



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
CUAUTITLÁN

"LEGISLACION ALIMENTARIA QUE APLICA A LA
INDUSTRIA CARNICA"

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TITULO DE:
INGENIERA EN ALIMENTOS
P R E S E N T A :
MARISSA VINIEGRA TELLEZ

DIRECTORA DE TESIS: M. en C. ADRIANA LLORENTE BOUSQUETS.

CUAUTITLÁN IZCALLI, EDO. DE MÉXICO. 2002.

**TESIS CON
FALLA DE ORIGEN**



Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



ESTADOS UNIDOS MEXICANOS
FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
CUAUTITLÁN

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES CUAUTITLÁN
UNIDAD DE LA ADMINISTRACION ESCOLAR
DEPARTAMENTO DE EXAMENES PROFESIONALES

ASUNTO: VOTOS APROBATORIOS

F. S. A. M.
FACULTAD DE ESTUDIOS
SUPERIORES CUAUTITLÁN



Departamento de
Exámenes Profesionales

DR. JUAN ANTONIO MONTARAZ CRESPO
DIRECTOR DE LA FES CUAUTITLÁN
P R E S E N T E

ATN: Q. Ma. del Carmen García Mijares
Jefe del Departamento de Exámenes
Profesionales de la FES Cuautitlán

Con base en el art. 28 del Reglamento General de Exámenes, nos permitimos comunicar a usted que revisamos la TESIS:

"Legislación Alimentaria que Aplica a la Industria Carnica"

que presenta la pasante: Marissa Viniestra Tellez
con número de cuenta: 9659121-3 para obtener el título de :
Ingeniera en Alimentos

Considerando que dicho trabajo reúne los requisitos necesarios para ser discutido en el EXAMEN PROFESIONAL correspondiente, otorgamos nuestro VOTO APROBATORIO.

A T E N T A M E N T E

"POR MI RAZA HABLARA EL ESPIRITU"

Cuautitlán Izcalli, Méx. a 31 de Agosto de 2001

PRESIDENTE M. en C. Clara Ines Alvarez Manrique

Clara Ines Alvarez M.

VOCAL M. en C. Adriana Llorente Bousquets

Adriana Llorente B.

SECRETARIO M. en C. Carolina Moreno Ramos

Carolina Moreno R.

PRIMER SUPLENTE I.A. Laura Viloría Montoya

Laura Viloría M.

SEGUNDO SUPLENTE I.A. Miriam Alvarez Velasco

Miriam Alvarez V.

El presente trabajo se realizo para la Cátedra de Mejoramiento de la Enseñanza: actividad de integración profesional (Tecnología de Productos Cárnicos) para el nuevo plan de estudios de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

DEDICATORIAS

A Dios y esos seres espirituales: Por darme ese valor para salir adelante todos los días y permitirme realizar una meta más en mi vida.

A mis padres: Con todo el cariño y agradecimiento por el esfuerzo que hicieron junto con migo; Brindándome su apoyo en todo momento, motivándome para continuar y no desistir ante los obstáculos que presenta la vida logrando así alcanzar mi meta anhelada.

A mis hermanos: Por su comprensión y por esa chispa de alegría que siempre tuvieron para alentarme en el trayecto de esta meta, y deseando que todo lo que se proponga lo logren.

AGRADECIMIENTOS

A la M. en C. Adriana Llorente Bousquets: Por brindarme primero su amistad después sus conocimientos y apoyo y finalmente su valioso tiempo.

Al M. en C. Víctor Manuel de la Cruz: Por darme apoyo en todo momento y darme ánimos para seguir adelante en la elaboración de este trabajo.

A Zaira y Claudia: Que para mi son como hermanas y que siempre han estado dispuestas a darme animo y palabras de aliento cuando más lo he necesitado

A Joaquín: Por su amistad y por el tiempo compartido en la elaboración de nuestras tesis.

A mis amigos: Que han estado conmigo con los que he compartido triunfos y fracasos.

A Teresa Campa, Joaquín Delgadillo, José Luis Hernández, Juan Manuel Díaz y todos los que de alguna forma colaboraron para la elaboración de esta tesis.

A otras personas que no estén mencionadas y que sin embargo tengo presente.

INDICE

	Pag.
Índice de Figuras	i
Índice de Anexos	ii
Objetivos	iii
Introducción	iv
CAPITULO I Antecedentes Históricos	1
CAPITULO 2 Marco Legal	
2.1 Sistema Jurídico Nacional del Gobierno Federal	6
2.1.1 Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos	9
2.1.2 Ley Orgánica de la Administración Pública Federal	9
2.1.3 Ley Federal de Metrología y Normalización	13
2.2 Organización del Sistema Jurídico Nacional del Gobierno Federal	
2.2.1 Secretaría de Salud (SSA)	16
2.2.1.1 Ley General de Salud	23
2.2.1.2 Ley General de Sanidad del Distrito Federal	26
2.2.1.3 Reglamento de Ingeniería Sanitaria Relativo a Edificios	27
2.2.1.4 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios	30
2.2.1.5 Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad	43
2.2.1.6 Decreto por el que se reforma la Ley Federal de Procedimiento Administrativo	43
2.2.1.7 Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes	44
2.2.1.8 Acuerdo por el que se determinan las plantas prohibidas o permitidas para té, infusiones y aceites vegetales comestibles	45
2.2.1.9 Acuerdo por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el Registro Federal de Trámites Empresariales que aplica la Secretaría de Salud y se establecen diversas medidas de mejora regulatoria	46
2.2.2 Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentos (SAGARPA)	
2.2.2.1 Ley General de Sanidad Animal	46

2.2.2.2	Reglamentos Interior de SAGARPA	51
2.2.2.3	Decreto por el que se adicionan diversas disposiciones de la Ley General de Sanidad Animal	51
2.2.2.4	Acuerdo mediante el cual se enlistan las enfermedades y plagas exóticas para los Estados Unidos Mexicanos	52
2.2.3	Secretaría de Economía (SE)	
2.2.3.1	Objetivos	53
2.2.3.2	Ley Federal de Protección al Consumidor	54
2.2.3.3	Reglamentos Interior de SE	55
2.2.3.4	Decreto que promueve la organización de empresas integradoras	56
2.2.3.5	Acuerdos por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el Registro Federal de Trámites Empresariales que aplican la SECOFI y su sector coordinado	57
2.2.4	Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT)	
2.2.4.1	Ley General de Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente	58
2.2.4.2	Reglamentos Interior de SEMARNAT	59
2.2.4.3	Decreto por el que se reforma el reglamento de la Ley de Aguas Nacionales	59
2.2.4.4	Acuerdo por el que se establecen los procedimientos de verificación a que se sujetarán los importadores de mercancías que opten por cumplir con las Normas Oficiales Mexicanas NOM-050-SCFI y NOM-051-SCFI-1994 en el territorio nacional	60
2.2.5	Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS)	
2.2.5.1	Ley Federal del Trabajo	61
2.2.5.2	Reglamento Federal de Seguridad e Higiene y Medio Ambiente del Trabajo	61
2.2.5.3	Reglamentos Interior de STPS	63
2.2.5.4	Acuerdo por el que se dan a conocer los trámites inscritos en el Registro Federal de Trámites Empresariales que aplican la STPS, y el Fondo de Fomento y Garantía para el Consumo de los Trabajadores, y se establecen diversas medidas de mejora regulatoria	64
2.2.6	Organismos de apoyo	
2.2.6.1	Comisión Nacional de Normalización	64
2.2.6.2	Consejo de Sanidad General	68
2.2.6.3	Consejo Técnico Consultivo Nacional de Sanidad Animal	69
2.3	Marco Legal Internacional	
2.3.1	Tratados Internacionales	70
2.3.2	Codex Alimentarius	70
2.3.2.2	Finalidad del Codex Alimentarius	71
2.3.2.2	Ámbito de Aplicación	71
2.3.2.3	Naturaleza de la Comisión del Codex	72
2.3.2.4	Funciones	72
2.3.2.5	Aspectos que comprende	73
2.3.2.6	Estatutos de la Comisión del Codex	74
2.3.2.7	Organismos Auxiliares	74
2.3.2.8	Relación entre FAO/OMS y Codex	77

2.3.2.9	Principios generales, directrices y códigos	79
2.3.3	Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT)	81
2.3.4	Normatividad ISO	
2.3.4.1	¿Qué es ISO?	81
2.3.4.2	Orígenes	82
2.3.4.3	Posición Nacional, CE (Comunidad Europea) e Internacional	83
2.3.4.4	Normatividad ISO más reciente	85
2.3.5	Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)	86
2.3.5.1	Objetivos del HACCP para una industria cárnica	87
2.3.5.2	Ejemplo de los riesgos de contaminación en la industria cárnica	87
2.3.5.3	Metodología de la aplicación del HACCP	87

CAPITULO 3 Normatividad

3.1	Nacional	89
3.1.1	Tipos de normas	89
3.1.2	Procedimiento para la elaboración de las NOM's	90
3.1.3	Objetivo y ámbito de aplicación	94
3.1.4	Contenido de las NOM	95
3.2	Listado de NOM	
3.2.1	Secretaría de Salud	
	Dirección General de Calidad Sanitaria Bienes y Servicios (DGCSByS)	96
3.2.1.1	Normas para productos	96
3.2.1.2	Normas para técnicas de análisis	97
3.2.1.3	Normas para procesos	98
3.2.1.4	Normas para aditivos	98
3.2.1.5	Normas de higiene y sanidad	99
3.2.2	Secretaría de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural	
	Dirección General de Sanidad Animal	99
3.2.2.1	Normas para especificaciones zoonitarias	99
3.2.2.2	Normas para determinaciones analíticas en materia zoonitaria	100
3.2.2.3	Normas para procesos	101
3.2.3	Secretaría de Economía (SE)	
	Dirección General de Normas	101
3.2.3.1	Normas de etiquetado y envasado	101
3.2.3.2	Normas para sistemas de medición	102
3.2.3.3	Normas del Comité Técnico de Normalización Nacional (CTNN)	102
3.2.3.3.1	Normas Mexicanas del IMNC de Sistemas de Gestión de Calidad	102
3.2.3.3.2	Normas de Sistemas de Gestión de Calidad y Normas Complementarias	103
3.2.3.3.3	Normas para Laboratorios de Ensayo y de	103

	Normas Complementarias	
	3.2.3.3.3 Normas para Laboratorios de Ensayo y de Calibración	103
	3.2.3.3.4 Normas para Unidades de Verificación	104
	3.2.3.3.5 Normas de Sistemas de Administración Ambiental	105
	3.2.3.3.6 Normas de Sistema de Administración de Seguridad y Salud en el Trabajo y Normas Complementarias	105
	3.2.3.3.7 Normas sobre Normalización y Actividades Relacionadas	106
	3.2.3.3.8 Normas de Metrología masa y volumen	106
3.2.4	Secretaría del Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT)	
	Dirección General de Ordenamiento Ecológico e Impacto Ambiental	107
	3.2.4.1 Normas para Control de la Verificación Atmosférica	107
	3.2.4.2 Normas para el Control de Residuos Peligrosos	108
	3.2.4.3 Normas para el Control de la Verificación del Agua	109
	3.2.4.4 Normas para el Control de Verificación de los Recursos Naturales	109
	3.2.4.5 Norma para el Control de Ordenamiento Ecológico e Impacto Ambiental	110
	3.2.4.6 Proyectos de normas en consulta pública	110
3.2.5	Secretaría del Trabajo y Prevención Social (STPS)	
	Dirección General de Verificación Federal del Trabajo	111
	3.2.5.1 Normas de Verificación e Higiene	111
3.3	Normatividad Internacional	
3.3.1	Codex Alimentarius	113
	3.3.1.1 Procedimiento para la elaboración de una norma	113
	3.3.1.2 Procedimiento para la publicación y aceptación de una norma	116
	3.3.1.3 Formato de las normas	116
	3.3.1.4 Estructura del Codex	117
	3.3.1.5 Lista de Normas del Codex para productos cárnicos	118
3.3.2	Normatividad ISO	
	3.3.2.1 Etapas del desarrollo de una norma	119
	3.3.2.2 Lista de normas	121
CAPITULO 4 Documentación que deben tener los establecimientos donde se manipulan la carne y sus productos		
4.1	Trámites iniciales para el establecimiento de empresas alimentarias en el D.F.	122
4.2	Verificación y vigilancia sanitaria	125
	4.2.1 Origen de la visita de verificación	130
	4.2.2 Planteamiento general de la verificación	130
	4.2.2.1 Planteamiento de la verificación	130
	4.2.2.2 Conservación de los productos	131

4.2.2.3	Organización de una verificación	131
4.2.2.4	Puntos críticos de control y control de calidad	132
4.2.2.5	Materias primas	132
4.2.2.6	Manipulación y clasificación de los productos	133
4.2.2.7	Preparación de los productos	133
4.2.2.8	Envasado de los productos	134
4.2.2.9	Cierre y etiquetado	134
4.2.2.10	Almacenamiento de los productos	135
4.2.2.11	Edificios y terrenos	135
4.2.2.12	Medio ambiente, proyecto y construcción de edificios	135
4.2.2.13	Servicios de la fábrica	136
4.2.2.14	Agua	136
4.2.2.15	Eliminación de basura	135
4.2.2.16	Personal de producción	136
4.2.2.17	Equipo de fabricación	137
4.2.2.18	Aditivos alimentarios	138
4.2.2.19	Equipo de verificación	138
4.2.3	Visitas de verificación sanitaria	139
4.3.1	Actas para la importación y exportación de alimentos	139
Discusiones		140
Conclusiones		142
Literatura Citada		143
Glosario de Términos		146
Anexos		149

INDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura No. 1 Elementos del marco legal federal	8
Figura No. 2 Diagrama de procedimiento para la elaboración de NOM sanitarias	93
Figura No. 3 Procedimiento para la elaboración de normas del <i>Codex</i>	113
Figura No. 4 Procedimiento regular para la elaboración de normas del <i>Codex</i>	114
Figura No. 5 Procedimiento acelerado para la elaboración de normas del <i>Codex</i>	115

INDICE DE ANEXOS

	Pág.
Anexo No. 1 Elementos del marco legal federal	149
Anexo No. 2 Organigrama de la Secretaría de Salud	151
Anexo No. 3 Organigrama de la Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios de la SSA	152
Anexo No. 4 Organigrama de la Secretaría de Agricultura Ganadería Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación	153
Anexo No. 5 Organigrama de la Secretaría de Economía	154
Anexo No. 6 Organigrama de la de la Subsecretaría de Normatividad y Servicios a la Industria y al Comercio Exterior	155
Anexo No. 7 Organigrama de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales	156
Anexo No. 8 Organigrama de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social	157
Anexo No. 9 Secuencia Lógica para la Aplicación de Sistema HACCP	158
Anexo No. 10 Norma del Codex Alimentarius para el jamón cocido Codex Stan 96-181	159

FORMATOS DE TRÁMITES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE EMPRESAS EN EL D.F.

Anexo No. 11 Certificación de zonificación para uso específico	164
Anexo No. 12 Licencia de uso de suelo	164
Anexo No. 13 Inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes/Cédula Fiscal	165
Anexo No. 14 Declaración de apertura	165
Anexo No. 15 Aviso de funcionamiento ante el Instituto de Servicios de Salud Pública para el Distrito Federal	166
Anexo No. 16 Aviso de funcionamiento ante la SAGAR	166
Anexo No. 17 Registro de fuentes fijas y descarga de aguas residuales	167

Anexo No. 18	Autorización de impacto ambiental	167
Anexo No. 19	Alta en el Sistema de información Empresarial Mexicano	168
Anexo No. 20	Aviso de manifestación estadística	168
Anexo No. 21	Visto Bueno de seguridad y operación	169
Anexo No. 22	Programa interno de protección civil	169
Anexo No. 23	Acta de integración a la comisión de seguridad e higiene en los centros de trabajo	170
Anexo No. 24	Aprobación de planes y programas de capacitación y adiestramiento	170
Anexo No. 25	Constitución de la comisión mixta de capacitación y adiestramiento	171
Anexo No. 26	Licencia de anuncio	171
Anexo No. 27	Registro empresarial ante el IMSS e INFONAVIT	172
Anexo No. 28	Inscripción en el padrón de impuesto sobre nóminas	172
Anexo No. 29	Formato Único SAINE para la apertura de empresas no riesgosas	173

FORMATOS DE TRÁMITES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LA DIRECCIÓN DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS-SSA

Anexo No. 30	Aviso de funcionamiento	174
Anexo No. 31	Actualización de datos	175
Anexo No. 32	Aviso sanitario de importación	176
Anexo No. 33	Solicitud del certificado de exportación de libre venta	177
Anexo No. 34	Solicitud del certificado para exportación de análisis de producto	178
Anexo No. 35	Solicitud de certificado para exportación de conformidad de buenas practicas sanitarias	179
Anexo No. 36	Formato de solicitud de modificación	180
Anexo No. 37	Formato de solicitud de visita de verificación sanitaria para exportación	181

OBJETIVO GENERAL DE LA TESIS :

Conocer y analizar las estructuras que integran el marco legal del gobierno federal, en los procedimientos de normalización en materia de alimentos, normatividad y requerimientos de operación que aplica a la industria cárnica, para facilitar su aplicación y cumplimiento con las disposiciones legales.

OBJETIVOS ESPECIFICOS DE LA TESIS :

1. Conocer el Marco Legal en sus diferentes niveles jerárquicos en materia de alimentos para México.
2. Conocer las estructuras del Gobierno Federal involucradas en la elaboración, aplicación, vigilancia, verificación y sanción de la normatividad que aplica a la industria cárnica.
3. Entender los procedimientos que se siguen en la elaboración de las Normas Oficiales Mexicana, Normas Mexicanas y Normas Emergentes.
4. Conocer la normatividad nacional que aplica a la industria cárnica en la producción primaria, sacrificio, comercialización y elaboración de productos cárnicos. En sus instalaciones, productos y servicios.
5. Saber los mecanismos que se siguen para la integración y funcionamiento de los comités nacionales de normalización.
6. Conocer los procedimientos que se siguen en la elaboración de las Normas Codex .
7. Conocer la normatividad ISO.

- 8. Conocer los trámites necesarios para el inicio de actividades de una industria cárnica en el Distrito Federal.**
- 9. Integrar la documentación requerida para los trámites sanitarios para la exportación e importación de alimentos.**
- 10. Identificar el Acta de Verificación Sanitaria, su contenido, forma de aplicación, dictamen y sanción.**

INTRODUCCIÓN

La legislación alimentaria se remonta a 1780 a.C. El código de Hammurabi, rey de Babilonia, hace una compilación de leyes y edictos que constituye el primer código conocido de la Historia.

Los Aztecas eran respetuosos de las leyes y se preocupaban por la higiene y limpieza de los alimentos, la cual era vigilada por la máxima autoridad "Tlatoani".

En 1875, se promulgó en Canadá la primera legislación federal en cuanto a adulteración de alimentos y no fue hasta 1906 que ocurre lo mismo en los Estados Unidos de Norteamérica.

Los gobiernos se han enfrentado a problemas a nivel mundial y nacional, relacionados con la seguridad en el comercio de los alimentos. Dentro de los que destacan:

- El suministro de productos seguros y de buena calidad.
- El control de enfermedades transmitidas por alimentos y enfermedades contagiosas en animales.

Para cualquier persona que trabaja con alimentos, es de vital importancia conocer la legislación (nacional e internacional), para garantizar la integridad de los mismos, informar sobre su composición a los consumidores, eliminar fraudes económicos, reglamentar los ingredientes que deben contener, así como las técnicas de análisis a emplear.

Debido a esto a partir del año de 1993 la Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios de la Secretaría de Salud ha venido multiplicando esfuerzos en el análisis de la Normalización Sanitaria de Alimentos existente, por otro lado la Dirección General de Sanidad Vegetal y de Sanidad Animal de la SAGAR realizaron en paralelo la revisión de sus Legislación a efecto de contemplar aspectos de gran importancia con miras a la globalización de mercados que estaba en puerta, en cuyo caso hubo necesidad de instrumentar incluso normas emergentes.

La SEMARNAP, también realizó las consideraciones pertinentes en el manejo de los recursos naturales en las normas ecológicas. Cabe señalar que todo este material ha sido publicado en el Diario Oficial de la Federación (D.O.F) y se debe dar seguimiento a la fase de análisis y/o publicación de dicha Legislación, en donde se establecen las fechas de su aplicación y la obligatoriedad que aplica a la industria.

La legislación incluye las leyes, el reglamentos, los acuerdos, los decretos y las normas de las dependencias gubernamentales que regulan la protección de la salud pública, de los consumidores y las condiciones para una práctica comercial leal.

La legislación deberá conferir la autoridad necesaria para llevar a cabo los controles en todas las fases de la producción, fabricación, importación, elaboración, almacenamiento, transporte, distribución y comercio.

Para cumplir la legislación se debe incluir en su caso, disposiciones relativas a los trámites para el registro de establecimientos, homologación de establecimientos, autorización o registro de comerciantes, aprobación del diseño de los equipos, penalidades en caso de no conformidad, requisitos de codificación y tarifas.

El manejo de la Legislación Alimentaria se torna difícil por la gran cantidad de elementos que se deben tomar en cuenta para facilitar su conocimiento, interpretación, aplicación y cumplimiento, además se requiere de conocer las fechas de publicación y aplicación de la misma y en la mayoría de los casos es indispensable la ayuda de un especialista que conozca del ámbito legal.

Los objetivos que busca el presente trabajo permitirán al personal que labora en la industria cárnica conocer la legislación correspondiente, así como los trámites necesarios para su aplicación adecuada.

CAPITULO I ANTECEDENTES HISTORICOS

Uno de los testimonios jurídicos más antiguos que se conservan en la cultura escrita, provienen de los Sumerios. El **Código de Hammurabi**, rey de Babilonia hace una compilación de leyes y edictos que constituye el primer código conocido de la historia donde se puede encontrar entre sus aspectos más importantes, la preocupación para "garantizar la salud de los pueblos".

Las primeras leyes alimentarias estaban destinadas a proteger a los compradores contra el fraude, que era la preocupación jurídica predominante, la protección sanitaria era en muchos casos: sinónimo de protección contra los transgresores. Estaban motivadas concretamente por una transacción fraudulenta; no había intención declarada de proteger la salud pública.

En el denominado "**Libro de los Muertos**" de los egipcios se encuentran fórmulas mágicas e invocaciones a las divinidades, que debía pronunciar el difunto, para ayudarse en las pruebas, trabajo y viajes que debía realizar librándose así de los peligros que lo amenazaban. Osiris, soberano juez del más allá solicitaba al difunto la confesión negativa o enumeración de los 42 pecados que no había cometido, para que pudiera resucitar a una nueva vida dentro de los que están: (10) Salve, llama que sales: no arrebaté comida. (37) Salve, otorgador de conocimiento: no serví comida sucia. (38) Salve, el del corazón activo: no ensucí el agua.²¹

En materia de alimentos la **Biblia** contiene decretos semejantes en ciertos aspectos a las modernas leyes alimentarias. Algunos libros del antiguo testamento **Levítico 17:24** De los preceptos sobre la santidad en la vida y el culto: Prohíben el consumo de carne de animales que no hayan muerto por sacrificio **Deuteronomio 25:13; 15** Se regulan los pesos y medidas de los alimentos y otros productos: "No usen en sus compras y ventas medidas falsas, sino pesas exactas y completas". Las culturas China, Hindú, Griega y Romana hablan también de reglamentos alimentarios.

