndice Normativo C Reestructurar el apéndice, en cuanto a formato y orden del procedimiento.	Se acepta. Véase respuesta dada al Grupo de Trabajo, al punto 8 Método de Prueba.
GRUPO DE TRABAJO. Actualizar numeración, corregir errores de captura a lo largo del documento, así como el tiempo de los verbos, el cual figurará en presente, según corresponda y numerar páginas.	Se acepta.

ANEXO 1.

6.5.2.1 Mamíferos y aves.

Tabla 9.

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

¹ Sólo en caso que la SSA, así lo requiera.

* Como microorganismo indicador.

ANEXO 2.

6.6 Colorantes.

6.6.1 En aves del género *Gallus*, que se pigmenten posteriormente al sacrificio, únicamente se permite el uso de los siguientes colorantes:

Tabla 10.

Colorante	Límite Máximo (mg/kg)
Amarillo ocaso FCF	500
Extracto de annato (Extracto de semilla Bixa orellana)	20
Azorrubina	500
Clorofilas	BPF
Color caramelo clase I	BPF
Dióxido de titanio	BPF
Extracto de tegumento de uva	BPF
Carotenos naturales	BPF
Ponceau 4R, Rojo alimentos 7	500
Rojo Allura AC	25

ANEXO 3.

14. Vigencia

14.1 La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor a los ciento ochenta días naturales contados a partir de la fecha de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación**.

14.2 La especificación establecida en el numeral 5.2 entrará en vigor a los 5 años contados a partir de la fecha de la publicación de la presente norma.

14.3 Para el caso de los rastros, las especificaciones establecidas en los numerales 6.1.2.15.1 y 6.2.2.4.4 entrarán en vigor conforme a lo siguiente:

Tabla 12.

Volumen de sacrificio diario (cabezas)	Fecha de entrada en vigor a partir de la fecha de su publicación.
Ganado mayor: hasta 14 Ganado menor: hasta 30	2 años 6 meses
Ganado mayor: 15 - 50 Ganado menor: 31 – 100	2 años
Ganado mayor: 51 – 100 Ganado menor: 101 – 190	1 año 6 meses
Ganado mayor: 101 o más Ganado menor: 191 o más	1 año

14.3.1 Lo plazos establecidos serán en función de la entidad federativa a que se destine el producto:

Tabla 13.

Estados	Fecha de entrada en vigor a partir de la fecha de su publicación.
Baja California Baja California Sur Chihuahua Coahuila Nuevo León Sonora	3 meses
Campeche Chiapas Durango Quintana Roo Sinaloa Tabasco Tamaulipas	6 meses
Aguascalientes Colima Guanajuato Jalisco Michoacán Querétaro San Luis Potosí Zacatecas	1 año

Distrito Federal Estado de México Hidalgo Morelos Nayarit	2 años
Guerrero Oaxaca Puebla Tlaxcala Veracruz	3 años

14.5 Las especificaciones establecidas en el numeral 6.5.2.1 entrarán en vigor al día siguiente de su publicación.

14.6 La presente Norma Oficial Mexicana suple a la siguiente Norma Oficial Mexicana:

NOM-034-SSA1-1993, Bienes y servicios. Productos de la carne. Carne molida y carne moldeada. Envasadas. Especificaciones sanitarias, publicada el 8 de marzo de 1995, en el **Diario Oficial de la Federación**.

México, D.F., a 29 de noviembre de 2002.- La Directora General de Control Sanitario de Productos y Servicios, **Aída Albuerno Piña**.- Rúbrica.