En la Edad Media algunas comunidades formaron gremios comerciales que ejercían una poderosa influencia sobre la regulación del comercio. Se trataba de grupos de

comerciantes de determinadas especialidades que tenían por finalidad velar por la honradez e integridad de sus miembros y por la calidad de sus productos. Los gremios comerciales reforzaron la posición de los carniceros, pescadores y panaderos honrados y durante los siglos XIII y XIV se promulgaron reglamentos para impedir la adulteración de los víveres. El pan fue uno de los alimentos para el que se estipularon detallados procedimientos de fabricación, como ejemplo la antigua *Ley anglosajona*, sobre la materia es de citar la "*Assize of Bread*" promulgada en Inglaterra durante el reinado del Rey Juan (1202) y en virtud de la cual, los "homeros que hagan pan malo o de medidas cortas serán multados fuertemente".²¹

En Francia el documento jurídico más interesante y completo de la Edad Media sobre esta materia es el "*Livre des metiers*", que en 1268 exponía en líneas generales un código de práctica de los gremios comerciales de París donde se estipulan toda clase de disposiciones prácticas para proteger los intereses materiales y la salud de los consumidores garantizando la buena reputación de los gremios, los cuales eran semejantes a los gremios ingleses anteriores. Se señalaba que panaderos, posaderos, cerveceros, carniceros, cocineros y vendedores de frutas y hortalizas estaban sujetos a reglamentos específicos de fabricación y comercio, todo lo que pudiera ser perjudicial para el público, todo lo que pudiera ser causa de engaño y falsificación, especialmente para los ignorantes en la materia" debía prevenirse o suprimirse.

Una muestra de la organización política en las antiguas civilizaciones, es la mexicana, tal vez por ser de quién más testimonios se conservan; su derecho estaba destinado "a la satisfacción de los intereses colectivos inmediatos".²¹

A la llegada de los españoles podían distinguirse varias clases o niveles sociales diferentes.

Los tribunales se dividían en razón de su competencia, cuantía, territorio y el lugar que la persona ocupaba dentro del funcionamiento estatal. En el *Tlanquistli* o *tianguis* existía ya, la figura del inspector, el *Tiacatecutli* u *hombre justo* cuya función consistía en dirimir los posibles desacuerdos que se generaban en el mercado, también existía una incipiente forma al derecho de ser oído por una instancia superior, el *Tlalamine* u *hombre*

sabio que colocados en los cuatro puntos cardinales del mercado, oían y desahogaban los dictámenes de los *Tlacatecutlis*.²¹

Con el establecimiento de los conquistadores en México se instituyó una Junta a la que se designó **Protomedicato**; la cual tenía como objetivo velar por el buen ejercicio y enseñanza de la medicina y profesiones afines, así como vigilar todo lo que estaba en conexión con la higiene y salubridad pública. Tenía carácter de tribunal y entre sus atribuciones estaban: examinar a los que querían ejercer la medicina, la farmacia, la obstetricia; expedía licencias a los que eran aprobados, imponía castigos a todos aquellos que sin tener licencia curaban o vendían medicamentos. Cuidaban de la buena condición de los alimentos y bebidas, del buen estado de las calles, de las plazas, los edificios, panteones, campos santos y demás puntos de policía médica e higiene pública, poniéndose de acuerdo con el ayuntamiento.¹

En el año de 1831, se promulga la **Ley de Concesión del Tribunal del Protomedicato**; surgiendo entonces la Facultad Médica del D.F., teniendo la obligación de elaborar un código sanitario.

En 1833 comienza a funcionar el **Consejo Superior de Salubridad**, teniendo como finalidad el continuar las tradiciones sanitarias de México. Se expide el **Primer Código Sanitario**. Entre las disposiciones más importantes del Consejo Superior de Salubridad del Departamento de México, redactó un proyecto de reglamentación que provenía la adulteración de alimentos y fármacos.³⁵

Formalmente la **Legislación Sanitaria Mexicana** se inicia con la sexta ley constitucional de 1836, a partir de la cual se instala el **Primer Consejo de Salubridad**, sencillo y breve, con una condición que no excluye la claridad, el reglamento adoptado por el Consejo de Salubridad de la República Mexicana, refleja el conocimiento y el valor científico de los técnicos en calidad superior que se adelantaron a su época, de tal manera que lo que entonces escribieron tiene un valor actual.

El 28 de febrero de 1883 se presentaron las bases para el **Proyecto de Organización de los Servicios de Higiene Pública**; que sirvió de prólogo del **Primer Código Sanitario Federal** promulgado en 1891.³⁵

A través de la expedición de los sucesivos códigos sanitarios, el primero de ellos publicado en 1891 y el último el 13 de marzo de 1973, organiza las tareas de salubridad en el país.

Así el 3 de marzo de 1981, el M.V. Don José Luis L. Gómez, miembro del Consejo de Salubridad, presenta el "Proyecto de adiciones aclaratorias a los artículos del Código Penal referente a adulteraciones de sustancias alimenticias".

Se establece una diferencia entre adulteración y falsificación de alimentos y bebidas, en que consiste la imitación y descomposición pútrida. En aspectos técnicos se subordina el consumo de carne procedente de animales enfermos al criterio de la autoridad, excepto cuando se trate de tuberculosis u otra enfermedad infecciosa, en cuyo caso no se puede comer ninguna parte del animal.³⁵

Después de habersele hecho reformas, por decreto, se promulga el nuevo Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos el 10 de septiembre de 1904.

Las primeras disposiciones reglamentarias sanitarias para las sustancias que se adicionan a los alimentos con el fin de colorearlos y conservarlos, se encuentran citados en el **"Reglamento para la Venta de Comestibles y Bebidas en el D.F."**, publicado en el Diario Oficial el 16 de noviembre de 1912, en el que se permiten colorantes sintéticos y naturales para confites y licores. Este reglamento fue derogado por el **"Reglamento para el registro de Comestibles, Bebidas y Similares"** publicado el 15 de marzo de 1914, en donde se establecen las sustancias agregadas a los comestibles, bebidas y similares para su conservación o para darle color, sabor o aroma y figuran listas de colorantes y saborizantes permitidos.³⁵

Este reglamento también fue derogado por el **"Reglamento de aditivos para alimentos"**, publicado el 15 de febrero de 1958, éste ya fue un reglamento específico para dichas sustancias, en el se previene que solo se permitirá el empleo de aditivos en los alimentos y bebidas, cuando se consideran estrictamente necesario para la buena elaboración presentación o conservación de los mismos y nunca para enmascarar defectos de calidad. Presenta una clasificación de aditivos de acuerdo a sus funciones,

listas de colorantes naturales y artificiales antioxidantes, conservadores y otros aditivos, además prohíbe el empleo de ciertos aditivos en alimentos y bebidas por representar un riesgo a la salud.³⁵

México presenta una diversidad de problemas de salud por la variedad de condiciones económicas, sociales, ecológicas, culturales e incluso étnicas, de esta manera coexisten, una variedad de enfermedades infecto-contagiosas, entre otras las transmitidas por los alimentos. A todo esto, se enfrenta el país a una insuficiente infraestructura de servicios de salud, sobre todo en los dirigidos al control sanitario, al saneamiento del medio y los asistenciales, cuyos servicios se encuentran por debajo de las demandas de la población de escasos recursos. Por todo lo anterior surge en la década de los 80's la necesidad de conformar un Sistema Nacional de Salud (S.N.S), fundado básicamente bajo los siguientes objetivos:

- Reforzar la capacidad operativa de los servicios de control sanitario de alimentos y de salud en general en los Estados.
- Unificar la planeación de los servicios de control sanitario y de salud con la planeación de la nación.

Esta etapa se caracteriza por el propósito de establecer y consolidar el Sistema Nacional de Salud, apoyado en una descentralización y sectorización conducida por la Secretaría de Salud.³⁵

En diciembre de 1983 el Congreso de la Unión aprobó la **Ley General de Salud**, emitida el 7 de febrero de 1984 y en vigor a partir del 1º. De julio de ese año. Se trata de un instrumento jurídico ágil que sirve como marco de referencia legal a todas las decisiones que se llevan a cabo en el campo de la salud.

El reglamento de aditivos para alimentos fue derogado en 1958 por el "**Reglamento de la Ley General de Salud para el Control Sanitario de Actividades Establecimientos, Productos y Servicios**", publicado en 1988. revisado y ampliado en 1998".³⁵

CAPÍTULO II MARCO LEGAL

2.1 Sistema Jurídico Nacional del Gobierno Federal

El tema de la legislación alimentaria puede considerarse como propósito exclusivo del abogado o legislador. Sin embargo si bien el conjunto de disposiciones en el terreno alimentario está soportado por los lineamientos de la materia en si no pueden ser establecidos por personas ajenas al campo que se quiera legislar, por lo tanto no debe ser terreno exclusivo de ningún grupo profesional.

Se entiende por legislación alimentaria el conjunto de disposiciones de un país que regulen la producción, manipulación y comercialización de los alimentos.

La legislación alimentaria es un elemento fundamental para lograr una buena calidad de los alimentos y una efectiva protección al consumidor.

Una legislación alimentaria moderna debe por tanto ser suficientemente flexible para atender las necesidades determinadas por la rápida evolución de la tecnología del comercio alimentario.

Una legislación moderna, autónoma, específica, de fácil consulta para la administración y los administrados, constituye un eficaz soporte legal para las actividades de control y contribuye a desarrollar y jerarquizar la industria alimentaria y el comercio de alimentos, estimular la investigación tecnológica y científica, facilitar la recta aplicación de las disposiciones y alcanzar nivel internacional en la producción de alimentos.

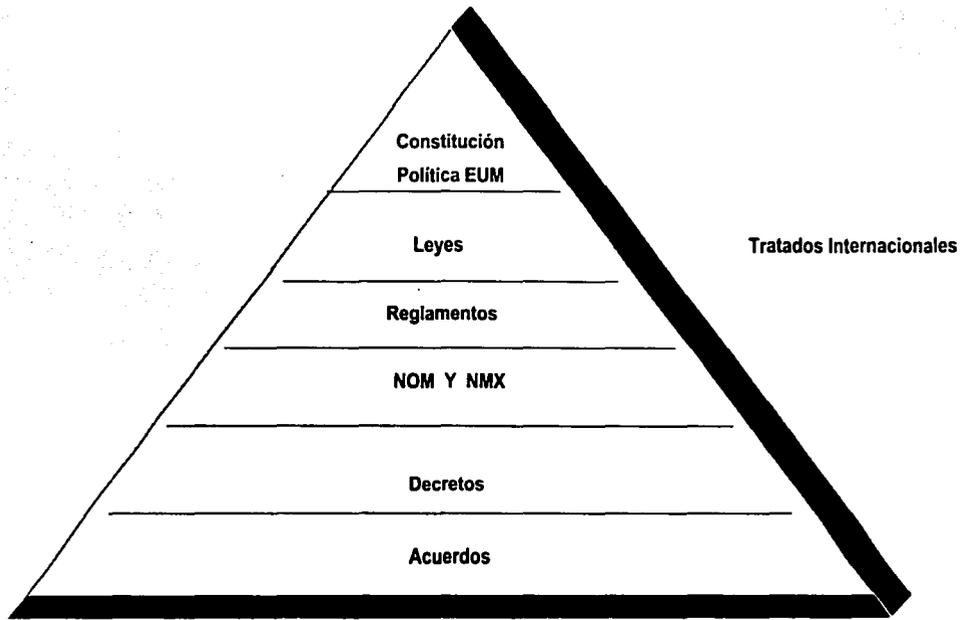
Una legislación completa contiene esencialmente una ley básica sancionada por los cuerpos legislativos del país y un conjunto de reglamentos y normas alimentarias originados en los niveles técnicos de la administración que la propia ley determine, destinado a regular la elaboración y comercialización de alimentos con base a los principios y disposiciones establecidas en la ley.¹

La ley básica de alimentos constituye un marco jurídico, la estructura básica, requeridos para el desarrollo de la normatividad y para obligar el cumplimiento de las disposiciones emanadas de la ley y de los reglamentos y normas vigentes. Por el contrario, los reglamentos y normas deben ser pormenorizados y estar dotados de un carácter dinámico con posibilidad de actualizarse y adecuarse fácilmente a las innovaciones tecnológicas, el avance científico, a los cambios estructurales en los sistemas de producción y comercialización, al desenvolvimiento de la economía y al desarrollo y evolución de las actividades de control.

Para una administración eficaz, práctica y flexible es conveniente que la ley estipule principios generales estableciendo al propio tiempo reglamentos suficientemente adaptables para hacer frente a los cambios que frecuentemente se registran. La ley misma estipula principios generales, pero los reglamentos contendrán disposiciones detalladas que regulen las diferentes categorías de productos que entran en la jurisdicción de cada serie de reglamentos.

A continuación se muestra en la figura 1 los niveles jerárquicos por los que es regido el país, así como deberá de consultarse el anexo 1 en donde se desglosa cada uno de ellos.¹

FIG. No. 1 ELEMENTOS DEL MARCO LEGAL FEDERAL ⁴⁵



2.1.1 CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

La Constitución es la norma jurídica fundamental, la norma suprema que regula la vida jurídica de un país; es la ley de leyes en la que se encuentra todo el orden normativo; no existe ningún precepto de mayor categoría. Comprende las reglas jurídicas que determinan los órganos supremos de poder del Estado, su modo de creación, sus relaciones recíprocas, su competencia y la posición de cada uno en relación al poder estatal.

La Constitución, al ser la norma suprema de un país, debe regular el tipo de Estado que se pretende adoptar y la forma de gobierno que se elija para su desenvolvimiento. En las repúblicas democráticas el gobierno se distribuye en tres poderes, donde ninguno sobresale ni es más fuerte, los cuales se conocen como Legislativo (el que hace las leyes), Ejecutivo (el que publica y vigila que se cumplan) y, por último, el Judicial (que se encarga de aplicar las leyes cuando existen conflictos). En estas condiciones, la Ley Suprema señala las facultades de cada uno de estos poderes.⁴

En sentido material Constitución implica la estructura de la organización política y en sentido formal, el documento que contiene las reglas relativas a dicha organización.

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, establece en el artículo 4º "Toda persona tiene derecho a la protección de la salud. La ley definirá las bases y modalidades para el acceso a los servicios de salud y establecerá la concurrencia de la Federación y las entidades federativas en materia de salubridad general, conforme a lo que dispone la fracción XVI del artículo 73 de esta Constitución y en el Título Quinto de los Estados de la Federación y del Distrito Federal."⁴

2.1.2 LEY ORGANICA DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Expedida por el entonces Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos José López Portillo. Decreta Ley Orgánica de la Administración Pública Federal. Esta es reformada por el Decreto publicado en el D.O.F. el 4 de noviembre de 1997, después por el artículo primero del Decreto publicado el 30 de noviembre de 2000.

Art. 1º. La presente Ley establece las bases de organización de la Administración Pública Federal, centralizada y paraestatal.

La presidencia de la República, las Secretarías de Estado, los Departamentos Administrativos y la Consejería Jurídica del Ejecutivo Federal, integran la Administración Pública Centralizada.²⁷

Los Organismos descentralizados, las empresas de participación estatal, las instituciones nacionales de crédito, las organizaciones auxiliares nacionales de crédito, las instituciones nacionales de seguros de fianzas y los fideicomisos, componen la administración pública paraestatal.

Corresponde al Capítulo II De la Administración de las Secretarías de Estado.

Art. 26.- Para el despacho de los asuntos del orden administrativo, el Poder Ejecutivo de la Unión contará con las siguientes dependencias:

Secretaría de Gobernación.

Secretaría de Relaciones Exteriores.

Secretaría de la Defensa Nacional.

Secretaría de Marina.

Secretaría de Seguridad Pública.

Secretaría de Hacienda y Crédito Público.

Secretaría de Desarrollo Social

Secretaría de Medio Ambiente y Desarrollo Social

Secretaría de Energía.

Secretaría de Economía

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

Secretaría de Comunicaciones y Transportes.

Secretaría de Contratoría y Desarrollo Administrativo.

Secretaría de Educación Pública.

Secretaría de Salud.

Secretaría del Trabajo y Prevención Social.

Secretaría de la Reforma Agraria.

Secretaría de Turismo
Consejería Jurídica del Ejecutivo Federal.

Siendo de materia de alimentos las secretarías resaltadas en negritas y que establecen en los siguientes artículos:

Art. 32 bis. A la **Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales**, corresponde el despacho de los siguientes asuntos en materia de medio ambiente:

I. Fomentar la protección, restauración y conservación de los ecosistemas y recursos naturales y bienes y servicios ambientales, con el fin de propiciar su aprovechamiento y desarrollo sustentable.

IV. Establecer, con la participación que corresponda a otras dependencias y a las autoridades estatales y municipales, normas oficiales mexicanas sobre la preservación y restauración de la calidad del medio ambiente; sobre los ecosistemas naturales; sobre el aprovechamiento sustentable de los recursos naturales y de la flora y fauna silvestre, terrestre y acuática; sobre descarga de aguas residuales; y sobre materiales peligrosos y residuos sólidos y peligrosos.

V. Vigilar y estimular, en coordinación con las autoridades federales, estatales y municipales, el cumplimiento de las leyes, normas oficiales mexicanas y programas relacionados con recursos naturales, medio ambiente, aguas, bosques, flora y fauna silvestre, terrestre y acuática, y pesca; y demás materias competencia de la Secretaría, así como en su caso, imponer las sanciones procedentes.

Art. 34 A la **Secretaría de Economía** le corresponde el despacho de los asuntos en materia de industria, comercialización, distribución consumo.

I. Formular y conducir las políticas generales de industria, comercio exterior, interior, abasto y precios del país; con excepción de los precios de bienes y servicios de la Administración Pública Federal.

II. Regular, promover y vigilar la comercialización, distribución y consumo de los bienes y servicios.

III. Establecer la política de industrialización, distribución y el consumo de los productos agrícolas, ganaderos, forestales, minerales y pesqueros, en coordinación con las dependencias competentes;

IX. Coordinar y dirigir con la colaboración de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, El sistema Nacional para el Abasto, con el fin de asegurar la adecuada distribución y comercialización de productos y el abastecimiento de los consumos básicos de la población;

XII. Establecer y vigilar las normas de calidad, pesas y medidas necesarias para la actividad comercial; así como las normas y especificaciones industriales.

Art. 35 A la Secretaría de Agricultura Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación corresponde el despacho de los siguientes asuntos en sanidad animal.

I. Fomentar los programas y elaborar norma oficiales de sanidad animal y vegetal, así como atender, coordinar, supervisar y evaluar las campañas de sanidad;

IX. Promover el desarrollo de la infraestructura industrial y comercial de la producción agropecuaria en coordinación con la Secretaría de Economía.

XXI. Fomentar la actividad pesquera a través de una entidad pública que tendrá a su cargo las siguientes funciones:

- a) Promover, fomentar y asesorar técnicamente la producción industrialización y comercialización de los productos pesqueros en todos sus aspectos, en coordinación en las dependencias competentes;
- b) Proponer a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación la expedición de las normas oficiales mexicanas que correspondan al sector pesquero.

Art. 39 A la Secretaría de Salud le corresponde el despacho de los siguientes asuntos en materia de productos y servicios.

VIII. Dictaminar las normas a que quedará sujeta la prestación de servicios de salud en las materias de salubridad general, incluyendo las de asistencia social, por parte de los sectores público, social y privado y verificar su cumplimiento;

IX. Organizar y administrar servicios sanitarios generales en toda la República;

- X.** Dirigir la policía sanitaria general de la República con excepción de la agropecuaria, salvo cuando se trate de preservar la salud humana;
- XI.** Dirigir la policía sanitaria especial en los puertos, costas y fronteras con excepción de la agropecuaria, salvo cuando afecte o pueda afectar a la salud humana;
- XII.** Realizar el control higiénico e inspección sobre preparación, posesión, uso, suministro, importación, exportación y circulación de comestibles y bebidas;
- XIV.** Regular la higiene veterinaria exclusivamente en lo que se relaciona con los alimentos que puedan afectar a la salud humana;
- XIX.** Organizar congresos sanitarios y asistenciales;
- XXI.** Actuar como autoridad sanitaria, ejercer las facultades en materia de salubridad general que las leyes le confieren al Ejecutivo Federal, vigilar el cumplimiento de la Ley General de Salud, sus reglamentos y demás disposiciones aplicables. (Art.39)

Art. 40 A la **Secretaría del Trabajo y Prevención Social** le corresponde el despacho de los siguientes asuntos en materia de seguridad e higiene.

- XI.** Estudiar y ordenar las medidas de seguridad e higiene industrial para la protección de los trabajadores, y vigilar su cumplimiento;
- XVI.** Establecer la política y coordinar los servicios de seguridad social de la administración pública federal, así como intervenir en los asuntos relacionados con el seguro social en los términos de la ley.²⁷

2.1.3 LEY FEDERAL DE METROLOGÍA Y NORMALIZACIÓN

La Ley Federal de Metrología y Normalización Publicado en el Diario Oficial de la Federación el día miércoles 1º de junio de 1992 y con posteriores modificaciones con fechas del 24 de diciembre de 1996 y 20 de mayo de 1997, la cual fue expedida por el entonces Presidente de la República C. Carlos Salinas de G.²⁴

Art. 1 La presente Ley regirá en toda la República y sus disposiciones son de orden público e interés social. Su aplicación y vigilancia corresponde al Ejecutivo Federal, por conducto de las dependencias de la administración pública federal que tengan competencia en las materias reguladas en este ordenamiento.

Art. 2 La actual ley tiene como objetivos:

1. En materia de Metrología:

- a) Establecer el Sistema General de Unidades de Medida;
- b) Precisar los conceptos fundamentales sobre metrología;
- c) Establecer los requisitos para la fabricación. Importación, reparación, venta, verificación y uso de los instrumentos para medir y los patrones de medida;
- d) Establecer la obligatoriedad de la medición en transacciones comerciales y de indicar el contenido neto en los productos envasados;
- e) Instituir el Sistema Nacional de Calibración;
- f) Crear el Centro Nacional de Metrología, como organismo de alto nivel técnico en la materia; y
- g) Regular, en lo general, las demás materias relativas a la metrología.

2.. En materia de normalización, certificación, acreditamiento y verificación:

- a) Fomentar la transparencia y eficiencia en la elaboración y observancia de normas oficiales mexicanas y normas mexicanas;
- b) Instituir la Comisión Nacional de Normalización para que coadyuve en las actividades que sobre normalización corresponde realizar a las distintas dependencias de la administración pública federal;
- c) Establecer un procedimiento uniforme para la elaboración de normas oficiales mexicanas por las dependencias de la administración pública federal;
- d) Promover la concurrencia de los sectores públicos, privado, científico y de consumidores en la elaboración y observancia de normas oficiales mexicanas y normas mexicanas;
- e) Coordinar las actividades de normalización, certificación, verificación y laboratorios de prueba de las dependencias de administración publicación federal;

- f) Establecer el sistema nacional de acreditamiento de organismos de normalización y de certificación, unidades de verificación y de laboratorios de prueba y de calibración, y
- g) En general, divulgar las acciones de normalización y demás actividades relacionadas con la materias.

La actual Ley de divide en los siguientes Títulos y Capítulos:

1) Disposiciones Generales:

- Disposiciones generales

2) Metrología:

- Del sistema general de unidades de medida
- De los instrumentos para medir
- De la medición obligatoria de las transacciones
- Del sistema nacional de calibración
- Del centro nacional de metrología

3) Normalización:

- Disposiciones Generales
- De las normas oficiales mexicanas y de las normas mexicanas
- De la observancia de las Normas
- De la comisión nacional de normalización
- De los comités consultivos nacionales de normalización
- De los organismos nacionales de normalización

4) De La Acreditación y Determinación del Cumplimiento:

- De la acreditación y aprobación
- De los procedimientos para la evaluación de la conformidad
- De las contraseñas y marcas oficiales
- De los organismos de certificación
- De los laboratorios de prueba
- De las unidades de verificación
- De los acuerdos de reconocimiento mutuo

5) De La Verificación:

- Verificación y vigilancia

6) De Los Incentivos, Sanciones y Recursos:

- Del premio nacional de calidad
- De las sanciones
- Del Recurso de Revisión y de las Reclamaciones. ²⁴

2.2. ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA JURÍDICO NACIONAL DEL GOBIERNO FEDERAL

2.2.1 SECRETARIA DE SALUD (SSA)

COMPETENCIA Y FUNCIONES DE LA SSA. La promulgación de las Leyes Estatales de Salud Surgen como una necesidad para la descentralización de la regulación sanitaria por conducto de la Secretaría de Salud en los Estados, cuyos estatutos se sujetan a lo establecido en la Ley General de Salud en lo referente a materia de salubridad local.

Las autoridades sanitarias en México son:

- 1.- El Presidente de la Republica,
- 2.- El Consejo de Salubridad General: es un órgano que depende directamente del Presidente de la Republica y está integrado por un presidente, que es el Secretario de Salud, y un grupo de profesionales especializados en las ramas sanitarias,
- 3.-El Secretario de Salud es el encargado de dirigir la Secretaría de Salud, propone los reglamentos, decretos, acuerdos y ordenes sobre la competencia de la Secretaría de Salud,
- 4.-Los gobiernos de las entidades federativas incluyendo al Departamento del Distrito Federal.

La Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos le otorga al Presidente de la República la facultad de promulgar y ejecutar, a través de la Secretaría de Salud, la

aplicación de la Ley General de Salud, Reglamento que ella emanen y normas técnicas, que son de aplicación en toda la República.¹⁶

A la Secretaría de Salud como se indico en la pág. 15 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal en el artículo 39 fracción XXI a la Secretaría de Salud le corresponde actuar como autoridad sanitaria, ejercer las facultades en materia de salubridad general que las leyes le confieren al ejecutivo federal vigilar el cumplimiento de la LGS sus reglamentos y demás disposiciones aplicables.

Así mismo, la ley general de salud establece que la S.S.A. emitirá las especificaciones de identidad y sanitarias de los productos alimenticios, las que deberán integrarse a las normas oficiales mexicanas y que también emitirá las normas técnicas a que deberá sujetarse el proceso de los productos. (LGS arts. 195 y 196).¹⁶

La Secretaría de Salud basa su legislación en:

- Ley General de Salud,
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.

Unidades Administrativas

Para el estudio, planeación y despacho de los asuntos que le competen, la Secretaría de Salud contará con servidores públicos y unidades administrativas divididas en las siguientes subsecretarías, (las cuales a su vez se dividen en Direcciones Generales):

- A. Coordinación de Institutos Nacionales de Salud.
- B. Subsecretaría de Coordinación Sectorial.
- C. Subsecretaría de Prevención y Control de Enfermedades.
- D. Oficialía Mayor.
- E. **Subsecretaria de Regulación y Fomento Sanitario**

La Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario de la SSA es la que tiene a su cargo las Direcciones Generales de la SSA involucradas en la regulación de los alimentos. Estas Direcciones son: (Anexo No. 1)

- **Dirección General de Control Sanitario Bienes y Servicios**
- **Dirección de Control Sanitario de la Publicidad**
- **Dirección General de Salud Ambiental**

La Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios (DGCSByS), teniendo como objetivo ejercer las facultades de control y vigilancia sanitarios a que deberán sujetarse las actividades productos establecimientos, equipos y servicios vinculados para el proceso, importación, exportación de los alimentos, bebidas no alcohólicas así como las materias primas y aditivos que intervengan en su elaboración y sustancias y elementos que puedan afectar el proceso y verificar que las especificaciones respecto a la naturaleza, fórmula de composición, calidad sanitaria, denominación destinada o marca, denominación genérica o específica, etiquetas, contraetiquetas y marbetes de los productos de su competencia cumplan con las disposiciones de la Ley General de Salud y sus reglamentos. ³¹

La DGCSByS para cumplir con su misión se encuentra organizada de la siguiente manera:

- **Dirección General.**
- **Secretaría Particular.**
- **Dirección de Normalización Sanitaria.**
- **Dirección de Vigilancia Sanitaria.**
- **Dirección de Dictaminación y Fomento Sanitario.**
- **Dirección de Información Sanitaria.**
- **Subdirección de Supervisión Sanitaria.**
- **Coordinación Administrativa.**

Las acciones de regulación sanitaria de esta Dirección, se centran en tratar de detectar los graves problemas a través del muestreo y la verificación, y participación en su

resolución a través de programas de colaboración, inducción y concentración, mediante la promoción de proyectos de orientación y asesoría a los usuarios y al público en general, dando así la posibilidad a los productores de elevar la calidad sanitaria de los productos y servicios que ofrecen. Un ejemplo de este tipo de acciones es la emisión de una serie de publicaciones que sirven como guía sanitarias básicas. (Anexo No. 2)

El tipo de normas que emite esta dirección son:

- **NOM:** Referente a aspectos de seguridad para el consumidor: parámetros de prueba para productos, para procesos (BPHS) y para sistemas de control (HACCP-ARCP).⁴⁶

Las atribuciones de la **Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios**, se hace referente en el Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, en su capítulo VI artículo 11, y son las siguientes:²¹

1- Expedir las normas técnicas y determinar las especificaciones sanitarias del proceso, importación, exportación de alimentos y bebidas no alcohólicas, alcohólicas y similares, productos de belleza y aseo, tabaco, materias primas y aditivos que intervengan en la elaboración de los mismos, sustancias y elementos que puedan afectar su proceso, así como de establecimientos, instalaciones, servicios y equipo vinculados a las actividades mencionadas, con sujeción a lo dispuesto en la fracción I del artículo 22 de este reglamento;

2- Ejercer las facultades de control y vigilancia sanitaria o que deben sujetarse las actividades, productos, establecimientos, equipos y servicios vinculados por el proceso, importación y exportación de los alimentos, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, productos de perfumería, belleza y aseo, tabaco, así como las materias primas y aditivos que intervengan en su elaboración y sustancias y elementos que puedan afectar su proceso;

3- Ejercer las facultades de control y vigilancia sanitaria en los casos no atribuidos expresamente a otras unidades administrativas, así como expedir revalidar o revocar las

autorizaciones que se requieran en el ámbito de su competencia, sujetándose a las normas y lineamientos técnicos que previamente emita o establezca la Dirección General de Salud Ambiental, Ocupacional y Saneamiento Básico;

4- Imponer sanciones y aplicar medidas de seguridad, en la esfera de su competencia, con sujeción al procedimiento que establece el capítulo III del título 18 de la Ley General de Salud, así como remitir a las autoridades fiscales correspondientes, en su caso, las sanciones económicas que imponga para que se hagan efectivas a través del procedimiento administrativo de ejecución;

5- Coordinar su actividad con las demás unidades administrativas competentes en materia de control, regulación y fomento sanitario, así como promover el establecimiento de mecanismos de coordinación intersectorial en la misma materia, con las excepciones que establece este reglamento, así como emitir las normas conjuntas con otras dependencias, en los términos de este reglamento y de las disposiciones legales aplicables en la materia de su competencia;

6- Establecer los criterios conforme a los cuales podrá atribuirse a los alimentos y bebidas no alcohólicas propiedades nutritivas;

7- Verificar que las especificaciones respecto a la naturaleza, fórmula de composición, calidad sanitaria, denominación distintiva o marca, denominación genérica o específica, etiquetas, contraetiquetas, marbetes, de los productos de su competencia cumplan con las disposiciones de la Ley General y sus reglamentos;

8- Normar, evaluar y vigilar que la publicidad sujeta a control sanitario, con excepción de la publicidad dirigida a profesionales de la salud, se efectúe con apego a las disposiciones legales y reglamentarias respectivas, así como expedir las autorizaciones correspondientes en la materia, previa opinión de la Dirección General de Insumo para la Salud en lo relativo a la publicidad masiva de insumo para la salud;

9- Promover, elaborar y evaluar programas de orientación al público para facilitar el cumplimiento de la legislación sanitaria. ²¹

Dirección de Control Sanitario de la Publicidad, esta dirección tiene como objetivos, el evitar que a través de la publicidad se cometan fraudes a la salud, alertar a la población sobre daños potenciales e inducir hábitos y conductas favorables.

Para ello sus actividades se orientan, fundamentalmente a evaluar y vigilar la publicidad de productos y servicios objeto de control sanitario, que se difunden a través de los medios de comunicación dirigidos a la población en general, tal y como lo establece la (LGS) y su Reglamento en Materia de Control Sanitario de la Publicidad.²¹

Los rubros de publicidad objeto de Control Sanitario son:

- Presentación de servicios de salud.
- Alimentación y bebidas no alcohólicas, fórmulas para lactantes, suplementos alimenticios.
- Bebidas alcohólicas y tabaco.
- Insumos para la salud.
- Productos de aseo.
- Productos de perfumería y belleza.
- Servicios y procedimientos de embellecimiento.
- Plaguicidas, nutrientes vegetales y sustancias tóxicas o peligrosas.
- Productos biotecnológicos.⁵⁰

Dirección General de Salud Ambiental, DIGESA, esta dirección tiene como objetivos, el evitar que a través de los posibles contaminantes del medio ambiente se dañe la salud de la población.⁴⁷

Teniendo como **función principal** : La Dirección General de Salud Ambiental, DIGESA, está encargada de normar, supervisar, controlar, evaluar y concertar con los gobiernos locales y demás componentes del Sistema Nacional de Salud, así como con otros sectores, los aspectos de Protección del ambiente, Saneamiento Básico, Higiene Alimentaria, Control de Zoonosis y Salud Ocupacional.⁴⁷

Funciones Específicas:

1. Proponer a la Alta Dirección la Política nacional a la protección del ambiente de sustancias químicas, radiaciones y otras formas de energía que puedan presentar riesgo potencial o causar daño a la salud de la población; así como la correspondiente al saneamiento básico, la higiene alimentaria control de la zoonosis.
2. Formular, regular, supervisar y difundir normas sobre protección del ambiente, saneamiento básico, higiene alimentaria y control de la zoonosis.
3. Normar y difundir la investigación de tecnologías para la protección de la salud ambiental y ocupacional, apropiadas a la realidad socio-económica y cultural del país.
4. Dirigir, coordinar, concentrar, supervisar y controlar acciones de salud ambiental y ocupacional, con los gobiernos regionales y demás componentes del Sistema Nacional de Salud y otros sectores, en los aspectos de su competencia, promoviendo su participación en la solución de los problemas de salud ambiental.
5. Participar en la formulación de Plan Sectorial de Acción contra Desastres y Emergencias, en relación a la salud y medio ambiental.⁴⁷

DIGESA, Dirección General de Salud Ambiental, como Autoridad Sanitaria Nacional es competente en los aspectos relacionados a la Protección del Medio ambiente, la Salud Ocupacional, el Saneamiento Básico, la Higiene alimentaria y el Control de Zoonosis, desplegando una serie de acciones de control y asesoramiento técnico a las dificultades que desarrollan sus trabajos en los sectores de pesquería, minería, petróleo, electricidad, industria manufacturera, agroindustria y transporte a fin de que la ejecución de estas actividades económicas – productivas, no ocasionen impactos negativos en el medio ambiente y la salud humana. Para ello cuenta con aporte técnico, profesional y especializado en sus diferentes direcciones:

- Dirección Ejecutiva de Saneamiento Básico (DESAB)
- Dirección Ejecutiva de Ecología y Medio Ambiente (DEEMA)
- Dirección Ejecutiva de Higiene Alimentaria y Control de Zoonosis (DEHAZ)

La **Dirección Ejecutiva de Saneamiento Básico**, ésta encargada de participar en la formulación, supervisión y evaluación de los planes y programas nacionales de saneamiento básico, así como normar y establecer criterios técnicos sobre calidad del agua destinada a consumo humano, y la regulación de la producción y comercialización de desinfectantes.⁴⁷

La **Dirección Ejecutiva de Ecología y Medio Ambiente**, está encargada de coordinar la concentración de planes, programas y proyectos de control de la contaminación ambiental, así como de la normatización y control de factores que atenten contra la salud, seguridad y bienestar de las personas.

La **Dirección Ejecutiva de Higiene Alimentaria y Control de Zoonosis**, está encargada de coordinar planes y programas de protección de alimentos y bebidas, y control de la zoonosis, así como normar acciones de salud relacionadas con el control higiénico y sanitario de los alimentos y bebidas de consumo humano.⁴⁷

2.2.1.1 LEY GENERAL DE SALUD

La Ley General de Salud, publicada en el Diario Oficial de la Federación el día 7 de Febrero de 1984, modificada por última vez y publicada el 7 de Mayo de 1997, reglamenta el derecho a la protección de la salud que tiene toda persona en los términos del artículo 4º. constitucional. Que señala en materia de salubridad general:

XIV. La Salud ocupacional y el saneamiento básico;

XXII. El control sanitario de productos y servicios y de su importación y exportación, y

XXIV. El control sanitario de establecimientos dedicados al proceso de los productos incluidos en la fracción XXII.

Esta Ley está conformada por siete leyes, diecisiete reglamentos, setenta y dos acuerdos y veintiséis decretos.²⁵

Los títulos de la Ley General de Salud más relevantes se indican a continuación:

TITULO DUODÉCIMO: Control Sanitario de Productos y Servicios y de su importación y exportación.

Capitulo 1 Disposiciones Generales

Art. 194 Se entiende por control sanitario, el conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo, verificación y en su caso, aplicación de medidas de seguridad y sanciones, que ejerce la Secretaría de Salud en la participación de los productores, comercializadores y consumidores, en base a los que establecen las normas técnicas y otras disposiciones aplicables.

El ejercicio de control sanitario será aplicable al:

I. Proceso, importación y exportación de alimentos y aditivos que intervengan en su elaboración, uso, mantenimiento,.....productos higiénicos y

II. Proceso, uso, importación, exportación, aplicación y disposición final de plaguicida, fertilizantes y sustancias tóxicas o peligrosas para la salud, así como de las materias primas que intervengan en su elaboración.

III.El control sanitario del proceso, importación y exportación de medicamentos, estupefacientes y sustancias psicotrópicas y las materias primas que intervengan su elaboración, compete en forma exclusiva a la Secretaría de Salud. ²⁵

Art. 199 Corresponde a los Gobiernos de las entidades federativas ejercer la verificación y control sanitario de los establecimientos que expendan o suministren al público alimentos, en estado natural, mezclados, preparados, adicionados o acondicionados, para su consumo dentro o fuera del mismo establecimiento, basándose en las normas técnicas que al efecto se emitan.

Art. 206 Se considera aduaterado un producto cuando.

I. Su naturaleza o composición no correspondan a aquellas con que se etiquete, anuncie, expendan, suministre o cuando no correspondan a las especificaciones de su autorización, o

II. Haya sufrido tratamiento que disimule su alteración se encubran defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas. ²⁵

Art. 207 Se considera contaminado el producto o materia prima que contenga microorganismo, hormonas, bacteriostáticos, plaguicidas, partículas radiactivas, materia extraña, así como cualquier otra sustancia en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud.

Art. 208 Se considera adulterado un producto o materia prima cuando, por la acción de cualquier causa, haya sufrido modificaciones en su composición intrínseca que:

I. Reduzcan su poder nutritivo o terapéutico;

II. Lo conviertan en nocivo para la salud, o

III. Modifiquen sus características fisicoquímicas u organolépticas.²⁵

Art. 210 Los productos que deben expenderse empacados o envasados llevarán etiquetas que deberán cumplir con las normas técnicas que al efecto se emitan.

Art. 212 La naturaleza del producto, la fórmula, la composición, calidad, denominación distintiva o marca, denominación genérica o específica, etiquetas y contra etiquetas, deberán corresponder a las especificaciones autorizadas por la Secretaría de Salud, de conformidad con las disposiciones aplicables, y no podrán ser modificadas.

Art. 214 La Secretaría de Salud publicará en el Diario Oficial de la Federación, las Normas técnicas que expida y en caso necesario, las resoluciones sobre otorgamiento y revocación de autorizaciones sanitarias de productos que contengan, plaguicidas, fertilizantes y sustancias tóxicas, así como de las materias que se utilicen en su elaboración.²⁵

Capítulo II *Alimentos y bebidas no alcohólicas*

Art. 215 Para efecto de esta ley, se entiende por:

I. Alimento: Cualquier sustancia o producto, sólido o semisólido, natural o transformado, que proporcione al organismo elementos para su nutrición;

II. Materia Prima: sustancia o producto, de cualquier origen, que se use en la elaboración de alimentos.

III. Aditivo: cualquier sustancia permitida que, sin tener propiedades nutritivas, en la formulación de los productos que actúen como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, para favorecer ya sea su estabilidad, conservación, apariencia o aceptabilidad.²⁵

Capítulo XIII *Importación y exportación.*

Art. 217 Para los efectos de esta ley, se consideran bebidas alcohólicas aquellas que contengan alcohol etílico en una proporción mayor del 2% en volumen.

Art. 218 Toda bebida alcohólica, deberá ostentar en los envases, la leyenda "el abuso en el consumo de este producto es nocivo para la salud", escrito con letra fácilmente legible, en colores contrastantes y sin que se invoque o se haga referencia a alguna disposición legal.²⁵

TITULO DECIMOTERCERO: *Publicidad*

Capítulo Único: *Capítulo Único*

Art. 307 Tratándose de publicidad de alimentos y bebidas alcohólicas ésta no deberá asociarse directa o indirectamente con el consumo de bebidas alcohólicas .

La publicidad no deberá inducir a hábitos de alimentación nocivos, ni atribuir a los alimentos industrializados un valor superior o distinto al que tenga en realidad.

En el caso de productos alimenticios, que conforme a la norma técnica correspondiente, se clasifiquen como de bajo valor nutritivo, deberán incluir en forma visual, auditiva o visual y auditiva, según sea para impresos, radio o cine y televisión respectivamente, mensajes precautorios de la condición del producto o promotores de una alimentación equilibrada.²⁵

2.2.1.2 LEY GENERAL DE SALUD DEL DISTRITO FEDERAL

TITULO SEGUNDO: *De la salubridad local*

Capítulo VI : *De los rastros*

Art. 41 La matanza de animales en los rastros se efectuará en los días y horas que fije el Departamento, tomando en consideración las condiciones del lugar y los elementos de que disponga dicha autoridad para realizar la inspección sanitaria.²⁵

Los animales deberán ser examinados en pie y en canal por la autoridad sanitaria competente, la cual señalará qué carne puede dedicarse a la venta pública, mediante la colocación del sello correspondiente.

Art. 42 Queda estrictamente prohibida la matanza de animales en casas o domicilios particulares cuando las carnes sean destinadas al consumo público; si la carne y demás productos se destinan al consumo familiar, el Departamento concederá permiso para el sacrificio en ganado menor a domicilio. Dicho permiso será concedido bajo la condición de que el animal y sus carnes sean inspeccionadas por dicha autoridad.

Art. 43 Queda a cargo del departamento las actividades de funcionamiento, conservación y aseo de los rastros públicos, así como la vigilancia y supervisión de la operación de los privados. Dichas funciones las podrá ejercer por conducto de las Delegaciones, en los términos de los acuerdos que al efecto se expidan.²⁵

2.2.1.3 REGLAMENTO DE INGENIERIA SANITARIA RELATIVO A EDIFICIOS

Capítulo I Disposiciones Generales

Art. 1 Para los efectos de este reglamento, con el nombre de edificios se comprenden, las construcciones destinadas a habitaciones, establecimientos comerciales, fábricas, escuelas, lugares de reunión, así como las bodegas y todo local cualquiera que sea el uso a que se destine.

Art. 2 Corresponde a la Secretaría de Salubridad y Asistencia, autorizar, desde el punto de vista sanitario, la construcción, reconstrucción y modificación total o parcial, de edificios públicos o particulares, cuando se cumplan los requisitos que establece este reglamento y los que establecen los reglamentos específicos, según el giro o uso a que se destine o pretende destinar el edificio.

Art. 14 Las autoridades sanitarias practicarán las visitas de inspección que estimen convenientes a los edificios construidos, en construcción, en reconstrucción o en modificación a fin de vigilar la observancia de las disposiciones relativas del Código Sanitario y de este reglamento.²⁵

Capítulo II De los materiales de construcción, cimientos, muros, pisos y techos de los edificios

Art. 20 Los cimientos, además de garantizar la estabilidad del edificio, se construirán con materiales a prueba de roedores y quedarán debidamente impermeabilizados, a fin de que la humedad del subsuelo no se transmita a los muros.

Art. 33 La construcción de piletas, tanques y en general depósitos de agua, así como de lavaderos, se hará con materiales impermeables. La parte expuesta de los muros a la humedad que provenga por el uso de dichas instalaciones, deberá impermeabilizarse.²⁵

Capítulo III De la ventilación, iluminación y dimensiones de las construcciones

Art. 38 Para los locales que por circunstancias especiales se les deba suministrar ventilación artificial, ésta se proporcionará por medio de instalaciones mecánicas que garanticen la renovación eficiente del aire en el interior del local. Las instalaciones para la renovación del aire, se diseñarán considerando los factores de velocidad, movimiento del aire, temperatura y humedad relativa. El movimiento no será superior a 0.25 metros por segundo, velocidad medida a una altura de 0.90 metros sobre el nivel del piso del local. La humedad relativa comprendida entre el 30 y 60%. En términos generales, la renovación del aire tendrá seis cambios por hora como mínimo.

Capítulo IV De la provisión de agua

Art. 51 Los edificios, cualquiera que sea el uso a que estén destinados estarán provistos de agua potable, en cantidades y presión suficiente para satisfacer las necesidades y servicios de los mismos.²⁵

La potabilidad del agua reunirá los requisitos especificados en el Reglamento sobre Obras de provisión de Agua Potable vigente, y provendrá:

- I. De los servicios públicos establecidos;
- II. De pozos que reúnan condiciones para proporcionar agua potable, previa autorización de la Secretaría de Recursos Hidráulicos y de las autoridades sanitarias, y

III. De otras fuentes de abastecimiento que llenen las condiciones que sobre el particular fijen las autoridades sanitarias.

Art. 56 Las cisternas se construirán con materiales impermeables, de fácil acceso, esquinas interiores redondeadas y con registro para su acceso al interior. Los registros tendrán cierre hermético con reborde exterior de 10 centímetros para evitar toda contaminación.

Art. 58 Las tuberías, uniones, niples y en general las piezas para la red de distribución de agua en el interior de los edificios, serán de fierro galvanizado, de cobre o de otros materiales autorizados por la Secretaría de Salubridad y Asistencia.²⁵

Capítulo V De los excusados, mingitorios, fregaderos, vertederos e instalaciones sanitarias en general

Art. 68 Los excusados serán de modelos aprobados por las autoridades sanitarias. Quedando prohibido el sistema de excusados de tipo colectivo.

Los asientos de las tazas de los excusados, serán impermeables y fácilmente aseables.

Capítulo VI De las instalaciones de albañales, conductores de desagüe y plantas de tratamientos de aguas negras.

Art. 73 Se entiende por albañales, los conductos cerrados que con diámetro y pendiente necesarios se construyan en los edificios para dar salida a toda clase de aguas servidas.

Art. 75 Los tubos que se empleen para albañales serán de 15 centímetros de diámetro interior cuando menos, deberán satisfacer las normas de calidad establecidas por la Secretaría de Industria y Comercio, o en su defecto, las que fije la autoridad sanitaria.

Art. 104 Los tubos de fierro fundido o de otro materiales metálicos aprobados por las autoridades sanitarias, que por cualquier circunstancia hayan de quedar ocultos en el suelo, deberán protegerse con una capa de asfalto o con preparación antioxidante.

Art. 105 Cuando a juicio de las autoridades respectivas, el sistema de saneamiento de un edificio pareciere defectuoso en su funcionamiento se practicará la respectiva prueba de agua o de aire, y en su caso se ordenará corregirlo inmediatamente a cargo del propietario.²⁵

Capítulo VIII *Provisión de gas en los edificios*

Art. 119 Las tuberías que conduzcan el gas, así como las válvulas conexiones y recipientes en general, llenarán las especificaciones exigidas por la Secretaría de Industria y Comercio y por las leyes y reglamentos respectivos. Las tuberías de conducción de gas se podrán instalar ocultas en el subsuelo de los patios, o bien, visibles, convenientemente adosadas a los muros, en cuyo caso estarán localizadas 1.80 metros como mínimo sobre el piso.²⁵

2.2.1.4 REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS.

Publicado en el D.O.F. el 9 de Agosto de 1999. Por el Presidente de los Estados Unidos Mexicanos Ernesto Zedillo Ponce de León.

TITULO PRIMERO: *Disposiciones generales*

Capítulo Único:

Art. 2 El Presente ordenamiento tiene por objeto la regulación, control y fomento sanitario de proceso, importación y exportación, así como de las actividades, servicios y establecimientos, relacionados con los productos siguientes :

- I. Leche, sus productos y derivados;**
- II. Huevo y sus productos;**
- III. Carne y sus productos;**
- IV. Los de la pesca y derivados;**
- V. Frutas, hortalizas y sus derivados**
- VI. Bebidas no alcohólicas, productos para prepararlas y congelados de los mismos;**
- VII. Cereales, leguminosas, sus productos y botanas;**
- VIII. Aceites y grasas comestibles;**
- IX. Cacao, café, te y sus derivados;**
- X. Alimentos preparados;**
- XI. Alimentos preparados listos para su consumo;**
- XII. Alimentos para lactantes y niños de corta edad;**

- XIII.** Condimentos y aderezos;
- XIV.** Edulcorantes, sus derivados y productos de confitería;
- XV.** Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición;
- XVI.** Los biotecnólogos;
- XVII.** Suplementos alimenticios;
- XVIII.** Edulcorantes, sus derivados y productos de confitería;
- XIX.** Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición;
- XX.** Bebidas alcohólicas;
- XXI.** Aditivos. ⁴⁰

Art. 12 Las normas técnicas que, derivadas de este reglamento, formule la Secretaría, deberán contener, en su caso:

- I. Especificación de identidad;
- II. Especificaciones sanitarias, incluyendo límites permisibles de contaminación;
- III. Requisitos sanitarios del proceso al que deberán someterse los productos a los que se refiere este reglamento;
- IV. Requisitos sanitarios de actividades, establecimientos y servicios, o Método de prueba y de control de calidad sanitaria.

TITULO SEGUNDO: *Disposiciones Comunes*

Capítulo I *Fomento Sanitario y Participación de la comunidad.*

Art. 21 Como una medida de fomento sanitario, la Secretaría normará y expedirá certificados de condición sanitaria en los rubros que la misma determine, con validez de un año, a las actividades, productos, establecimientos y servicios objeto del presente reglamento. Dichos certificados podrán renovarse por la Secretaría, de subsistir las condiciones sanitarias que dieron origen a su expedición. ⁴⁰

Capítulo II *Producto*

Art. 33 Se considera adulterado un producto cuando:

I. Su naturaleza o composición no corresponda a aquella con que se etiquete, anuncie, expenda, suministre o cuando no corresponda a las especificaciones de su autorización, o

II. Haya sido objeto de tratamiento que disimule su adulteración o encubra defectos en su proceso o en la calidad sanitaria de las materias primas utilizadas.

Art. 50 Para efectos de este reglamento se entiende por etiqueta todo rótulo, marbete, inscripción imagen u otra forma descriptiva o gráfica ya sea que esté escrita, impresa, marcada, grabada en relieve, hueco grabado y estarcida, adherida o anexa a un envase o empaque.⁴⁰

Capítulo III *Establecimientos*

Art. 67 Los establecimientos deberán cumplir con las disposiciones generales señaladas en este capítulo y con las disposiciones específicas, que en su caso, les correspondan conforme a este reglamento y las normas técnicas correspondientes.

Capítulo IV *Vehículos*

Art. 89 Los vehículos destinados al transporte de productos perecederos biológicos o sustancias semisintéticas análogas, deberán contar con sistemas de refrigeración o congelación, según corresponda, y con las instalaciones adecuadas que eviten la contaminación o alteración de dichos productos, de conformidad con lo que al efecto determine la Secretaría.⁴⁰

Capítulo VI *Servicio de garantía de condición sanitaria*

Art. 114 se entiende por servicios de garantía de condición sanitaria aquellos que previa aprobación de la autoridad sanitaria, tengan por objeto la realización de análisis físico-químico y microbiológico, medición, dosimetría y similares, para los establecimientos objeto de este reglamento, y que lo requieran de acuerdo a las disposiciones aplicables.

Capítulo VII Autorizaciones Sanitarias

Art. 131 Las autorizaciones deberán solicitarse en las formas oficiales que al efecto proporcione la autoridad sanitaria. A la solicitud deberá acompañarse la información y documentos necesarios para resolver la petición.⁴⁰

Capítulo VIII Licencias Sanitarias

Art. 138 Para obtener licencia sanitaria se requiere presentar solicitud debidamente requerida antes de iniciar las operaciones del establecimiento o utilización del vehículo de que se trate.

Capítulo X Registro sanitario

Art. 166 El registro sanitario es el acto administrativo mediante el cual la Secretaría autoriza la elaboración, venta, suministro al público, el uso o disposición de los productos o equipos, así como los documentos que lo requieran, de conformidad con la ley, este reglamento, las normas técnicas y la norma correspondiente.

Art. 167 Requieren de registro sanitario los productos y equipos, sean de procedencia nacional o extranjera, que se señalan a continuación

- I. Alimentos;
- II. Bebidas alcohólicas;
- III. Bebidas no alcohólicas;
- IV. Medicamentos;
- V. Estupefacientes;
- VI. Sustancias psicotrópicas;
- VII. Productos;
- VIII. Productos de aseo;
- IX. Productos de tabaco;
- X. Equipos médicos;
- XI. Purificación de agua de tipo doméstico;
- XII. Los productos que contengan sustancias tóxicas;
- XIII. Las fuentes selladas de radiación .⁴⁰

TITULO QUINTO: De la carne, sus productos y condiciones sanitarias de los establecimientos donde se manipulan.

Capitulo 1 Carne

Art. 440 Carne es la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos de las especies animales autorizadas para consumo humano.

Art. 441 Se considera carne propia para el consumo humano, la que provenga del sacrificio efectuado en el rastro, del ganado bovino, ovino, caprino, porcino, equino y lepóridos, así como la proveniente de aves y animales de caza, de pelo o pluma que hayan sido declarados aptos para el consumo por la autoridad sanitaria, y que no padezcan alguna de las enfermedades que la Secretaría señale como nocivos para la salud del consumidor. ⁴⁰

Art. 443 Las normas correspondientes señalarán, sin perjuicio de las facultades otorgadas a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural:

La forma en que deberá efectuarse el transporte y la descarga de animales, cuyas carnes se destinen al consumo;

- I. Las condiciones que deberán reunir los vehículos destinados al transporte de animales;
- II. Las condiciones que deberán reunir los vehículos destinados al transporte de animales;
- III. Los requisitos a que se sujetará la expedición de las licencias sanitaria para la apertura y explosión de los obradores, teniendo en cuenta su ubicación;
- IV. Los casos en que las carnes deberán ser declaradas impropias para el consumo;
- V. Las enfermedades de los animales que impidan el consumo de sus carnes;
- VI. La forma en que deberán destruirse o industrializarse los productos o cadáveres de los animales, cuando se consideren impropios para el consumo humano;
- VII. Los requisitos a que se sujetará la expedición por la autoridad sanitaria respectiva, de las licencias necesarias para la apertura y explotación de obradores,

empacadoras de carnes frías, expendios de carnes o vísceras y establecimientos similares.

VIII. Las condiciones sanitarias que deberán llenar y en que deberán conservarse dichos establecimientos;

IX. Los requerimientos de refrigeración y de conservación en general, a que deberán someterse las carnes durante su permanencia en los obradores, expendios, empacadoras de carnes frías y establecimientos similares, y

X. Los demás requisitos que sean necesarios para la observancia de las disposiciones de este título.⁴⁰

Art. 446 El control y vigilancia sanitaria de las plantas empacadoras y establecimientos tipo inspección federal continuará desarrollándose, de acuerdo con el decreto de fecha 31 de diciembre de 1949, por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

La Secretaría vigilará las especificaciones de identidad y sanitarias de los productos elaborados en esas plantas y establecimientos, cuando se encuentren en el mercado nacional para su venta o suministro al público.

Art. 450 Se entiende por rastro o matadero, el establecimiento dedicado al sacrificio y, en su caso, industrialización, en condiciones sanitarias y humanitarias, de los animales de las especies señaladas en el presente título, y que se destinen al consumo humano, cuyos cuerpos, partes de los mismos, carne y demás derivados, se empaquen, refrigieren, congelen y se preparen para su transporte o venta.⁴⁰

Art. 451 Los animales de las especies contempladas en el presente título, cuyas carnes y derivados se destinen a consumo público, deberán ser sacrificados únicamente en los rastros o mataderos permitidos por la autoridad sanitaria competente, con base en las condiciones y requisitos que se establezcan en la norma correspondiente.

Art. 452 Los rastros o mataderos dispondrán de :

- I. Un laboratorio destinado al análisis y verificación de los productos;
- II. Un anfiteatro;
- III. Instalaciones para carnes no aptas para el consumo, independiente de los demás departamentos del rastro;
- IV. Instalaciones provistas del equipo necesario para la industrialización de animales muertos en los corrales, o de las canales, vísceras, huesos y demás

esquilmos no aprobados para el consumo humano; así como con instalaciones para disponer de los productos que o puedan ser industrializados;

VI. Instalación para la inspección sanitaria veterinaria;

VII. Instalación para los servicios administrativos del establecimiento;

VIII. Instalación para los servicios administrativos de la inspección sanitaria veterinaria;

IX. Cámara de refrigeración y, en su caso, de congelación;

X. Área de corrales de estancia;

XI. Sala separada para el lavado de vísceras, y

XII. Área de sacrificio separadas, con el equipo e instalaciones adecuadas según la especie o especies que ahí se sacrifiquen. ⁴⁰

Art. 453 Se prohíbe en los rastros o mataderos, la acumulación de detritus o cualquier materia que pueda significar peligro de contaminación o problemas sanitarios.

Art. 454 La Secretaría denominará en la norma técnica correspondiente, cuando la carne y esquilmos de los animales de las especies a que se refiera este título, atacadas por enfermedades infecciosas o condiciones patológicas detectadas durante la inspección *ante-mortem* y *post-mortem*, deben destruirse en su totalidad; cuándo y en qué forma pueden aprovecharse parcialmente, y cuándo el aprovechamiento podrá hacerse después de sujetarla a procedimiento que aseguren su inocuidad.

Art. 455 Las carnes frescas, las secas y las preparadas, así como la manteca y otras grasas alimenticias de origen animal, que destinen para su venta y consumo, quedarán sujetas al control sanitario que establece el presente reglamento y la norma correspondiente.

Art. 456 Las áreas donde se sacrifique, prepare, elabore, expendo o manipule en general la carne de las diversas especies a que se refiere este título, o sus preparados, deberán llenar los requisitos que señale la norma correspondiente. ⁴⁰

Capítulo II Transporte de carne y sus productos

Art. 457 El transporte de la carne se hará en vehículos que reúnan los requisitos que señala la norma correspondiente, sin perjuicio de las atribuciones conferidas a las autoridades competentes, y además:

- I. La puerta al exterior, deberá mantenerse permanentemente cerrado, desde la salida del rastro hasta su destino;
- II. El material y color de estos transportes estarán sujeto a lo que señale la norma correspondiente y ostentarán la leyenda siguiente;
- III. Que el asiento de los conductores esté incomunicado con el interior de la cámara donde están las carnes, y
- IV. La temperatura de la carne no excederá de 5°C.⁴⁰

Art. 458 Los recipientes de los vehículos destinados al transporte de vísceras, deberán cumplir los requisitos que se establezcan en la norma correspondiente y en todo los casos, el producto transportado se conservará a una temperatura máxima de 5°C.

Art. 459 Los vehículos de transporte guardarán siempre perfecto estado de aseo, lavándose diariamente antes de iniciar sus labores y serán desinfectados en la forma que determine la Secretaría. Las canales que se conduzcan penderán siempre de las perchas y por ningún motivo tocarán o se colocarán en los pisos de los mismos vehículos.

Cuando la altura del interior de los vehículos imposibilite la colocación de las canales completas en las condiciones señaladas, el transporte se hará fraccionándola en cuartos de canal. Cuando la carne se transporta en piezas o cortes deberá colgarse en las perchas, o colocarse en recipientes. En ningún caso, la carne irá sobre el piso de la caja del vehículo.

Art. 460 El ascenso y descenso de las canales a los transportes sanitarios se hará evitando siempre que entren en contacto con el suelo, o cualquier otra superficie contaminante.⁴⁰

Capítulo III Obradores de tocinería

Art. 461 Los obradores de tocinería son los establecimientos dedicados a la separación de las diferentes porciones de la canal de cerdo, con o sin la obtención de derivados de la carne, específicamente. Elaboración de frituras y obtención de manteca de cerdo.

Art. 464 En los obradores de tocinería habrá necesariamente refrigeradores destinados a la conservación de carnes y productos bajo refrigeración y a una temperatura no mayor de 5°C.

Art. 474 Las empacadoras donde se elaboren los productos de la carne para consumo humano deben contar con cámara de refrigeración por separado para la materia prima cárnica, productos en proceso y productos terminados, dotadas de instrumentos necesarios para el control de temperatura, instalados en lugares visibles desde el exterior. La capacidad de dicha cámara estará de acuerdo a la producción. ⁴⁰

Art. 475 Los operarios de las empacadoras que se dediquen al manejo de carnes, de vísceras, deberán usar overol, bata, gorro, mandil y botas impermeables de colores claros, preferentemente de color blanco.

Art. 476 La manipulación de carnes y vísceras se efectuará sobre mesas con cubierta de material impermeable, acero inoxidable u otro material adecuado.

Art. 477 La fusión de la grasa, así como el destazado de canales de animales sacrificados en establecimientos autorizados, podrá llevarse a cabo en las empacadoras de carnes frías, siempre y cuando sea en locales separados de los destinados a la elaboración y envasado.

Art. 478 El transporte de la carne como materia prima o industrializada, se realizará en el interior del establecimiento, en recipientes de material sanitario.

Art. 480 Las condiciones mínimas que deberán reunir los establecimientos dedicados a la venta o almacenamiento de productos de la carne, serán los siguientes:

- I. Tener refrigeradores o cuartos refrigeradores adecuados para la capacidad de venta o almacenamiento, los que deberán estar protegidos en forma efectiva contra roedores y otra fauna nociva;
- II. Tener vitrinas refrigeradas en las que queden los productos cubiertos y protegidos igualmente contra roedores y otra fauna nociva.
- III. Contar con servicio de agua, lavabo, jabón, solución desinfectante y toallas desechables o secador automático, a efecto de que las personas que manejen los productos se laven y desinfecten las manos periódicamente durante las labores, y
- IV. Las demás por la naturaleza especial del producto de que se trate, deban observarse para la conservación higiénica del mismo. ⁴⁰

Art. 481 Se entiende por producto de la carne, aquellos destinados al consumo humano, elaborado a base de carne y vísceras de las especies animales a que se refiere este título. ⁴⁰

Art. 482 Para efectos de este reglamento, los productos de la carne, por su proceso de elaboración, se agrupan como sigue:

I. Productos preparados con carne comestible de las especies de animales autorizadas, sometidos a un proceso de salado, curado, cocido u otro adecuado antes de su consumo y

II. Embutidos: son los productos preparados total o parcialmente con carne, vísceras y otras partes comestibles de las especies animales autorizadas, cortadas o molidas, pudiendo ser adicionados con otros ingredientes en la proporción que señale la Secretaría e introducidos en fundas naturales o sintéticas que le dan forma.

Art. 486 Los productos de la carne, deberán estar exentos de microorganismos patógenos.

Art. 487 Los productos naturales y sustancias que se mencionan a continuación, podrán ser añadidos durante el proceso de elaboración de los productos de la carne:

I. Sal común (cloruro de sodio);

II. Sacarosa, glucosa y otros azúcares autorizados;

III. Humo de madera; extractos de sabor de humo;

Vinagre;

IV. Especies, condimentos y las esencias derivadas de los mismos, y

V. Colorantes naturales, sólo en la cubierta del producto. ⁴⁰

Art. 490 En la elaboración de los productos emulsionados embutidos, como salchichas, salchichones, pasteles de carne y otros similares, se podrá agregar agua o hielo hasta 10%, así como la adición de uno de los ligadores que a continuación se señalan:

I. Harinas de cereales, féculas o almidones o mezcladores hasta 10%;

II. Leche entera o descremada deshidratada, caseinato de sodio, harina o concentrado de soya hasta 3.5%;

III. Proteína aislada de soya, adicionada de 0.1% de dióxido de titanio como rastreador, hasta 2%.

Art. 491 Las carnes frías como productos terminados, que hayan sido sometidos a proceso de curación, no deben contener más de 156 ppm, de nitritos, expresado como

nitrito de sodio, y su humedad total no rebasará el 55% del peso del producto terminado, con una tolerancia máxima del 5%.⁴⁰

Art. 492 En las etiquetas de los productos de la carne, además de lo señalado en el artículo 210 de la (LGS) deberá figurar:

- I. La denominación genérica y específica del producto y en el caso de los embutidos, la especie o especies animales empleadas;
- II. La lista de ingredientes completa. En el caso de embutidos, el porcentaje de las carnes y especies o especies animales empleadas, grasa e ingredientes permitidos. Quedando exceptuados los condimentos;
- III. El porcentaje de grasa y carne empleados en el producto;
- IV. El contenido de harinas de cereales, féculas, almidones o mezcla de los productos anteriores si es mayor del 5%;
- V. El texto "ahumado natural" o "ahumado artificial" según el caso, y
- VI. La leyenda "Manténgase en refrigeración", cuando proceda.

Art. 494 En los productos cárnicos, queda prohibido que contengan:

Sustancias conservadoras; excepto las que autorice la Secretaría para la cubierta de productos madurados;

- I. Nódulos linfáticos y tejido glandular con excepción de las glándulas salivales, y
- II. Faringe, tráquea, esófago, pulmón, estómago, intestino, corazón, bazo, páncreas, testículos, útero. El pulmón, estómago e intestino, sólo podrán utilizarse en productos, cuando así lo autorice la Secretaría.

Art. 498 Para mantener las condiciones sanitarias de los productos de la carne, además de cumplir con lo señalado en el artículo 485 de este reglamento cuando se requiera deberá rebanarse en presencia del consumidor.

Las rebanadoras que se utilicen para cortar los productos cárnicos, deberán mantenerse en condiciones higiénicas.⁴⁰

Capítulo VI *Aves para el consumo humano*

Art. 500 Las aves para el consumo humano, estarán libres de deformaciones, heridas, laceraciones o cualquier otra forma que afecte su integridad.

Art. 501 Las aves objeto del control sanitario a que se refiere este capítulo son: gallinas, guajolotes, pollos, gallinas de guinea, ganso, patos, pichones, guajolotes silvestres,

gallaretas, codornices, tórtolas, agachonas, faisanes y chichicuilotes, así como las demás que determine la Secretaría.

Art. 502 La carne y las vísceras de las aves para consumo humano, no rebasarán los límites de tolerancia de sustancias nocivas que establezca la norma técnica correspondiente que emita la Secretaría.

Art. 503 El transporte de las aves, su carne y sus vísceras, se sujetarán a los requisitos que se fijan en las normas correspondiente.

Art. 508 Las bolsas de polietileno o de otro material permitido, que se utilicen para envasar o empacar aves, su carne, vísceras u otras partes comestibles en el sitio de la matanza, ostentarán el nombre y ubicación del rastro, y en el caso de los productos no congelados, la fecha de matanza.

Art. 509 Como medida de seguridad sanitaria, la Secretaría determinará el destino de las canales o sus partes que se encuentren en expendios, transportes y depósitos, cuando no se cumpla con lo dispuesto en este título. También se determinará el destino de los productos que se encuentren en transportes o depósitos, cuando carezcan de envase o éste se encuentre violado o roto. ⁴⁰

TITULO NOVENO: *Aditivos para alimentos*

Capítulo Único

Art. 567 Se entiende por aditivos, aquellas sustancias que se añaden a los alimentos y bebidas, con el objeto de proporcionar o intensificar aroma, color o sabor; prevenir cambios indeseables o modificar en general su aspecto físico. Quedando prohibido su uso para ocultar defectos de calidad.

Art. 658 Los aditivos y las cantidades empleadas de estos, en los productos de que trate este ordenamiento, quedan sujetos a las disposiciones que en el mismo se señalan y a las que en lo sucesivo establezca la Secretaría.

Art. 659 Los aditivos deberán ajustarse a las especificaciones de identidad y pureza así como a los límites de contaminantes que la Secretaría establezca, y no deberán utilizarse en cantidades superiores a las autorizadas en la norma correspondiente. ⁴⁰

Art. 661 Los aditivos considerados en este reglamento y las sustancias a que se refiere el artículo anterior, como materias primas que se destinen únicamente a la industria

alimentaria, no requiere para su venta el requisito del registro sanitario, como excepción de aquellos que determine la Secretaría en la norma correspondiente.⁴⁰

Art. 665 Cuando la Secretaría tenga conocimiento, basado en investigación científica fidedigna, de que un aditivo muestra indicios de efectos cancerígenos o acumulativos o cualquier otro riesgo a la salud, de inmediato prohibirá su importación, elaboración, almacenamiento, distribución y venta, y en su caso, cancelará su registro sanitario.

Art. 666 Los aditivos, de acuerdo a su función, se clasifican en :

- I. Acentuadores de sabor;
- II. Acidulantes, alcalizantes y reguladores;
- III. Antiglomerantes;
- IV. Antiespesantes;
- V. Antihumectantes;
- VI. Antioxidantes;
- VII. Antisalpicantes;
- VIII. Colorantes y Pigmentos;
- IX. Conservadores;
- X. Edulcorantes sintéticos;
- XI. Emulsivos, estabilizadores y espesantes;
- XII. Enturbiadores;
- XIII. Enzimas;
- XIV. Espumantes
- XV. Gasificantes para panificación;
- XVI. Hidrolizantes
- XVII. Humectantes;
- XVIII. Ingredientes para goma de mascar;
- XIX. Leudantes;
- XX. Oxidantes;
- XXI. Sabores y aromatizantes y

Los demás que autorice la Secretaría. ⁴⁰

2.2.1.5 REGLAMENTO DE LA LEY GENERAL DE SALUD EN MATERIA DE PUBLICIDAD

Expedida por Ernesto Zedillo Ponce de León, Presidente de los Estados Unidos Mexicanos con publicación en el D.O.F. el día 4 de mayo de 2000.

Siendo de importancia para el presente trabajo.⁴¹

Capítulo Tercero *Publicidad de alimentos y bebidas no alcohólicas*

Art. 25 La publicidad de alimentos y bebidas no alcohólicas no deberá desvirtuar ni contravenir los lineamientos y disposiciones que en materia de educación nutricional e higiénica establezcan la Secretaría y otras autoridades competentes del Ejecutivo Federal.

Art. 28 Queda prohibida la publicidad de alimentos y bebidas no alcohólicas cuando:

- I. Introduce o promueva hábitos de alimentación nocivos para la salud;
- II. Afirma que algunos de los productos llena por sí solo los requerimientos nutricios del ser humano;
- III. Atribuye a los alimentos industrializados un valor nutritivo superior o distinto al que tengan en realidad.
- IV. Expresa o sugiere que la ingestión de estos productos proporciona o personajes reales;
- V. Confiere a estos productos cualidades preventivas, terapéuticas o rehabilitadoras, o
- VI. Se asocie directa o indirecta con el consumo de bebidas alcohólicas o tabaco.⁴¹

2.2.1.6 DECRETO POR EL QUE SE REFORMA LA LEY FEDERAL DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO.

El presente ordenamiento también se aplicará a los organismos descentralizados de la administración pública federal paraestatal respecto a sus actos de autoridad. (Art. 1)

Los actos administrativos de carácter general, tales como reglamentos, decretos, acuerdos, normas oficiales mexicanas circulares y formatos, así como los lineamientos y criterios, metodologías, instructivos, directivas, reglas, manuales, disposiciones que tengan por objeto establecer obligaciones específicas cuando no exista condiciones de competencia y cualesquiera de naturaleza análoga a los actos anteriores, que expidan las dependencias y organismos descentralizados de la administración pública federal, deberán publicarse en el Diario Oficial de la Federación para que se produzcan efectos jurídicos. (Art. 4)

Cada dependencia y organismo descentralizado creará un Registro de Personas Acreditadas para realizar trámites ante éstas; asignando al efecto un número de identificación al interesado, quien, al citar dicho número en los trámites subsecuentes que presente, no requerirá asentar los datos ni acompañar los documentos. (Art. 69-B)

Cuando las dependencias y los órganos descentralizados de la administración pública federal, elaboren anteproyectos de leyes, decretos, legislativos y actos a que se refiere el artículo 4, los presentarán a la Comisión junto con una manifestación de impacto regulatorio que contenga los aspectos que dicha Comisión determine, cuando menos treinta días hábiles antes de la fecha en que se pretende emitir el acto o someterlo a la consideración del Titular de Ejecutivo Federal. (Art. 69-H).¹⁴

2.2.1.7 ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LAS SUSTANCIAS PERMITIDAS COMO ADITIVOS Y COADYUVANTES. (D.O.F. 15 de diciembre de 2000)

Tal acuerdo esta conformado de la siguiente manera:

Título Primero. En la elaboración de los alimentos y bebidas sólo se podrán emplear los siguientes aditivos y coadyuvante: ác. esteárico, ác. fosfórico, ác. fumárico, ác. tartárico, ác. sórbico, alginato de sodio, almidón acetilado, ascorbato de potasio, aspartame, sal de sodio, ác. esteárico, dialmidón glicerol acetilado, fosfato de aluminio, fosfato de sodio, etc., de acuerdo con la clasificación y especificaciones que para cada tipo de producto se establezcan en las normas oficiales mexicanas correspondientes.

Título Segundo. Para la elaboración de los alimentos y bebidas sólo se podrán emplear los siguientes colorantes: curcumina, lactoflavina o riboflavina, ác. carmínico, indigotina, clorofila, caramelo, *carbomedicinalis vegetalis*, caratenoides xantofila, rojo de remolacha, antociano, etc., de acuerdo con la clasificación y especificaciones que para cada tipo de producto se establezcan en las normas oficiales mexicanas correspondiente.

Título Tercero. En la elaboración de alimentos y bebidas se podrán emplear las enzimas que se señalan a continuación: ác. cítrico obtenido por fermentación microbiana de: *Candida guilliermondii*, bromelina derivada de *Ananacomosus ananabraceatus*, etc., de acuerdo con la clasificación y especificaciones que para cada tipo de producto se establezcan en las normas oficiales mexicanas correspondientes.

Título Cuarto. Para la elaboración de los saborizantes sintéticos artificiales, se podrán emplear las siguientes sustancias saborizantes o aromatizantes sintéticos artificiales.

Título Quinto. Los aditivos enlistados en el presente ordenamiento, con excepción de las enzimas y saborizantes, deberán indicarse, en la declaración de ingredientes contenida en el etiquetado, con el nombre común o en su defecto, con alguno de los sinónimos enumerados en el presente Acuerdo.¹⁷

2.2.1.8 ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LAS PLANTAS PROHIBIDAS O PERMITIDAS PARA TES, INFUSIONES Y ACEITES VEGETALES COMESTIBLES. (D.O.F. 15 de diciembre de 2000)

De los cuales nos interesa: *Acacia gregii*, *Árnica de Montana L.*, *Aposinum cannabinum*, *Artemisia absinthium*, *Artemisia bulgaris AL.*, *Metha pelegvum L.*, *Pitolacca americana LM.*, *Viscum album L.*, etc.

Título Tercero. Los aceites vegetales comestibles sólo podrán extraerse de las fuentes mencionadas en el presente.¹⁷

2.2.1.9 ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LOS TRÁMITES INSCRITOS EN EL REGISTRO FEDERAL DE TRÁMITES EMPRESARIALES QUE APLICA LA SECRETARÍA DE SALUD Y SE ESTABLECEN DIVERSAS MEDIDAS DE MEJORA REGULATORIA. (D.O.F. 14 DE SEPTIEMBRE DE 1998)

Se exceptúan del presente Acuerdo:

- I. Los trámites a que se refiere el artículo 3º del Acuerdo para la Desregulación de la Actividad Empresarial, y
- II. Los siguientes trámites de la Dirección General de Salud Ambiental relacionados con plaguicidas, nutrientes vegetales y sustancias tóxicas peligrosas que regula la Comisión intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas:

A) Autorización de importación o exportación.

Modalidad: a) Plaguicidas (agrícola, forestal, pecuario, industrial, jardinería, urbano, doméstico).

b) Nutrientes vegetales (fertilizantes, reguladores de crecimiento, inoculantes, mejoradores de suelo y humectantes).

B) Registro de Plaguicidas y nutrientes vegetales.

Modalidad: a) Plaguicidas (agrícolas, forestal, pecuario, industrial, de jardinería, urbano, doméstico).

b) Nutrientes vegetales (fertilizantes, reguladores de crecimiento, inoculantes, mejoradores de suelo y humectantes). (Art. 1).¹¹

2.2.2 SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN. (SAGARPA).

12.2.2.1 LEY GENERAL DE SANIDAD ANIMAL D.O.F. 18 de Junio de 1993

La ley Federal de Sanidad Animal, está integrada por los siguientes Títulos:

I

Título Primero: Disposiciones generales.

Este ordenamiento jurídico es aplicable en todo el territorio nacional y sus disposiciones son de orden público e interés social: tiene por objeto fijar las bases para el diagnóstico, la prevención el control y la erradicación de las enfermedades y plagas de los animales, con excepción de los que tengan como hábitat el medio acuático.²³

Su orientación obedece a una concepción científica-técnica de la epizootiología, a fin de prevenir, controlar y erradicar enfermedades y plagas de carácter infecto-contagioso en los animales, tanto porque su aparición incide en el abatimiento del hato ganadero, como porque sus características de fácil diseminación entre diversas especies ganaderas e incluso entre los seres humanos, constituyen altos riesgos para la sanidad animal y para la salud del hombre.

En razón de la precisión buscada en el ordenamiento en cuestión, en el capítulo segundo del Título que se comenta, se incluyen un total de 43 conceptos, tales como: acreditamiento, análisis de riesgo, aprobación, campaña, casetas de vigilancia, certificado zoosanitario, control, cordón zoosanitario, cuarentena de los animales, cuarentena de productos, diagnóstico, enfermedad, enfermedad de notificación obligatoria, enfermedad o plaga exótica, epizootia, erradicación, estación cuarentenaria, incidencia, laboratorio de pruebas, médico veterinario, nivel de protección zoosanitaria, normas mexicanas, normas oficiales, organismos de certificación, particulares, plagas planta de sacrificio, prevalencia, prevención, productos biológicos, puntos de verificación, rastro, riesgo zoosanitario, sanidad animal, secretaría, subproducto animal, trato humanitario, unidad de verificación, verificación, zona de escasa prevalencia, zona de control, zona en erradicación, zona libre.²³

En el capítulo tercero, se señalan las atribuciones de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, entre los que destacan las de promover, fomentar, organizar, vigilar, coordinar y ejecutar, en su caso, las actividades en materia de sanidad animal, en las que administración pública federal, gobiernos estatales y municipales relativas a la sanidad animal y verificar y certificar su cumplimiento; declarar zonas libres de plagas y enfermedades de animales; establecer, zonas libres de plagas y enfermedades de animales; establecer, fomentar, coordinar y vigilar la operación de la infraestructura

zoosanitaria; y regular los productos biológicos, químicos, farmacéuticos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, cuando constituyan un riesgo zoonosario.²³

Asimismo, se indica que las dependencias y entidades de la administración pública federal deberán coordinar sus actividades, en materia zoonosaria, con esta Secretaría.

Al respecto, en la nueva ley se señalan casos específicos de coordinación con la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, sobre restricciones zoonosaria en materia de importación; con la Secretaría de Relaciones Exteriores, a fin de conocer la existencia de enfermedades y plagas de los animales en el extranjero; y con la Secretaría de Salud, sobre enfermedades o plagas de los animales que puedan transmitirse a los humanos.

Finalmente se establece que el Consejo Técnico Consultivo Nacional de Sanidad Animal se integrará, con representantes de esta administración pública federal relacionadas con la materia de sanidad animal y contaminación, debiéndose invitar a formar parte del mismo, a representantes de instituciones académicas y de investigación, así como de organizaciones ganaderas, de campesinos, vinculadas con la materia. Se trata de un órgano plural de consulta sobre aspectos de sanidad animal.²³

Sobre el particular, es importante mencionar que dicho órgano se apoyará en consejos regionales o estatales, que se constituirán de la misma manera que aquel, invitándose también a representantes de los gobiernos de los estados y municipios correspondientes.

Título Segundo: De Las medidas zoonosarias.

La ejecución de las diversas medidas zoonosarias previstas en este Título, se constituye el instrumento para lograr la prevención, el control y la erradicación de las enfermedades y plagas de los animales. Su establecimiento se hará a través de las normas oficiales mexicanas que expida la Secretaría de Agricultura y Recursos hídricos, una vez aprobadas en el seno del Comité Consultivo Nacional de Normalización, de conformidad con lo dispuesto en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.²³

Dichas normas versarán sobre las siguientes materias: educación; establecimiento, operación y verificación de servicios de asistencia zoonosaria; control de la movilización

de animales, sus productos y subproductos, y productos químicos, farmacéuticos, biológicos o alimenticios, para uso en animales o consumo por éstos; establecimiento de cordones; retención y disposición de animales, sus productos y subproductos; inmunización; cuarentena y aislamiento; diagnóstico e identificación de enfermedades y plagas; prácticas de saneamiento, desinfección, desinfestación, esterilización y uso de germicidas y plaguicidas; aplicación de quimioterapia en animales; sacrificio de animales enfermos o expuestos al agente causal; cremación de cadáveres de animales; vigilancia e investigación epizootiológica y trato humanitario.²³

Sobre los aspectos de movilización, importación y exportación, se establece el libre movimiento en todo el territorio nacional de animales, sus productos y subproductos, así como de productos biológicos, químicos, farmacéuticos y alimenticios para uso de animales o consumo por éstos. Las restricciones a este principio derivarán de lo que se disponga en las normas oficiales mexicanas que al respecto se expidan, y en las que se precisará qué animales o productos estará sujetos a control, de acuerdo a la incidencia o prevalencia de enfermedades o plagas de los animales o prevalencia de enfermedades o plagas de los animales en las distintas regiones del país.

En el capítulo que se comenta, se indica que la garantía de la calidad zoonosanitaria se señalará en un certificado, cuya expedición compete a esta Secretaría o a las personas que la misma apruebe o que estén acreditadas para tal efecto. En dicho documento, se hará constar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas en materia zoonosanitaria, y será validado para movilizar, importar o exportar animales, sus productos y subproductos.

Por lo que se refiere a campañas y cuarentenas de animales y de sus productos, se establecen disposiciones que aseguran controles locales, regionales, nacionales e internacionales, para evitar y erradicar, en su caso, las enfermedades y en plagas en los animales. Su imposición procederá previa realización de los estudios epizootiológicos correspondientes, debiendo señalarse la demarcación geográfica a la que se circunscribe la campaña o cuarentena respectiva.

En relación con el dispositivo nacional de emergencia de sanidad animal, se indica la posibilidad de que esta Dependencia expida las normas oficiales para el establecimiento

de las medidas de seguridad que deberán aplicarse cuando se diagnostique la presencia de una enfermedad o plaga exótica en los animales.²³

Título tercero: De la aprobación y verificación.

En este Título, se señalan las atribuciones de esta Secretaría para aprobar la realización de actividades específicas a cargo de médicos veterinarios, organismos nacionales de normalización, organismos de certificación, unidades de verificación y laboratorios de prueba, en materia zoonosanitaria. Al respecto, se precisan los requisitos que en cada caso deberán cumplirse para obtener la aprobación correspondiente.

Asimismo, se establece con claridad la atribución de la Secretaría para verificar, en cualquier tiempo y lugar, el cumplimiento de las normas oficiales zoonosanitarias. Además podrá realizar verificaciones aleatorias respecto de animales, sus productos o subproductos que cuenten con certificado zoonosanitario, a fin de comprobar el cumplimiento de las referidas normas oficiales.

Sobre el particular, la propia ley señala los puntos de verificación zoonosanitaria.²³

Título Cuarto: De los incentivos, denuncias ciudadanas, infracciones, sanciones y recursos de revisión.

En este Título, se regula el otorgamiento del Premio Nacional de Sanidad Animal para reconocer anualmente a quienes se hayan destacado en el control, prevención y erradicación de enfermedades y plagas de los animales. También se señala la posibilidad de que cualquier ciudadano denuncie ante la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos o sus delegaciones, los hechos, actos u omisión que atenten contra la sanidad animal.

En el capítulo tercero, se indican diversas infracciones administrativas a las disposiciones del ordenamiento en comento, señalándose las sanciones aplicables, que van de la multa hasta la clausura temporal o permanente de un establecimiento y la suspensión temporal o revocación de la aprobación dada para su funcionamiento.²³

Finalmente, se establece el recurso de inconformidad contra las resoluciones dictadas por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, en la aplicación de la Ley, cuyos términos y requisitos de tramitación y sustentación se determinarán en el Reglamento de la misma.²³

2.2.2.2 REGLAMENTO INTERIOR DE LA SAGARPA

El 12 de Abril de 1996, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural (SAGAR), en el que las Direcciones Generales de Salud Animal, Sanidad Vegetal e Inspección Fitozoosanitaria en Puertos, Aeropuertos y Fronteras, pasan a conformar la Comisión Nacional de Sanidad Agropecuaria (CONASAG), como organismo administrativo desconcentrado de la SAGAR, con el propósito de contar con una estructura gubernamental ágil, eficiente y dinámica que responda al cambio que vive el país y establecer en el contexto nacional e internacional una política uniforme en materia de sanidad agropecuaria integrando los servicios fitozoosanitarios en una sola coordinación y unidad de mando con diferentes áreas especializadas, que respondan a la protección de la agricultura y la ganadería de nuestro país, contra la acción perjudicial de las plagas y enfermedades para hacer frente al proceso de apertura comercial y/o la necesidad de adecuar la Administración Pública Federal a estos retos además de optimizar el despacho de los asuntos relacionados a la Sanidad Agropecuaria de los Estados Unidos Mexicanos. La CONASAG está jerárquicamente subordinada a la SAGAR y cuenta con facultades específicas para resolver sobre la materia y dentro del ámbito nacional como se muestra en el Anexo No. 4.⁵¹

2.2.2.3 DECRETO POR EL QUE SE ADICIONAN DIVERSAS DISPOSICIONES DE LA LEY GENERAL DE SANIDAD ANIMAL.

Decreto publicado en el Diario Oficial de la Federación el Día Lunes 12 de Junio de 2000. El presente decreto reforma y adicionan diversas disposiciones de la Ley Federal de Sanidad Animal.

Se reforman los artículos 2º en los conceptos de: Aprobación, Cuarentena de productos, Particulares, Planta de Sacrificio, Punto de Verificación e Inspección, Secretaría, Unidad de Verificación, 4º fracción I, II, III, V, IX, XI, 6º., 9º segundo párrafo, 24 fracción II, 29, 37 fracción IV, 43 fracción II, 44 párrafos primero, segundo, tercero y cuarto, 45, 46, 47 párrafo primero y su fracción IV, segundo y tercero, 48, 52 párrafo primero y tercero 53, 54 fracción 1 y 60 se adicionan los artículos 2º. Con los conceptos de acta circunstanciada, fecha de sacrificio, Identificación, Inspección, Lote, Medida zoonosanitaria, Autorización, Médico verificador, Dictamen zoonosanitario, Organismo coordinador de la movilización animal y laboratorio de diagnóstico clínico zoonosanitario. ¹⁵

2.2.2.4 ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE ENLISTAN LAS ENFERMEDADES Y PLAGAS EXOTICAS PARA LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS.

El cual esta conformado por:

PRIMERO. Se consideran enfermedades exóticas en el territorio nacional: abejas (*Amibiasis, Melanosis, etc.*), aves (*Salmonelosis aviar, Espiroquetosis, etc.*), bovinos, (*Anaplasmosis, Besnoitiosis, etc.*), caprinos (*Cowdriosis, Anaplasmosis, etc.*), equinos (*Durina, Getah,, etc.*), leporidos (*Turaremia, Mixomatosis, etc.*), ovinos (*Miasis, Tripanosomiasis, etc.*), porcinos (*Babesiosis, Melioidiosis, etc.*), peces (*Branquionfritis, Necrosis Pancreática Viral, etc.*).

SEGUNDO. Se considera enfermedades enzoóticas de notificación obligatoria, las enfermedades transmisibles que se encuentren presentes en el territorio nacional y que tienen efectos significativos en la producción pecuario e importación estratégica para las acciones de salud animal en el país. ⁶

TERCERO. Asimismo se consideran enfermedades enzoóticas de notificación obligatoria mensual, las enfermedades transmisibles que se encuentran presentes en el territorio nacional pero que representan menos riesgos epizootiológicos y económicos para el país, siendo las siguientes: Abejas (*Acariosis, Fungosis, etc.*), Aves (*Micoplasmosis, Tuberculosis Aviar, etc.*), Bovinos (*Actinomicosis, Botulismo, etc.*), Caprinos (*Clamidiasis*

Micosis, etc.), Equinos (Gurma, Sama, etc.), Lepóridos (Coccidiosis), Ovinos (Botulismo, Salmonelosis, etc.), Porcinos (Hidatidiosis, Sama, etc.).

CUARTO. Las personas que, teniendo conocimiento de las enfermedades y plagas aquí listadas que ante su presencia o sospecha no notifiquen a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, serán sancionadas conforme a lo dispuesto en la Ley Federal de Sanidad Animal.⁸

2.2.3 SECRETARÍA DE ECONOMÍA (SE)

LOS OBJETIVOS DE LA SE SON:

- Apoyar a las empresas comerciales e industriales en sus iniciativas para modernizarse y elevar su competitividad.
- Mantener el dinamismo de las exportaciones, incorporando nuevas empresas a la importación directa e indirecta.
- Impulsar la cultura del consumidor, que privilegie la toma de decisiones informada y selectivamente para proteger el poder adquisitivo de las familias.⁴⁹

Art. 4º.- (LFMN). La Secretaría, en coordinación con la Secretaría de Relaciones Exteriores y en los términos de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, representará al país en todos los eventos o asuntos relacionados con la metrología y normalización a nivel internacional sin perjuicio de que en dicha representación y conforme a sus atribuciones participan otras dependencias interesadas en razón de su competencia, en coordinación con la propia Secretaría. También podrá participar, previa invitación de la Secretaría, representantes de organismos públicos y privados.²⁴

2.2.3.1 LEY FEDERAL DE PROTECCIÓN AL CONSUMIDOR

Ley publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de Diciembre de 1992 expedida por Carlos Salinas de Gortari, Presidente Constitucional de los Estados Unidos Mexicanos. Consta de 15 capítulos.²²

Art. 1º. La presente ley es de orden público e interés social y de observancia en toda la República.

El objeto de esta ley es promover y proteger los derechos del consumidor y procurar la equidad y seguridad jurídica en las relaciones entre proveedores y consumidores.

*Son principios básicos en las relaciones de consumidor:

- I. La protección de la vida, salud y seguridad del consumidor contra los riesgos provocados por productos y servicios considerados peligrosos o nocivos.
- II. La educación y divulgación sobre el consumo adecuado de los productos y servicios, que garanticen la libertad para escoger y la equidad en las contrataciones;
- III. La información adecuada y clara sobre los diferentes productos y servicios, con especificación correcta de cantidad, características, composición, calidad y precio, así como sobre los riesgos que representen.

Art. 6 Estarán obligados al cumplimiento de esta ley los proveedores y los consumidores, así como a respetar los precios, garantías, cantidades, medidas, intereses, cargos, términos, plazos, fechas, modalidades, reservaciones y demás condiciones conforme a las cuales se hubiera ofrecido.

Art. 7 Todo proveedor está obligado a respetar los precios, garantías, cantidades, medidas, intereses, cargos, términos, plazos, fechas, modalidades, reservaciones y demás condiciones conforme a las cuales se hubiera ofrecido, obligado o convenido con el consumidor la entrega del bien o prestación del servicio, y bajo ninguna circunstancia serán negados estos bienes o servicios a personas con discapacidad.²²

Art. 20 La Procuraduría Federal del Consumidor es un organismo descentralizado de servicio social con personalidad jurídica y patrimonio propio. Tiene funciones de autoridad administrativa y está encargada de promover y proteger los derechos e intereses del consumidor y procurar la equidad y seguridad jurídica en las relaciones entre proveedores y consumidores. ²²

2.2.3.2 REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA

El 10 de agosto del 2000, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Reglamento Interior de la Secretaría de Economía (SE), en el que cuenta para su desahogo con los servidores públicos siguientes:

- Subsecretario de Negociaciones Comerciales Internacionales;
- Subsecretario de promoción de la Industria y el Comercio Exterior;
- Subsecretario de Normatividad y Servicio a la Industria y al Comercio Exterior;
- Subsecretario de Comercio Interior;
- Oficialía Mayor;
- Subsecretario Técnico de Planeación, Comunicación y Enlace y
- Coordinador General de Economía.

Con el propósito de contar con una estructura ágil, eficiente y dinámica que responda al cambio que vive el país, que promueva la competitividad y el crecimiento económico de las empresas y el fomento de las acciones, diseño de estrategias para la celebración de instrumentos internacionales, y enlaces con organismos internacionales en materia de comercio exterior. En los Anexos No. 4 y 5 se presentan los diagramas que nos permiten visualizar lo anterior. ¹⁶

2.2.3.3 DECRETO QUE PROMUEVE LA ORGANIZACIÓN DE EMPRESAS INTEGRADAS

Art. 1 El presente Decreto tiene por objeto promover la creación, organización, operación y desarrollo de empresas integradoras de unidades productivas de escala micro, pequeña y mediana, cuyo propósito sea realizar gestiones y promociones orientadas a modernizar y ampliar la participación de las empresas de estos estratos en todos los ámbitos de la vida económica nacional.⁷

En el artículo 4 fracción VII habla de proporcionar a sus socios, algunos de los siguientes servicios:

- a) Tecnológicos, cuyo objetivo será facilitar el uso sistemático de información técnica especializada, de equipo y maquinaria moderna, de laboratorios científicos y tecnológicos, así como de personal calificado, entre otros, para elevar la productividad y la calidad de los productos de las empresas integradas;
- b) Promoción y comercialización de los productos y servicios de las empresas integradas, con el propósito de incrementar y diversificar su participación en los mercados internos de importación, así como para abatir los costos de distribución, mediante la consolidación de ofertas, elaboración conjunta de estudios de mercado y catálogos promocionales.
- c) Diseño, que contribuya a la diferenciación de los productos de las empresas integradas, para mejorar su competitividad.
- d) Subcontratación de productos y procesos industriales, con el fin de complementar cadenas productivas y apoyar la articulación de diversos tamaños de planta, promoviendo la especialización, así como la homologación de la producción y, en consecuencia, una mayor competitividad;
- e) Promover la obtención de financiamiento en condiciones de fomento a efecto de favorecer el cambio tecnológico de productos, proceso, equipamiento y modernización de las empresas.
- f) Actividades en común, que evitan el intermediarismo y permitan a las empresas integradas la adquisición de materias primas, insumos, activos y tecnología en común, en condiciones favorables de precio, calidad y oportunidad de entrega;

- g) Fomentar el aprovechamiento de residuos industriales, con el propósito de utilizar los materiales susceptibles de reciclaje y contribuir a la preservación del medio ambiente, y
- h) Otros servicios que se requieran para el óptimo desempeño de las empresas integradas, como son los de tipo administrativo, fiscal, jurídico, informativo, formación empresarial, capacitación de la mano de obra, mandos medios y gerencial. (Art. 4). ⁷

2.2.3.4 ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LOS TRÁMITES INSCRITOS EN EL REGISTRO FEDERAL DE TRÁMITES EMPRESARIALES QUE APLICAN A LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA.

Se exceptúan en el presente Acuerdo:¹²

- I. Los trámites a que se refiere el artículo 3º del Acuerdo para Desregulación de la Actividad Empresarial, salvo los relativos a concesiones en materia minera, y
- II. Los siguientes trámites:
 - TRÁMITES ANTE LA UNIDAD DE PRÁCTICAS COMERCIALES INTERNACIONALES**
 - Investigación en materia de prácticas desleales y medidas de salvaguarda.
Modalidad: a) De salvaguarda.
 - b) De discriminación de precios.
 - c) De subvenciones.
 - Revisión de cuota compensatoria definitiva.
Modalidad: a) Por productor nacional.
 - b) Por importador.
 - c) De mercancías originarias de países con economía centralmente planificada por importador.
 - d) De mercancías originarias de países con economía centralmente planificada por productor nacional.
 - Procedimientos especiales.
Modalidades: a) Sobre cobertura de producto.

b) Sobre aplicación de cuotas compensatorias por elusión.

c) Sobre extensión de beneficios.

TRÁMITES ANTE LA DIRECCIÓN GENERAL DE POLÍTICA DE COMERCIO INTERIOR

Notificación de inicio de operación de sistemas de comercialización mediante la integración de grupos de consumidores (autofinanciamiento). (Art.1º).¹²

2.2.4 SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES (SEMARNAT)

2.2.4.1 LEY GENERAL DEL EQUILIBRIO ECOLÓGICO Y PROTECCIÓN AL AMBIENTE

Última modificación en el Diario Oficial de la Federación el 13 de Julio de 1999.

Integrada por 6 Títulos en los cuales se manejan los temas de Política ambiental, ordenamiento ecológico, evaluación de impacto ambiental, auditoría ambiental, biodiversidad, aprovechamiento sustentable de los elementos naturales, preservación y aprovechamiento sustentable del suelo y sus recursos, protección al ambiente, energía nuclear, medidas de control y seguridad para sanciones, entre otros.²⁶

Estos temas se refieren a la preservación y reestructuración del equilibrio ecológico, así como a la protección del ambiente, sus disposiciones son de orden público e interés social y tienen como objetivo proporcionar el desarrollo sustentable, expedición de normas oficiales mexicanas, el cumplimiento de las disposiciones legales aplicables relacionadas con la prevención y control de la contaminación ambiental, entre otros.

Para el cumplimiento de sus atribuciones ésta Secretaría cuenta con las siguientes unidades administrativas:²⁶

- Procuraduría.

- Subprocuraduría de Ambiental
- Subprocuraduría de Verificación Industrial.
- Subprocuraduría de Recursos Naturales. ²⁶

2.2.4.2 REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARIA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES

El Reglamento Interior fue Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 2000, el Reglamento Interior de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT), en el que la Comisión Nacional del Agua, Instituto Mexicana de Tecnología del Agua, Instituto Nacional de Áreas Naturales Protegidas, como organismos administrativos desconcentrados de la SEMARNAT, con el propósito de actuar de manera coordinada, para fijar, sistematizar, unificar y sistematizar para efectos administrativos, los lineamientos y criterios de interpretación, y aplicación de la leyes y otras disposiciones jurídicas que norme el funcionamiento. ⁵⁶ (Anexo No. 6)

2.2.4.3 DECRETO POR EL QUE SE REFORME EL REGLAMENTO DE LA LEY DE AGUAS NACIONALES

El presente decreto en su artículo 138 fracción I. A VII.

Da a conocer que quedan exceptuados de cumplir con el requisito de la caracterización físico-química y bacteriológica mencionada en la fracción IV y de la memoria técnica que se menciona en el párrafo anterior, los usuarios siguientes:

- a) Las poblaciones con menos de 2,500 habitantes, y
- b) Las empresas que en su proceso o actividad no utilicen como materia prima sustancias que generen en sus descargas de aguas residuales metales pesados, cianuros u organotóxicos y su volumen de descarga no exceda de 300 metros cúbicos al día. ⁵

2.2.4.4 ACUERDO POR EL QUE SE ESTABLECEN LOS PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN A QUE SE SUJETARÁN LOS IMPORTADORES DE MERCANCIAS QUE OPTEN POR CUMPLIR CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS NOM-050-SCFI-1994 Y NOM-051-SCFI-1994 EN EL TERRITORIO NACIONAL

Art. 1 Los importadores de mercancías sujetas al cumplimiento de las normas oficiales mexicanas NOM-050-SCFI-1994 o NOM-051SCFI-1994, podrán optar por dar cumplimiento a dichas normas en el territorio nacional, siempre que se encuentre en los supuestos y se sujeten a los procedimientos, que se indican a continuación:

- i. Obtención de una constancia de conformidad con los requisitos de las normas oficiales mexicanas NOM-050-SCFI-1994 o NOM-051-SCFI-1994. Los productores nacionales, importadores o comercializadores que requieren saber antes de realizar sus importaciones, si las etiquetas, instructivos, manuales de operación y garantías que utilicen o pretendan utilizar, cumplan con las normas oficiales mexicanas NOM-050-SCFI-1994 o NOM-051-SCFI-1994, según se trate, podrán presentar dichas etiquetas, instructivos, manuales de operación y garantías ante una unidad de verificación de información comercial acreditada en los términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, con el fin de obtener una constancia de conformidad con los requisitos de la norma respectiva.
- ii. Procedimientos por los que podrán optar los importadores a fin de cumplir en territorio nacional con las normas oficiales mexicanas NOM-050-SCFI-1994 o NOM-051-SCFI-1994. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 6 del Acuerdo que identifica las fracciones arancelarias de las Tarifas de la Ley del Impuesto General de Importación y de la Ley del Impuesto General de Exportación, en las cuales se clasifican las mercancías sujetas al cumplimiento de las normas oficiales mexicanas en el punto de entrada de la mercancía al país, y en el de su salida. ⁹

2.2.5 SECRETARIA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL (STPS)

2.2.5.1 LEY FEDERAL DEL TRABAJO

La Ley Federal del Trabajo establece los principios mínimos por los cuales se regirán las relaciones de trabajo. Estos principios se refieren a:

1. Relaciones individuales de trabajo
2. Condiciones de trabajo
3. Derechos y obligaciones de los trabajadores y de los patrones
4. Trabajos de las mujeres
5. Trabajos de menores
6. Trabajos especiales
7. Relaciones colectivas de trabajo
8. Huelgas
9. Riesgos de trabajo
10. Autoridades del trabajo y servicios sociales.⁵⁴

2.2.5.2 REGLAMENTO FEDERAL DE SEGURIDAD, HIGIENE Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

El texto completo del presente reglamento se puede consultar en la siguiente dirección electrónica: <http://www.stps.gob.mx>

Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 21 de enero de 1997.

TITULO PRIMERO: Disposiciones Generales

Capítulo I Disposiciones generales y obligaciones de los patrones y trabajadores

Capítulo II Obligaciones de los patrones

Capítulo III Obligaciones de los trabajadores

TITULO SEGUNDO: Condiciones de seguridad⁵⁴

Capítulo I Edificios y locales

Capítulo II Prevención, protección y combate de incendios

Capítulo III Del equipo, maquinaria, recipientes sujetos a presión y generadores de vapor o calderas

Sección I, Del funcionamiento de los recipientes sujetos a presión y generadores de vapor o calderas

Sección II, Operación y mantenimiento de maquinaria y equipo

Sección III, De los equipos para soldar y cortar

Capítulo IV De las instalaciones eléctricas

Capítulo V De las herramientas

Capítulo VI Manejo, transporte y almacenamiento de materiales en general, materiales y sustancias químicas peligrosas.

TITULO TERCERO: Condiciones de higiene

Capítulo I Ruido y vibraciones

Capítulo II Radiaciones ionizantes y electromagnéticas no ionizantes

Capítulo III Sustancias químicas contaminantes sólidas, líquidas o gaseosas

Capítulo IV Agentes contaminantes biológicos

Capítulo V Presiones ambientales anormales

Capítulo VI Condiciones térmicas del medio ambiente de trabajo

Capítulo VII Iluminación

Capítulo VIII Ventilación

Capítulo IX Equipo de protección personal

Capítulo X Ergonomía

Capítulo XI De los servicios para el personal

Capítulo XII Del ordenamiento y la limpieza. ⁵⁴

TITULO CUARTO: Organización de la seguridad e higiene en el trabajo

Capítulo I Disposiciones generales

Capítulo II De las comisiones de seguridad e higiene en el trabajo

Sección I De la comisión consultiva nacional

Sección II De las comisiones consultivas estatales y del distrito federal

- Sección III** Comisión de seguridad e higiene en los centros de trabajo
- Capítulo III** Avisos y estadísticas de accidentes y enfermedades de trabajo
- Capítulo IV** Programas de seguridad e higiene en el trabajo
- Capítulo V** Capacitación
- Capítulo VI** Servicios preventivos de medicina de trabajo
- Capítulo VII** Servicios preventivos de seguridad e higiene en el trabajo

TITULO QUINTO: De la protección del trabajo de menores y de las mujeres en periodo de gestión y de lactancia

- Capítulo I** Del trabajo de las mujeres gestantes y en periodo de lactancia
- Capítulo II** Del trabajo de menores. ⁵⁴

TITULO SEXTO: De la vigilancia, inspección y sanciones administrativas. ⁵⁴

2.2.5.3 REGLAMENTO INTERIOR DE LA STPS

Se abroga el Reglamento Interior de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social con fecha de 8 de abril de 1997, publicado en el Diario Oficial de la Federación el día 14 del mismo mes y año. En el que la Secretaría contará con delegaciones Federales del Trabajo en las entidades federativas y en el Distrito Federal; y con Subdelegaciones y Oficinas Federales del Trabajo. Con el propósito de contar con una estructura gubernamental ágil, eficiente y dinámica que responde al cambio que vive el país. La Secretaría del Trabajo y Previsión Social, por conducto de sus servidores públicos, unidades administrativas y órganos administrativos desconcentrados, realizará sus características en forma programada conforme a sus objetivos, principios, estrategias y prioridades contenidas en el Plan Nacional de Desarrollo y a las políticas que para el despacho de los asuntos establezca el Presidente de los Estados Unidos Mexicanos; y en coordinación, en su caso, con otras dependencias y entidades de la Administración Pública Federal. ¹⁰

Para conocer mejor sobre su organización ver Anexo No.8.

2.2.5.4. ACUERDO POR EL QUE SE DAN A CONOCER LOS TRÁMITES INSCRITOS EN EL REGISTRO FEDERAL DE TRÁMITES EMPRESARIALES QUE APLICAN LA SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL, Y EL FONDO DE FOMENTO Y GARANTÍA PARA EL CONSUMO DE LOS TRABAJADORES, Y SE ESTABLECEN DIVERSAS MEDIDAS DE MEJORA REGULATORIA. (D.O.F. 25 de Agosto de 1999).

Se exceptúa del presente acuerdo:

- I. Los trámites a que se refiere en el artículo 3º del Acuerdo para la Desregulación de la Actividad Empresarial, salvo los relativos a las comisiones de seguridad e higiene respecto de los cuales el Consejo para la Desregulación Económica solicitó se llevará a cabo la revisión correspondiente.

- II. Los siguientes trámites:

Trámites ante la dirección general de seguridad e higiene en el trabajo.

- Autorización de funcionamiento de recipientes sujetos a presión y generadores de vapor o calderas.
- Notificación de bajas de funcionamiento de recipientes sujetos a presión y generadores de vapor o calderas.

Trámites ante la generación de inspección federal de trabajo.

- Continuidad de la vigilancia de la autorización de funcionamiento de recipientes sujetos a presión y generadores de vapor o calderas.
- Modificación de instalación o condiciones de operación de recipientes sujetos a presión y generadores de vapor o calderas. ¹³

2.2.6 ORGANISMOS NACIONALES DE NORMALIZACIÓN

2.2.6.1 COMISIÓN NACIONAL DE NORMALIZACIÓN (CNN)

La CNN tiene como principales funciones aprobar anualmente el **Programa Nacional de Normalización**, establecer reglas de coordinación entre las dependencias y entidades de

la administración pública federal para la elaboración y difusión de normas, resolver las discrepancias que puedan presentarse en los comités consultivos nacionales de normalización y opinar sobre el registro de organismos nacionales de normalización.⁴⁹

Para el desarrollo de sus funciones, la CNN cuenta con 3 órganos:

1. **Presidente:** Es el órgano coordinador de la CCN que, en forma anual y rotativa, se encuentra a cargo del subsecretario que corresponda de acuerdo al artículo 59 de la LFMN.
2. **Secretariado Técnico:** Es el órgano técnico y administrativo de la CNN que se encuentra a cargo de la Secretaría de Economía por conducto de la Dirección General de Normas de manera permanente, y
3. **Consejo Técnico:** Es el órgano auxiliar de la CNN, encargado de analizar, elaborar y proponer soluciones a los asuntos que le sean encomendados por su presidente. Dicho Consejo, es coordinado, en forma anual y rotativa, por el subsecretario de la dependencia a quien corresponderá la Presidencia de la CCN en el periodo inmediato posterior a la presidencia en turno.⁴⁹

Se instituye la **Comisión Nacional de Normalización** con el fin de coadyuvar en la política de normalización y permitir la coordinación de actividades que en esta materia corresponda realizar a las distintas dependencias y entidades de la administración pública federal. (LFMN Art. 58)

Integrarán la Comisión Nacional de Normalización:

- I. Los Subsecretarios correspondientes de las Secretarías de Desarrollo Social; Medio Ambiental y Recursos Naturales; Economía; Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación; Comunicaciones y Transporte; Salud; Trabajo y Previsión Social, y Turismo.
- II. Sendos representantes de la Asociación Nacional de Universidades e Institutos de Enseñanza Superior, de las cámaras y asociaciones de industrias y comerciales del país que determinen las dependencias; organismos nacionales de normalización y organismos del sector social productivo; y

- III. Los titulares de las subsecretarías correspondientes de la Secretarías de Hacienda y Crédito Público, de Controlaría y Desarrollo Administrativo, y de Educación Pública, así como del Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología; del Centro Nacional de Metrología; del Instituto Nacional de Ecología; de la Procuraduría Federal del Consumidor; del Instituto Mexicano del Transporte; del Instituto Nacional de Pesca, y de los institutos de investigación o entidades relacionados con la materia que se consideren pertinente. (LFMN Art. 59).

Actualmente está integrada por 36 miembros entre dependencias y entidades de la administración pública federal. Cámaras, organismos nacionales de normalización y asociaciones, que se encuentran vinculados al ámbito de la normalización.⁴⁹

La **CNN** tendrá las siguientes funciones:

- I. Aprobar anualmente el Programa Nacional de Normalización y vigilar su cumplimiento;
- II. Establecer reglas de coordinación entre las dependencias y entidades de la administración pública federal y organizaciones privadas para la elaboración y difusión de normas y su cumplimiento;
- III. Recomendar a las dependencias que puedan presentarse en los trabajos de los comités consultivos nacionales de normalización;
- IV. Resolver las discrepancias que puedan presentarse en los trabajos de los comités consultivos nacionales de normalización;
- V. Opinar, cuando se requiera, sobre el registro de organismos nacionales de normalización;
- VI. Proponer la integración de grupos de trabajo para el estudio e investigación de materias específicas;
- VII. Proponer las integración de grupos de trabajo para el estudio e investigación de materias específicas;
- VIII. Dictar los lineamientos para la organización de los comités consultivos nacionales de normalización y opinar respecto de aquellos aplicables a los comités de evaluación; y

IX. Todas aquellas que sean necesarias para la realización de las funciones señaladas. (LFMN Art. 60)

El **Programa Nacional de Normalización** se integrará por el listado de temas a normalizar durante el año que corresponda para normas oficiales mexicanas o las normas a que se refiere el artículo 67, incluirá el calendario de trabajo para cada tema y se publicará en el Diario Oficial de la Federación. (LFMN Art. 61-A).²⁴

Los **Comités Consultivos Nacionales de Normalización (CCNN)** son órganos para la elaboración de normas oficiales mexicanas y la promoción de su cumplimiento, los cuales son constituidos y presididos por la dependencia competente. Estarán integrados además de personal técnico de las dependencias competentes, según la materia que corresponda al comité, por organizaciones de industriales, prestadores de servicios, comerciantes, productores agropecuarios, forestales o pesqueros; centros de investigación científica o tecnológica, colegios de profesionales y consumidores.

Los **CCNN** se rigen por los mismos lineamientos para la organización de los mismos, aprobados y expedidos por la Comisión Nacional de Normalización.⁴⁹

El Programa Nacional de Normalización (PNN): Es el instrumento informativo y de planeación que enlista los temas que serán desarrollados como normas oficiales mexicanas (NOM's), normas mexicanas (NMX) y normas de referencia (NRF's) durante cada año. El programa se integra con información proporcionada por los 22 Comités Consultivos Nacionales de Normalización encargada de la elaboración de NOM's, los 35 Comités Técnicos de Normalización Nacional y 6 Organismos Nacionales de Normalización, ambos, responsables de la elaboración de NMX's y los 2 Comités de Normalización para la elaboración de NRF's.⁴⁹

Comités Técnicos de Normalización Nacional (CTNN): Son órganos reconocidos por la Secretaría de Economía (SE) y su función es la de elaborar normas mexicanas en aquellas áreas de la industria en las que no exista un Órgano Nacional de Normalización registrados.

Normalización: El Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A. C., es un Organismo Nacional de Normalización registrado y reconocido por el Gobierno Mexicano (por medio de la DGN-SE) de acuerdo a los lineamientos establecidos por la LFMN. Teniendo como objetivo: Promover la competitividad de las empresas mexicanas por medio de la capacitación, normalización, verificación, evaluación de la conformidad y certificación de sus sistemas, servicios, personas, productos y procesos.⁴⁹

Actualmente el Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A. C. está registrado para emitir, editar y publicar Normas Mexicanas (NMX) en los siguientes campos:

- Sistema de calidad (Normas NMX-CC/ISO 9000)
- Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación S. C. (NORMEX)
- Instituto Mexicano de Normalización y Certificación A. C. (IMNC).⁴⁹

2.2.6.2 CONSEJO DE SALUBRIDAD GENERAL

El Consejo de Salubridad General, como organismo de la Presidencia de la República, incorporada operativamente a la Secretaría de Salud, tiene facultades legales para emitir opiniones y formular sugerencias al Poder Ejecutivo Federal a fin de mejorar el Sistema Nacional de Salud; sobre programas de investigación y formación de recursos humanos en el campo de la salud; estudiar la legislación de salud y proponer reformas o adiciones a la normatividad respectiva.⁴⁸

El Artículo 7º. Del Reglamento Interior del Consejo de Salubridad General establece:

- I. La discusión y aprobación de las disposiciones sanitarias de aplicación en todo el territorio nacional que le compete dictar;
- II. La aplicación del Código Sanitario de los Estados Unidos Mexicanos y de la Ley Federal de Protección al ambiente, en los términos de estos ordenamientos y en la esfera de su competencia;

- III. La participación que le corresponda en el Sistema Nacional de salud y en el proceso de programación de la Salud y del medio ambiente cuando éste se relacione con aquélla, de conformidad con las leyes relativas;
- IV. La opinión sobre programas y proyectos de investigación científica y tecnológica y de formación de recursos humanos en el campo de la salud;
- V. El estudio de la legislación de salud y la presentación de propuestas de reformas y adiciones;
- VI. La expedición de acuerdos sobre asuntos de su competencia para ser publicados en el Diario Oficial de la Federación, y
- VII. Las demás que le corresponda conforme a la fracción XVI del artículo 73 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.⁴⁸

2.2.6.3 CONSEJO TÉCNICO CONSULTIVO NACIONAL DE SANIDAD

ANIMAL

El Consejo Técnico Consultivo Nacional de Sanidad Animal, creado el 25 de septiembre de 1991, en respuesta a las necesidades de asesoría de la Secretaría de Agricultura Ganadería y Desarrollo Rural, incluye dentro de los temas que trata, aquellos relacionados con producción animal. Lo anterior aunado a la actualización del Reglamento de Operación y Funcionamiento Interno del Consejo. Así la estructura del CONASA se ha ido modificando a fin de darle la orientación que las autoridades del sector pecuario requieren de él, como órgano asesor y grupo consultivo.

De tal manera que ahora se cuenta con dos grupos de Comités, en el **primero** están clasificados por especie, incluyen temas de producción animal, además de los sanitarios, mientras que los del **segundo** grupo continúan con su carácter sanitario y/o regulador exclusivo.⁵¹

2.3 INTERNACIONAL

2.3.1 TRATADOS INTERNACIONALES

El tratado comercial es el acuerdo entre dos o más Países para regular las relaciones entre los mismos. Solo surte efecto entre las partes signatarias, pero obliga a todo el país. El contenido de los tratados puede versar sobre cuestiones políticas, jurídicas, comerciales, culturales, bélicas, etc.;

Las disposiciones iniciales de un TLC establecen formalmente una zona de libre comercio entre ellos. Así como la eliminación de todas las tasas arancelarias sobre los bienes que sean originarios de los países involucrados.⁴³

Las ventajas de un TLC son: aumentar las exportaciones, recibir nuevos productos y tecnologías del exterior y elevar los salarios y mejorar los niveles de bienestar.

Los TLC's buscan la seguridad en el consumo de alimentos a través del cumplimiento de normas de: calidad sanitarias, tolerancia en el uso de pesticidas y funguicidas medicamentos de uso veterinario y aditivos, y ausencia de contaminación física .

Cuando se firma un TLC se deben adoptar las normas internacionales como base para sus medidas de normalización, siempre que éstas sean un medio efectivo y apropiado para lograr el cumplimiento de sus objetivos. Sin embargo, cada nación conservará el derecho de adoptar, aplicar y hacer cumplir sus medidas de normalización, existente entre los países que lo firman para cumplir con las disposiciones del país al que se le quiere vender. En el Anexo No. 1 se enlistan los Tratados Internacionales que ha firmado México.⁴³

2.3.2 CODEX ALIMENTARIUS

En mayo de 1963, la 16ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó el establecimiento del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias y adoptó los Estatutos de la Comisión del *Codex Alimentarius*.³⁸

El *Codex Alimentarius*, o código alimentario: se ha convertido en un punto de referencia mundial de gran trascendencia para los consumidores, los productores y elaboradores de

alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. Su repercusión sobre el modo de pensar de quienes intervienen en la producción y elaboración de alimentos y en los consumidores, ha sido enorme. Su influencia se extiende a todos los consumidores y a la garantía de unas prácticas equitativas en el comercio alimentario es incalculable.³⁶

2.3.2.1 FINALIDAD DEL CODEX ALIMENTARIUS

El *Codex Alimentarius* es una colección de normas alimentarias aceptadas internacionalmente y presentadas de un modo uniforme. El objeto de estas normas es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Incluye también disposiciones de naturaleza recomendatoria en forma de código de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas, destinadas a alcanzar los fines del *Codex*. El objeto de su aplicación es que sirva de guía y fomente la elaboración y el establecimiento de definición y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar igualmente el comercio internacional.³⁷

2.3.2.2 ÁMBITO DE APLICACIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

El *Codex Alimentarius* contiene normas sobre todos los alimentos principales, ya sean elaborados, semielaborados o crudos, para su distribución al consumidor. Deberá comprender, además todas las materias primas que se utilizan en la elaboración ulterior de los alimentos en la medida necesaria para lograr los fines definidos. Incluye disposiciones relativas a la higiene de los alimentos, aditivos alimentarios, residuos de plaguicidas, contaminantes, etiquetado y presentación, método de análisis y de muestreo. Incluyendo también disposiciones de carácter recomendatorio en forma de código de prácticas, directrices y otras medidas recomendadas.³⁷

2.3.2.3 NATURALEZA DE LAS NORMAS DEL CODEX ALIMENTARIUS

En las normas del *Codex* se estipulan los requisitos que han de satisfacer los alimentos con objeto de garantizar al consumidor un producto sano y genuino, no adulterado y que esté debidamente etiquetado y presentado. Toda norma del *Codex* para un alimento o alimentos deberá redactarse de conformidad con el Formato de las normas de productos del *Codex*, e incorporar, según proceda, los criterios enumerados en el mismo.

La Comisión del *Codex Alimentarius*, es el único órgano competente para la formulación de las normas códigos de prácticas, directrices y recomendaciones que lo constituyen.³⁷

2.3.2.4 FUNCIONES

1. La coordinación de los subcomités será responsabilidad de representantes de las dependencias oficiales.
2. Los subcomités deben constituirse con los participantes necesarios con el fin de garantizar la calidad técnica de los trabajos a desarrollar.
- 3.- Se confirmará telefónicamente la asistencia de cada uno de los participantes con al menos dos días hábiles de anticipación.
4. La reunión iniciará diez minutos después de la hora señalada.
5. Las reuniones tendrán una duración de dos horas como máximo, sin embargo, de existir la necesidad de concluir la revisión de algún documento, ésta se prolongará al tiempo que sea necesario.
6. Por cada reunión se levantará una minuta, la cual resumirá los planteamientos y acuerdos tomados.
7. Las instituciones participantes asistirán a las reuniones periódicamente via el representante titular o el suplente, en caso de dos ausencias seguidas, se enviará una nota de extrañamiento al titular de la institución o dependencia.
8. Si las ausencias continuaran, se solicitará por escrito las razones de la misma, sin embargo, los acuerdos o toma de decisiones serán aceptados por la institución o dependencia faltista.
9. La periodicidad de las reuniones se definirá en función de los documentos a analizar.
10. Las reuniones de los subcomités serán exclusivamente de discusión o análisis técnico sobre los documentos, debiendo revisar los temas pendientes previo a la reunión, con el objeto de avanzar con mayor celeridad.

11. Todas las observaciones realizadas a los documentos deben ser firmadas por los participantes, al calce.

12. El Comité operará conforme a los siguiente:

- La Comisión del *Codex Alimentarius* .o cualquiera de sus órganos envía a la Dirección General de Normas como punto de contacto, la información correspondiente.
- La Secretaría Ejecutiva del Comité turna la documentación al coordinador del subcomité involucrado, marcando un plazo conveniente para su estudio y opinión.
- Se realiza una junta de trabajo por parte del Subcomité para obtener un consenso de opiniones, formulando a la vez la propuesta acorde a la legislación nacional y representativa de los intereses del sector alimentario involucrado.
- La Secretaría Ejecutiva envía la observación a la Presidencia del Comité.
- La Presidencia envía a la Comisión del *Codex Alimentarius*.y al órgano auxiliar correspondiente la observación de orden técnico del gobierno mexicano anticipadamente.

13. Cada dos meses se presentará un informe de avances o trabajos desarrollados ente el Comité Mexicano del *Codex Alimentarius*.³⁸

2.3.2.5 ASPECTOS QUE COMPRENDE:

- Normas alimentarias para productos
- Código de prácticas de higiene o tecnológicas
- Plaguicidas evaluados
- Límites para residuos de plaguicidas
- Directrices para contaminantes
- Aditivos alimentarios evaluados
- Medicamentos veterinarios evolucionados.³⁸

2.3.2.6 Estatutos de la Comisión del *Codex Alimentarius*

ARTÍCULO 1

Corresponderá a la Comisión del *Codex Alimentarius* formular propuestas a los Directivos Generales de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), y ser consultada por éstos, en todas las cuestiones relativas a la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, cuyo objeto es:

- a) Proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos;
- b) Promover la coordinación de todos los trabajos sobre normas alimentarias emprendidos por las organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales;
- c) Determinar el orden de prioridades, e iniciar y dirigir la preparación de proyectos de normas a través de las organizaciones apropiadas y con ayuda de éstas;
- d) Finalizar las normas elaboradas a que se refiere el párrafo c) anterior y, después de su aceptación por los gobiernos, publicarlas en un *Codex Alimentarius* como normas regionales o mundiales, junto con las normas internacionales ya finalizadas por otros organismos, con arreglo al párrafo b) anterior, siempre que ello sea factible;
- e) Modificar las normas publicadas, después del estudio oportuno, a la luz de las circunstancias.³⁸

2.3.2.7 Órganos Auxiliares

De acuerdo con su Reglamento, la Comisión está facultada para establecer dos categorías de órganos auxiliares:

- **Comité del Codex**, que preparan proyectos de normas para someterlos a la Comisión.
- **Comités Coordinadores**, por conducto de los cuales regiones o grupos de países coordinan las normas alimentarias en la región, incluida la elaboración de normas regionales.³⁸

Una característica del sistema de comité es que, con pocas excepciones, cada comité es hospedado por un Estado Miembro, que se encarga principalmente de sufragar los costos de mantenimiento y administración del comité y de proveer a su presidencia.

Los comités del Codex se dividen en Comités de Asuntos Generales y Comités sobre Productos.

Los **Comités de Asuntos Generales** reciben este nombre porque sus actividades son pertinentes para todos los Comités sobre Productos, y dado que su labor se aplica con carácter general a todas las normas para productos, los Comités sobre Asuntos Generales se denominan a veces "comités horizontales". Los comités de esta categoría son nueve:

- *Comité sobre Principios Generales*, hospedado por Francia
- *Comité sobre Etiquetado de los Alimentos*, hospedado por Canadá
- *Comité sobre Método de Análisis y Toma de Muestras*, hospedado por Hungría
- *Comité sobre Higiene de los Alimentos*, hospedado por los Estados Unidos
- *Comité sobre Residuos de Plaguicidas*, hospedado por los Países Bajos
- *Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes*, hospedado por los países Bajos
- *Comité sobre Sistema de Inspección y Exportación de Alimentos*, hospedado por Australia
- *Comité sobre Nutrición y Alimentos para regímenes Especiales*, hospedado por Alemania (Comité de Asuntos Generales por lo que concierne a la nutrición)
- *Comité sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos*, hospedado por los Estados Unidos.³⁸

Entre otras cosas, los Comités de Asuntos Generales elaboran conceptos y principios de alcance universal que se aplican a los alimentos en general o a determinados alimentos o grupos de alimentos; ratifican o examinan las disposiciones pertinentes en las normas del Codex para productos y, teniendo en cuenta el asesoramiento de órganos científicos

especializados, formulan recomendaciones importantes para la salud y la seguridad de los consumidores.

Los **Comités sobre productos** están encargados de elaborar normas para determinados alimentos o grupos de alimentos. Con el fin de distinguirlos de los "comités horizontales" y reconocer sus competencias exclusivas, reciben con frecuencia el nombre de "comités verticales". Los comités de esta categoría son trece:

- *Comité sobre grasa y Aceites*, hospedado por el Reino Unido
- *Comité sobre Pescado y Productos pesqueros*, hospedado por Noruega
- *Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos*, (anteriormente Comité Mixto FAO/OMS de expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios Lácteos), hospedado por Nueva Zelanda
- *Comité sobre Frutas y Hortaliza Frescas*, hospedado por México
- *Comité sobre Productos de Cacao y Chocolate*, hospedado por Suiza
- *Comité sobre Azúcares*, hospedado por el Reino Unido
- *Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas*, hospedado por Estados Unidos
- *Comité sobre Proteínas Vegetales*, hospedado por Canadá
- *Comité sobre Cereales, legumbres y leguminosas*, hospedado por los Estados Unidos
- *Comité sobre Cárnicos Elaborados*, hospedado por Dinamarca
- *Comité sobre Sopas y Caldos*, hospedado por Suiza
- *Comité sobre Higiene de la Carne*, hospedado por Nueva Zelanda
- *Comité sobre Aguas Minerales Naturales*, hospedado por Suiza.³⁸

Los comités sobre productos se convocan cuando es necesario y se suspenden o suprimen cuando la Comisión decide que su labor ha concluido. Pueden establecerse nuevos comités con carácter especial para atender necesidades específicas relacionadas con la elaboración de nuevas normas.

Los países hospedantes convocan las reuniones de los órganos auxiliares del Codex a intervalos comprendidos entre uno y dos años, según las necesidades. La asistencia a

algunos comités del *Codex* es casi tan amplia como la que se registra en las sesiones plenarias de la Comisión.³⁶

Los **Comités Coordinadores** no cuentan con países hospedantes permanentes. Las reuniones son hospedadas por los países de la región según las circunstancias del caso y de acuerdo con la Comisión. Hay cinco Comités Coordinadores, uno para cada una de las regiones siguientes:

- África
- Asia
- Europa
- América Latina y el Caribe
- América del Norte y el Pacífico Sudoccidental

Los Comités Coordinadores contribuyen de manera inestimable a asegurar que la labor de la Comisión responda a los intereses regionales y a las preocupaciones de los países en desarrollo. Se reúnen a intervalos de unos a dos años, y en ellos están debidamente representados los países de sus regiones respectivas. Los informes de las reuniones se someten al examen de la Comisión.³⁶

2.3.2.8 Relaciones entre la FAO, OMS y el *Codex*

La labor de la FAO y la de OMS complementa de modo significativo las actividades de la Comisión en diversos aspectos prácticos. Para adoptar las normas del *Codex*, los países necesitan una legislación alimentaria adecuada, así como una infraestructura técnica y administrativa con capacidad para aplicar y velar por su cumplimiento. Durante muchos años, la FAO y la OMS han prestado asistencia a los países en desarrollo para permitirles sacar pleno provecho de la labor de la Comisión. El apoyo financiero y técnico recibido de los países industrializados ha facilitado considerablemente esos esfuerzos. La asistencia prestada a los países en desarrollo ha incluido las actividades siguientes:

- *Convocatoria de reuniones de expertos*, entre ellas el JECFA y la reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos Plaguicidas (JMPR), para asesorar a la Comisión del *Codex Alimentarius*;
- *Establecimiento y fortalecimiento de los sistemas nacionales de control de los alimentos*, incluidas la formulación y revisión de la legislación alimentaria (leyes y reglamentos) y de las normas alimentarias, de conformidad con las normas del *Codex*;
- *Realización de talleres y cursos de capacitación*, no sólo para transferir información, conocimientos y aptitudes relacionados con el control de alimentos, sino también para aumentar la comprensión del *Codex Alimentarius* y de las actividades llevadas a cabo por la Comisión.;
- *Fortalecimiento de la capacidad de análisis e inspección de alimentos de los laboratorios*;
- *Capacitación en todos los aspectos del control de los alimentos* relacionados con la protección de la salud de los consumidores y la garantía de prácticas leales en la venta de alimentos;
- *Presentación de documentos en conferencias, reuniones y simposios* sobre la importancia de las actividades del *Codex* para el suministro de alimentos inocuos y de calidad aceptable;
- *Orientación sobre cuestiones directamente relacionadas con las actividades del Codex*, como por ejemplo evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos mediante la aplicación de la biotecnología;
- *Preparación y publicación de manuales y textos* relativos al control de la calidad de los alimentos, en los que se formulan recomendaciones para elaborar y administrar sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos;
- *Contribución al establecimiento y fortalecimiento de organismos de control de los alimentos*, así como a la capacitación en los conocimientos técnicos y administrativos necesarios para asegurar su funcionamiento eficaz;
- *Preparación y publicación de manuales de capacitación* sobre inspección de los alimentos y garantía de su calidad e inocuidad, especialmente en lo que respecta a la aplicación del sistema de análisis de peligros y de puntos críticos de control (HACCP) en la industria de elaboración de alimentos. ³⁸

2.3.2.9 PRINCIPIOS GENERALES, DIRECTRICES Y CÓDIGOS RECOMENDADOS DE PRÁCTICAS

Se han elaborado instrumentos como los principios y códigos con la finalidad expresa de proteger la salud de los consumidores contra los riesgos derivados de los alimentos. Por ejemplo, se han establecido *principios generales* para la utilización de aditivos alimentarios, la inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos y la adición de nutrientes esenciales a los alimentos.

También comprende *códigos de prácticas*, la mayoría de los cuales son códigos de prácticas de higiene en los que se ofrece orientación sobre la producción de alimentos inocuos y aptos para el consumo: en otras palabras, su finalidad es proteger la salud de los consumidores. El *Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos* se aplica a todos los alimentos. Es especialmente importante para la protección de los consumidores, dado que establece una firme base para la protección de los consumidores, dado que establece una firme base para la inocuidad de los alimentos y sigue la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta el consumo final, poniendo de relieve los principales controles de higiene que son necesarios en cada etapa.³⁸

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos se complementan con *códigos de prácticas de higiene* detallados que son específicamente aplicables a:

- Alimentos poco ácidos y alimentos poco ácidos acidificados envasados;
- Alimentos poco ácidos elaborados y envasados asépticamente;
- Alimentos precocidos y cocidos en servicios de comidas para colectividades;
- Preparación y venta de alimentos callejeros (norma regional – América Latina y el Caribe);
- Especies y planta secas;
- Frutas y hortalizas en conserva;
- Frutas desecadas;

ESTA TESIS NO SALE
DE LA BIBLIOTECA

- Coco desecado;
- Frutas y hortalizas deshidratadas, incluidos los hongos comestibles;
- Nueces producidas por árboles;
- Cacahuates (maní);
- Productos cármicos elaborados;
- Elaboración de la carne de aves de corral;
- Productos de huevo;
- Elaboración de ancas de rana;
- Carne fresca;
- Producción almacenamiento y composición de carne de res y aves separada mecánicamente, destinada a una posterior elaboración;
- Caza;
- Captación, elaboración y comercialización de las aguas minerales naturales.

El Código de Prácticas y Directrices para Productos Cármicos elaborados están a su vez constituido por:

- Código Internacional recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cármicos Elaborados.
- Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Elaboración de la Carne de Aves de Corral.
- Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Producción, el Almacenamiento y la Composición de Carne de Res Aves Separada Mecánicamente, Destinada a Ulterior Elaboración.
- Guía para la Calidad Microbiológica de las Especies y Hierbas Aromáticas Utilizada en los Productos Cármicos Elaborados.
- Directrices para el Uso de Productos Proteínicos no Cármicos en Productos Cármicos Elaborados. ³⁸

Código de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca

- Código Internacional Recomendado de Prácticas de higiene para la Carne Fresca.
- Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Caza.

- Código Internacional Recomendado para la Inspección *ante-mortem* y *post-mortem* de Animales de Matanza y para el Dictamen *ante-mortem* sobre Animales de Matanza y Carne.

El *Codex Alimentarius* contiene también el *Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Regulación del Uso de Medicamentos Veterinarios*, que tiene como objeto expreso prevenir el uso de medicamentos que representen un peligro para la salud humana.³

2.3.3 Comisión Panamericana de Normas Técnicas (COPANT):

Es el organismo de normalización Regional de las Américas. El 12 de julio de 1949, en la ciudad de Sao Paulo, Brasil, se fundó. En nuestro país se integro un comité mexicano para la atención de la COPANT que es un órgano auxiliar de Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía para dar respuesta a la documentación enviada por la Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT. Teniendo como objetivos: Coordinar la participación del Gobierno de México en los trabajos y reuniones de la Comisión Panamericana de Normas Técnicas, COPANT a todos los sectores interesados, Promover la cooperación internacional en todos los aspectos y de las necesidades de cada país y difundir y promover el conocimiento de las Normas COPANT.⁵⁸

2.3.4 NORMATIVIDAD ISO

2.3.4.1. ¿QUÉ ES ISO?

La Organización Internacional para la Estandarización (la ISO) es una federación mundial de normas internacionales de aproximadamente 140 países.

La ISO es una organización no gubernamental establecida en 1947. La misión de ISO es de promover el desarrollo de estandarización y actividades relacionadas en el mundo con la idea de que facilite el intercambio internacional de bienes y servicios, y el desarrollo de la actividad científica, tecnológica y económica.²⁶

2.3.4.2 ORÍGENES

En 1987 la ISO publicó las primeras cinco normas internacionales sobre aseguramiento de calidad, conocidas como la Norma ISO 9000. En sus anuncios de ese tiempo describían las nuevas normas como el "refinamiento de todos los más prácticos y genéricamente aplicables principios de sistemas de calidad" y "la culminación de acuerdos entre las más avanzadas autoridades en estas normas como la base de una nueva era en la administración de la calidad" .

El origen de los sistemas gerenciales de calidad se remonta, en gran parte, a las industrias militares y nucleares, en las cuales se popularizó el concepto de "evaluación del vendedor". Aquí fue donde el comprador grande efectuó sus propias auditorías sobre los sistemas gerenciales de calidad de sus vendedores o proveedores. Algunas compañías se encontraron en la posición de sufrir múltiples evaluaciones de sus varios proveedores. Los clientes grandes empezaron a reducir su número de proveedores para mantener la calidad y facilitar las tediosas evaluaciones.⁴²

La BSI respondió con el primer intento europeo de desarrollar un sistema único y nacional de evaluación de proveedores, la norma BS 5750. Esta norma llegó a ser modelo para la ISO 9000, la cual fue acordada por la Comunidad Europea para sistemas gerenciales de calidad. Ahora , BSI ha seguido con una nueva norma de "calidad", BS 7750, la norma ambiental y se espera que también resulte de un equivalente de la ISO. ⁴²

2.3.4.3 POSICIÓN NACIONAL, CE (COMUNIDAD EUROPEA) E INTERNACIONAL

El CEN es el Comité Europeo de Normas. El CENELEC es el Comité Europeo de Normas Electrotécnicas, ambos comités reflejan tanto las normas genéricas como las eléctricas que fueron formalizadas ante ellos.

Los miembros del CEN son los organismos nacionales de normas de cada país de la CE de la AELC (Asociación Europea de Libre Comercio), como son el Instituto Británico de Normas (BSI), el DIN alemán, la AFNOR francesa y la NSAI irlandesa. Asimismo,

los miembros del SENELEC son los comités Electrotécnicos de cada país de la CE y de la AELC, entre ellos el BEC británico, el DKE alemán y el ETCI irlandés. Por ejemplo, el ETCI es parte de la NSAI, la Autoridad Nacional de normas de Irlanda, pero sus relaciones con sus miembros de la industria eléctrica aún demuestra su independencia, producto de la historia pionera de las normas eléctricas de cada país aún demuestra su independencia.

Los comités CEN y CENELEC forman a su vez, el Instituto Europeo de Normas Conjuntas para asuntos de interés común y en participación proveen a la Comisión para asuntos de interés común y en particular proveen a la Comisión DG 111 –Mercado Interno (del Mercado Común)- de un solo organismo europeo, separado de sus respectivos gobiernos, para emitir normas técnicas europeas llamadas EN (normas europeas), mismas que se publican como normas nacionales armonizadas dentro de cada país miembro. Por supuesto que también los miembros de la AELC han acordado armonizar sus normas, para mantener un sistema unificado. Esto significa que la Comunidad Europea se encuentra con una infraestructura desarrollada y unificada para armonizar normas en los comités CEN/CENELAC.⁴²

En 1987, la Comisión de la CE le requirió a los comités CEN/CENELEC que adoptaran las normas internacionales de la ISO 9000 como las normas europeas apropiadas conocidas como EN 29000. Esta fue una decisión de gran importancia para la industria mundial y para la creación del mercado europeo interno. Para descubrir cómo fue posible este evento, debe recordarse brevemente a la ISO, la Organización Internacional de Normalización, con base en Ginebra, de la cual también son miembros todos los organismos nacionales de normas de la Comunidad Europea y de la AELC. Es precisamente esta organización la que es autora y editora de las normas ISO 9000.

Por 1977, cierto número de países de la CE había hecho sus normas nacionales para operar sistemas de control de calidad en la industria manufacturera y, en 1979, el BSI publicó en el Reino Unido su BS 5750. En ese tiempo la ISO integró un comité técnico (el TCQ176) con el objeto de desarrollar una norma única para la operación y administración del aseguramiento de la calidad. El trabajo de este comité tenía como fin reunir delegados de los organismos responsables de normas de los diferentes países que estuvieran en

proceso de desarrollar un trabajo similar a nivel nacional. Es interesante hacer notar que el NSAI, representante de Irlanda, se integró al ISO/TC 176 en 1981 con la intención de introducir en Irlanda una norma para sistemas de calidad basado en el trabajo de la ISO, en lugar de desarrollar su propia norma o de adoptar alguna de otro país en particular. Esto significó para Irlanda la buena suerte de recurrir directamente a la ISO 9000, en lugar de tener que adaptar la norma nacional que tuviera en ese momento. Para entonces, por supuesto, el Reino Unido ya había hecho el trabajo pionero con su BS 5750.

Mientras tanto, el proceso de la ISO para transformar borradores de norma en documentos de votación y subsecuentemente las normas finales publicadas, procedía del sistema de consultoría a nivel mundial. Por 1978, la ISO publicó la ISO 9000 y por entonces varios países tuvieron la oportunidad de alinear sus propias normas nacionales con la norma ISO final. El Acta de Unificación Europea declaró el fin de 1992 como el principio del mercado único. La CE aceptó esta fecha para la adopción formal de la ISO 9000, pero algunos de los estados miembros estaban muy avanzados en comparación con otros en lo que a la promoción de la norma se refiere.⁴²

Si solamente se consideran las compras de las dependencias gubernamentales europeas, billones de unidades monetarias del Mercado Común (ECU's) gastados antes dentro de las fronteras de cada país han sido abiertos a la competencia de compañías pertenecientes a otros estados miembros—"más allá de las fronteras". Registrarse ante la normatividad ISO 9000 es obtener una certificación formal para lograr este tipo de negocios una vez que el precio es el adecuado. Se evita ser vetado en la obtención de registro ISO ya que cada estado miembro cuenta con sus propias agencias certificadoras, las que a su vez operan de acuerdo con las normas acordadas por la CE.

Las normas y reglamentos que puedan acompañar dicho proceso de compra no tienen tanto la intención de ser estrictas especificaciones legales, sino que más bien su objetivo es apoyar las leyes que protegen al público en sus intereses, salud, seguridad y medio ambiente, así como facilitar el intercambio comercial dentro del Mercado Común. Los reglamentos, llamados directivas de la CE. A este respecto, la comisión ha otorgado plena autoridad de los miembros de la CEN, quienes voluntariamente han acordado que las

normas europeas, una vez aprobadas, deben ser adoptadas a nivel nacional. La importancia que legalmente tiene todo esto para los fabricantes es que se presume que la conformidad de su producto con normas europeas incluye conformidad con los requerimientos legales de las directivas de la CE. Esto puede ser muy relevante en cualquier tribunal europeo.⁴²

2.3.4.4 Normatividad ISO más reciente :

- Las revisiones del año 2000 son un excelente producto, con un historial aún mejor. Los usuarios se beneficiarán de las lecciones de trece años de experiencia implementando las normas ISO 9000, además de los desarrollos recientes en el campo de la gestión.
- Menos papeleo. Las normas ISO 9000 únicamente exigen seis procedimientos documentados. Queda entonces a la alta dirección de cada organización la decisión de cuáles otros procedimientos requieren ser documentados, de acuerdo a las necesidades de su organización.
- La serie ISO 9000:2000 está reestructurada con base en un modelo de proceso de negocios que refleja más cercanamente la forma en que las organizaciones realmente operan, lo que debería hacer el sistema de gestión de la calidad más efectivo, fácil de implementar y de auditar.
- El diseño y desarrollo de las normas ISO 9001:2000 e ISO 9004:2000 como un "par coherente" fuertemente ligado proporciona a las organizaciones un enfoque estructurado hacia el progreso, más allá de la certificación, hasta alcanzar la Gestión Total de la Calidad (TQM) (por ejemplo, la satisfacción no sólo de los clientes, sino de los socios, empleados, proveedores, la comunidad local y la sociedad en su conjunto).
- El requisito reforzado de la satisfacción del cliente y la inclusión de requisitos para dar seguimiento a la satisfacción del cliente y la mejora continua asegurará que las organizaciones usuarias de las normas no solamente "hagan las cosas bien" (eficiencia), sino además que "hagan las cosas correctas" (eficacia)

- El vocabulario de las versiones ISO 9000:2000 ha sido elaborado para hacerlas más fáciles de entender y de implementar por las organizaciones grandes y pequeñas de manufactura o de servicios, en los sectores público y privado
- La serie ISO 9000:2000 va más allá de los requisitos del cliente, para aumentar su satisfacción. Las normas revisadas pueden ser usadas como base para alcanzar la TQM. Estas normas están basadas en ocho principios de la calidad, los cuales están claramente reflejados en las normas ISO 9001 e ISO 9004. Estos principios cubren los conceptos básicos de muchos premios de calidad.
- La norma ISO 9001:2000 ha sido diseñada para tener la mayor compatibilidad con la ISO 14001, la norma para el sistema de gestión ambiental. ISO 19011, que será publicada en 2002, permitirá una auditoría conjunta y coordinada de los sistemas de gestión de la calidad y ambiental. ³¹

2.3.5. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTO CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP)

El sistema de HACCP, que tiene fundamentos científicos y carácter sistemático, permite identificar peligros específicos y medidas para su control con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos. Es un instrumento para evaluar los riesgos y establecer sistemas de control que se centren en la prevención más. Todo sistema de HACCP es susceptible de cambios que pueden derivar de los avances en el diseño de equipo, los procedimientos de elaboración o el sector tecnológico. ³⁴

2.3.5.1 LOS OBJETIVOS DEL HACCP PARA UNA INDUSTRIA CÁRNICA PUEDEN SER:

- ◆ Establecer medidas preventivas y de control, para evitar ó disminuir los riesgos de contaminación durante la manufactura del producto.
- ◆ Establecer sistemas de monitoreo sobre las medidas preventivas y controles en los puntos críticos de control.
- ◆ Conscientizar al personal involucrado en todos sus niveles en la manufactura del producto, sobre la importancia de la aplicación del HACCP.²⁰

2.3.5.2 EJEMPLOS DE LOS RIESGOS DE CONTAMINACIÓN EN LA INDUSTRIA CÁRNICA SON:

Microbiológicos.- Contaminación por hongos y bacterias incluyendo *Pseudomonas*, *Aspergillus*, *Staphylococcus*, etc.

Físicos.- Contaminación por materia extraña (piedras, vidrio, cabellos, restos de insectos, excretas de roedores, pelos de roedores)

Químicos.- Contaminación por materiales tóxicos (residuos de detergentes del lavado de mesas ó equipos, residuos de pesticidas).²⁰

2.3.5.3 METODOLOGÍA PARA LA APLICACIÓN DEL HACCP

Antes de aplicar el sistema HACCP a cualquier sector de la cadena alimentaria, el sector deberá estar funcionando de acuerdo con los Principios de Higiene de los Alimentos del Codex, los Códigos de Prácticas del Codex pertinentes y la legislación correspondiente en materia de inocuidad de los alimentos. (Anexo No. 8)

Los aspectos a considerar para la operación del HACCP incluye 5 puntos básicos:

1. Formación de un equipo de HACCP
2. Descripción del producto
3. Determinación de la aplicación del sistema
4. Elaboración de un diagrama de flujo
5. Verificación *in situ* del diagrama de flujo.³⁴

El HACCP es un enfoque sistemático a la seguridad alimentaria, el cual consiste en siete principios:

1. Conducción de un análisis de factores de riesgo. Preparación de una lista de pasos en el proceso donde ocurren riesgos significantes y la descripción de las medidas preventivas.
2. Identificación de los PCC's en el proceso.

3. Establecimiento de los límites críticos para las medidas preventivas asociados con cada PCC identificado.

Establecimiento de los requerimientos para el monitoreo de los PCC.

4. Establecimiento de los procedimientos para utilizar los resultados del monitoreo en el ajuste del proceso y mantenimiento del control.

5. Establecimiento de las acciones correctivas a tomar cuando el monitoreo indica que existe una desviación de un límite crítico establecido.

6. Establecimiento de procedimientos de registro que documentan el sistema HACCP.

7. Establecimiento de procedimientos para verificar que el sistema HACCP esta trabajando adecuadamente.³⁴

Lo anterior se puede confirmar en el Anexo No. 9

Es importante resaltar que la educación y el entrenamiento son elementos importantes dentro del concepto de HACCP. Los empleados que sean responsables en el programa de HACCP deberán estar adecuadamente entrenados dentro de los principios, aplicación e implementación del HACCP. Sin embargo, la educación y el entrenamiento no tienen que ser limitados solamente a aquellos que directamente estén relacionados con el HACCP y su implementación. La educación y el entrenamiento deben ser diseñados para atender a las necesidades de la industria, gobierno y personal académico, así como los consumidores. ³⁴

CAPITULO 3 NORMATIVIDAD

3.1 NACIONAL

La Comisión Nacional de Normalización es el órgano de planeación en materia normativa; aprueba el Programa Nacional de Normalización (PNN) y establece bases para su integración. Dicta los lineamientos de operación de los Comités Consultivos Nacionales de Normalización (CCNN), propone medidas de fomento a la normalización, resuelve discrepancias en materia de normalización entre los CCNN y recomienda la elaboración o modificación de las Normas Oficiales Mexicanas (NOM).⁴⁹

3.1.1 TIPOS DE NORMAS

Las normas pueden ser de cuatro tipos:

***Normas Oficiales Mexicanas (NOM):** Son de observancia obligatoria expedidas por las dependencias competentes.

***Normas Mexicanas (NMX):** Son de carácter voluntario expedidas por un Organismo Nacional de Normalización o por la SECOFI.

***Normas Emergentes (NOM-EM):** Son de carácter emergente, expedidas por la dependencia competente.

***Normas de Referencia (NRF):** Son de carácter voluntario y son emitidas por los Comités Consultivos Nacionales de Normalización en conjunto con la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía.

Las **NOM**: Las expiden las Dependencias competentes. Son de carácter obligatorio sujetándose a lo dispuesto en la Ley Federal de Metrología y Normalización, las dependencias solo podrán expedir normas o especificaciones técnicas, etc. Siempre que se ajusten al procedimiento establecido y se expidan como **NOM**.

El contenido de las NOM contempla: Clave y nombre, disposiciones y especificaciones del producto, servicio, proceso o establecimiento, dependencias que vigilarán su cumplimiento, concordancia con otras normas, bibliografía y métodos de prueba dependientes de la especificación del producto. ⁴⁹

Las **NMX** son las que elabora un organismo nacional de normalización, o la Secretaría de Economía y tienen como finalidad establecer los requisitos mínimos de calidad de los productos y servicios de que se trate. Su aplicación es voluntaria, con excepción de los siguientes casos:

- a. Cuando los particulares manifiesten que sus productos, procesos o servicios son conformes con las mismas
- b. Cuando en una norma oficial mexicana, se requiera la observancia de una norma mexicana para fines determinados y

Respecto de los bienes o servicios que adquieran, arrienden o contraten las dependencias o entidades de la administración pública federal. (LFMN Art. 51-A). ³⁵

Las **NOM-EM** son las que se elaboran en casos de emergencia, la dependencia competente podrá elaborar directamente, aún sin haber mediado anteproyecto y, en su caso, con la participación de las demás dependencias competentes, la norma oficial mexicana, misma que ordenará se publique en el Diario Oficial de la Federación con una vigencia máxima de seis meses. En ningún caso se podrá expedir más de dos veces consecutivas la misma norma. (LFMN Art. 48). ²⁴

3.1.2 PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS NOM

En la elaboración de normas oficiales mexicanas participarán, ejerciendo sus respectivas atribuciones, las dependencias a quienes corresponda la regulación o control del producto, servicio, método, proceso o instalación, actividad o materia a normalizarse. (LFMN Art. 43)

Corresponde a las dependencias elaborar los anteproyectos de normas oficiales mexicanas y someterlos a los comités consultivos nacionales de normalización. Asimismo, los organismos nacionales de normalización podrán someter a dichos comités, como anteproyectos, las normas mexicanas que emiten.

Los comités consultivos nacionales de normalización, con base en los anteproyectos mencionados, elaborarán a su vez los proyectos de normas oficiales mexicanas, de conformidad con lo dispuesto en el presente capítulo

Las personas interesadas podrán presentar a las dependencias, propuestas de normas oficiales mexicanas, las cuales harán la evaluación correspondiente y en su caso, presentarán al comité respectivo el anteproyecto de que se trate. (LFMN Art. 44)

Los anteproyectos que se presenten en los comités para discusión se acompañarán de una manifestación de impacto regulatorio, en la forma que determine la Secretaría, que deberá contener una explicación sucinta de la finalidad de la norma, de las medidas propuestas, de las alternativas consideradas y de las razones por las que fueron desechadas, una comparación de dichas medidas con los antecedentes regulatorios, así como una descripción general de las dichas medidas con los antecedentes regulatorios, así como una descripción general de las ventajas y desventajas y de la factibilidad técnica de la comprobación del cumplimiento con la norma. (LFMN Art. 45)

La elaboración y modificación de normas oficiales mexicanas se sustentará en las siguientes reglas:

- I. Los proyectos a que se refiere el artículo 44 de la LFMN se presentarán directamente al comité consultivo nacional de normalización respectivo, para que en un plazo que no excederá los 75 días naturales, formule observaciones; y
- II. La dependencia u organismo que elaboró el anteproyecto de norma, contestará fundamentadamente, las observaciones presentadas por el Comité en un plazo no mayor de 30 días naturales contado a partir de la fecha en que le fueron presentados y, en su caso, hará las modificaciones correspondientes. Cuando la dependencia que presentó el proyecto, no considere justificadas las observaciones presentadas por el comité, podrá solicitar a la presidencia de éste, sin modificar su anteproyecto, ordene la publicación como proyecto, en el Diario Oficial de la Federación. (LFMN Art. 46)

Los proyectos de normas oficiales mexicanas se ajustarán al siguiente procedimiento:

- I. Se publicarán integralmente en el Diario Oficial de la Federación a efectos de que dentro de los siguientes 60 días naturales los interesados presenten sus

comentarios al comité consultivo nacional de normalización correspondiente. Durante este plazo la manifestación a que se refiere el artículo 45 estará a disposición del público para su consulta en el comité;

II. Al término del plazo a que se refiere la fracción anterior, el comité consultivo nacional de normalización correspondiente estudiará los comentarios recibidos y, en su caso procederá a modificar el proyecto en un plazo que no excederá los 45 días naturales;

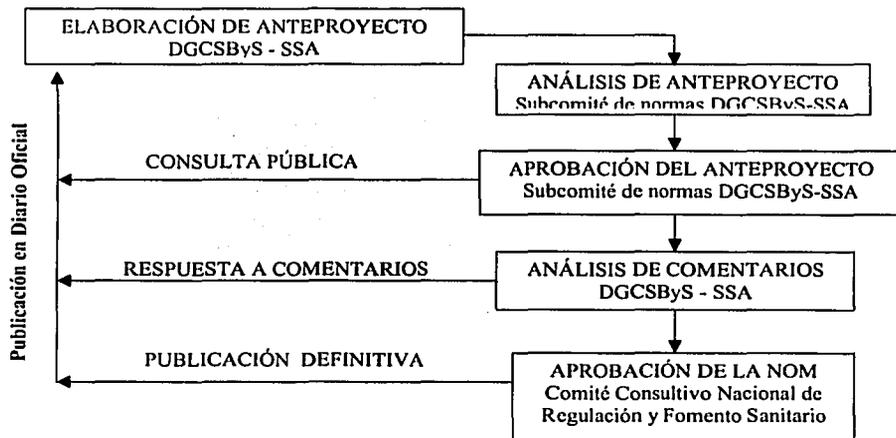
III. Se ordenará la publicación en el Diario Oficial de la Federación de las respuestas a los comentarios recibidos así como de las modificaciones al proyecto, cuando menos 15 días naturales antes de la publicación de la norma oficial mexicana; y

IV. Una vez aprobadas por el comité de normalización respectivo las normas oficiales mexicanas serán expedidas por la dependencia competente y publicadas en el Diario Oficial de la Federación.

Cuando dos o más dependencias sean competentes para regular un bien, servicio, proceso, actividad o materia, deberán expedir las normas oficiales mexicanas conjuntamente. En todos los casos, el presidente del comité será el encargado de ordenar las publicaciones en el Diario Oficial de la Federación. (LFMN Art. 47).²⁴

En la Figura No 2 se muestra un diagrama que esquematiza el procedimiento que se sigue para elaborar las Normas Oficiales Mexicanas y quienes integran el Comité de Normalización para ello.

FIGURA No. 2 DIAGRAMA DE PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE NOM SANITARIAS⁴⁵



¿QUIÉNES PARTICIPAN EN LA ELABORACIÓN DE LA NORMATIVIDAD?



Comercializadores



Entidades del Gobierno Federal ⁴⁵

3.1.3 OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las normas oficiales mexicanas tendrán como finalidad establecer:

- I.** Las características y/o especificaciones que deben reunir los productos y procesos cuando estos puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud humana, animal o vegetal, el medio ambiente y laboral, o para la preservación de los recursos naturales.
- II.** Las características y/o especificaciones de los productos utilizados como materias primas o partes o materiales para la fabricación o ensamble de los productos finales sujetos al cumplimiento de las NOM.
- III.** Las características y/o especificaciones que deban reunir los servicios cuando estos puedan constituir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud humana animal o vegetal, el medio ambiente laboral o cuando se trate de la presentación de servicios en forma generalizada para el consumidor.
- IV.** Las características y/o especificaciones relacionadas con los instrumentos para medir, los patrones de medida, y sus métodos de medición, verificación, calibración y trazabilidad.
- V.** Las especificaciones y/o procedimientos de envase y embalaje de los productos que puedan construir un riesgo para la seguridad de las personas o dañar la salud de las mismas o el medio ambiente.
- VI.** Derogado
- VII.** Las condiciones de salud, seguridad e higiene que deberán observarse en los centros de trabajo y otros centros públicos de reunión.
- VIII.** La nomenclatura, expresiones, abreviaturas, símbolos diagramas o dibujos que deberán emplearse en el lenguaje técnico industrial, comercial, de servicio de comunicación.
- IX.** La descripción de emblemas, símbolos y contraseñas para fines de esta ley.
- X.** Las características y/o especificaciones, criterios y procedimientos que permitan proteger y promover el mejoramiento del medio ambiente y los ecosistemas así como la preservación de los recursos naturales.
- XI.** Las características y/o especificaciones, criterios y procedimientos que permitan proteger y promover la salud de las personas, animales o vegetales.

XII. La determinación de la información comercial, sanitaria ecológica, de calidad, seguridad e higiene y requisitos que deben cumplir las etiquetas, envases, embalaje y la publicidad de los productos y servicios para dar información al consumidor o usuario.

XIII. Las características y/o especificaciones que deban reunir los equipos, materiales, dispositivos e instalaciones industriales, comerciales y de servicios y doméstica para fines sanitarios, acuícolas, agrícolas, pecuarios, ecológicos de comunidad, de seguridad o de calidad particularmente cuando sean peligrosos.

XIV. Derogado

XV. Los apoyos a las denominaciones de origen para productos del país.

XVI. Las características que deben reunir los aparatos, redes y sistemas de comunicación así como vehículos de transporte, equipos y servicios conexos para proteger las vías generales de comunicación y la seguridad de sus usuarios

XVII. Las características y/o especificaciones, criterios y procedimientos para el manejo, transporte y confinamiento de materiales y residuos industriales peligrosos y de las sustancias radioactivas

XVIII. Otras que requieren normalizar productos métodos, procesos, sistemas o practicas industriales, comerciales o de servicios de conformidad con otras disposiciones legales siempre que se observe lo dispuesto por los artículos 45 a 47. (LFMN Art. 40). ²⁴

3.1.4 CONTENIDO DE LAS NOM's

Las normas oficiales mexicanas deberán contener:

- I.** La denominación de la norma, su clave y en su caso la mención a las normas de referencia.
- II.** La identificación del producto, servicio, método, proceso, instalación, o en su caso, del objeto de la norma conforme a lo dispuesto en el artículo precedente.
- III.** Las especificaciones y características que correspondan al producto, servicio, método, proceso, instalación o establecimiento que se establezcan en la norma en razón de su finalidad.
- IV.** Los métodos de prueba aplicables en relación con la norma y en su caso, los de muestreo.

V. Los datos y demás información que deban contener los productos o, en su efecto, sus envases o empaques así como el tamaño y especificaciones de las diversas indicaciones.

VI. El grado de concordancia con normas y lineamientos internacionales y con las normas mexicanas tomadas con base para su elaboración;

VII. La bibliografía que corresponda a la norma;

VIII. Las menciones de la o las dependencias que vigilarán el cumplimiento de las normas cuando exista concurrencia de competencias; y

IX. Las otras menciones que se consideren convenientes para la debida comprensión y alcance de la norma. (LFMN Art. 40).²⁴

3.2. LISTADOS DE LAS NOM DE CADA SECRETARÍA DE ESTADO

3.2.1 NORMAS DE SECRETARÍA DE SALUD. (SSA)

DIRECCIÓN GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS (DGCSBYS)

Las Normas Oficiales Mexicanas Publicadas por esta organismo tiene relación con:

- Normas para Productos
- Normas para Técnicas
- Normas para Procesos
- Normas para Aditivos
- Normas para Protección

3.2.1.1 NORMAS PARA PRODUCTOS

NOM-027-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. D.O.F.: 1995-03-03

NOM-028-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Pescados de conserva. Especificaciones sanitarias. D.O.F.: 1995-03-03

NOM-029-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca crustáceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias. D.O.F.: 1995-02-27

NOM-030-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la Pesca. Crustáceos en Conserva. Especificaciones Sanitarias. D.O.F.: 1995-01-31

NOM-031-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos Bivalvos frescos-refrigerados. Especificaciones sanitarias. D.O.F.: 1995-03-06

NOM-032-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos Bivalvos en conserva. Especificaciones sanitarias. D.O.F.: 1995-03-06

NOM-034-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la carne. Carne molida y carne molida moldeada. Envasadas. Especificaciones sanitarias. D.O.F.: 1995-08-03

NOM-086-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones sanitarias. D.O.F. 1996-04-26

NOM-122-SSA1-1994. Bienes y servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos curados y cocinados y curados emulsionados y cocidos. Especificaciones sanitarios. D.O.F.:1994-08-13

NOM-145-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Productos de la carne. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Especificaciones sanitarias. D.O.F.: 1999-07-03

NOM-145-SSA1-1995. Bienes y servicios. productos de la carne. productos cárnicos troceados y curados. productos cárnicos curados y madurados. Especificaciones sanitarias. D.O.F.: 1999-08-12

NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.⁴⁴

3.2.1.2 NORMAS PARA TÉCNICAS DE ANALISIS

NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la Cuenta de Bacterias Aerobias en placa. D.O.F.: 1995-12-12

NOM-110-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Preparación y Dilución de Muestras de Alimentos para su Análisis Microbiológico. D.O.F.: 1995-10-16

NOM-111-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos. D.O.F.: 1995-09-13

NOM-112-SSA1-1994. Determinación de bacterias coliformes. técnica del número más probable. D.O.F. 1995-10-19

NOM-113-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la cuenta de Microorganismos Coliformes Totales en Placa. D.O.F.: 1995-08-15

NOM-114-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la Determinación de *Salmonella* en Alimentos. D.O.F.: 1995-08-22

NOM-115-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Método para la Determinación de *Staphylococcus aureus* en alimentos. D.O.F.: 1995-09-25

NOM-143-SSA1.1995. Bienes y Servicios. Método de prueba microbiológico para alimentos. Determinación de *Listeria monocytogenes*.⁴⁴

3.2.1.3 NORMAS PARA PROCESOS

NOM-033-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Irradiación de alimentos. Dosis permitida en alimentos, materias primas y aditivos alimenticios. D.O.F.: 1995-07-03

NOM-130-SSA1-1995. Bienes y Servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamientos térmicos. Disposiciones sanitarias. D.O.F.: 1997-11-22.

NOM-120-SSA1-1994. Bienes y servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas. D.O.F.:1995-08-28.⁴⁴

3.2.1.4 NORMAS PARA ADITIVOS

NOM-118-SSA1-1994. Bienes y servicios. Materias primas para alimentos, productos de perfumería y belleza. Colorantes y pigmentos inorgánicos. Especificaciones sanitarias. D.O.F.: 1995-08-20

NOM-038-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Colorantes Orgánicos Sintéticos. Especificaciones Sanitarias Generales. D.O.F.: 1995-11-07

NOM-040-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Sal Yodatada y Sal Yodada Fluorurada. Especificaciones Sanitarias. D.O.F.: 1995-03-13.⁴⁴

3.2.1.5 NORMAS DE HIGIENE Y SANIDAD

NOM-056-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Requisitos sanitarios del equipo de protección personal. D.O.F. 1996-01-10

NOM-093-SSA1-1994. Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos. ⁴⁴

3.2.2 NORMAS DE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA GANADERÍA DESARROLLO RURAL PESCA Y ALIMENTACIÓN. (SAGARPA) DIRECCIÓN GENERAL DE SANIDAD ANIMAL

Las Normas expedidas por este organismo tiene relación con:

- Normas para Especificaciones Zoonositarias
- Normas para Técnicas Analíticas
- Normas para Procesos

3.2.2.1 NORMAS PARA ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS

NOM-008-ZOO-1994. Especificaciones zoonositarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos. D.O.F.: 1999-02-10

NOM-022-ZOO-1995. Características y especificaciones zoonositarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que comercializan productos químicos, farmacéuticos para uso en animales o consumo por éstos. D.O.F.: 1996-01-31

NOM-025-ZOO-1995. Características y especificaciones zoonositarias para la instalación, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos. D.O.F.: 1995-10-16

NOM-026-ZOO-1994. Características y especificaciones zoonositarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos químicos, farmacéuticos y biológicos para uso en animales. D.O.F.: 1995-11-27

NOM-029-ZOO-1995. Características y especificaciones para las instalaciones y equipo de laboratorios de prueba y/o análisis en materia zoonositaria. D.O.F.: 1996-02-14

NOM-044-ZOO-1996. Características y especificaciones zoonosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de unidades de regularización zoonosanitaria para ganado bovino, equino, ovino y caprino. D.O.F.: 1996-08-14

NOM- 050-ZOO-1995. Características y especificaciones zoonosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de unidades de producción controlada para ganado bovino. D.O.F.: 1997-03-17.⁵¹

3.2.2.2 NORMAS PARA DETERMINACIONES ANALÍTICAS EN MATERIA ZOO SANITARIA

NOM-003-ZOO-1994. Criterios para la operación de laboratorios de prueba aprobados en materia zoonosanitaria. D.O.F.: 1994-04-28

NOM-004-ZOO-1994. Grasa, hígado, músculo y riñón en aves, bovinos, caprinos, cérvidos, equino, ovinos y porcinos. Residuos tóxicos. Límites máximos permisibles y procedimientos de muestreo. D.O.F.: 1996-10-25

NOM-010-ZOO-1994. Determinación de cobre, plomo y cadmio en hígado, músculo y riñón de bovinos, equinos, porcinos y aves por espectrometría de absorción atómica. D.O.F.: 1995-02-28

NOM-011-ZOO-1994. Determinación de sulfonamidas en hígado y músculo de bovinos, ovinos, equinos, porcinos y aves por cromatografía capa fina densitométrica. D.O.F.: 1995-02-28

NOM-023-ZOO-1995. Identificación de especie animal en músculo de bovinos, ovinos, equinos, porcinos y aves, por la prueba de inmunodifusión en gel. D.O.F.: 1995-09-14

NOM-028-ZOO-1995. Determinación de residuos de plaguicidas organofosforados en hígado y músculo de bovinos, equinos, porcinos, ovinos, caprinos y aves por cromatografía de gases. D.O.F.: 1996-01-24

NOM-032-ZOO-1996. Determinación de antibióticos en hígado, músculo y riñón de bovinos, ovinos, equinos, porcinos, aves y caprinos por la prueba de torunda y por bioensayo. D.O.F.: 1996-02-26.⁵¹

3.2.2.3 NORMAS PARA PROCESOS

NOM-009-ZOO-1994. Proceso sanitario de la carne. D.O.F.: 1994-11-16

NOM-033-ZOO-1995. Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.
D.O.F.: 1996-07-16

NOM-051-ZOO-1995. Trato humanitario en la movilización de animales. D.O.F.: 1998-03-23.⁵¹

3.2.3 NORMAS DE LA SECRETARIA DE ECONOMIA (SE) DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

Las Norma Oficiales Mexicanas Publicadas por este Organismo tienen relación con:

- Normas de Etiquetado y Envasado
- Normas para Sistema de Medición

3.2.3.1 NORMAS DE ETIQUETADO Y ENVASADO

NOM-002-SCFI-1993. Productos preenvasados-contenido neto, tolerancias y métodos de verificación. D.O.F.: 1993-10-13

NOM-030-SCFI-1994 (PROYECTO) Información comercial - declaración de la cantidad en la etiqueta – especificaciones. D.O.F.: 1994-10-27

NOM-050-SCFI-1994. Información comercial del envase o su etiqueta que deberán ostentar los productos de fabricación nacional y extranjera. D.O.F.: 1996-01-24

NOM-051-SCFI-1994. Especificaciones generales de etiquetado para los alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. D.O.F.: 1996-01-24.⁴

3.2.3.2 NORMAS PARA SISTEMAS DE MEDICIÓN

NOM-008-SCFI-1993. Sistema general de unidades de medida. D.O.F.: 1993-10-14

NOM-012-SCFI-1994. Medición de flujo de agua en conductos cerrados de sistemas hidráulicos - medidores para agua potable fría - especificaciones. D.O.F.:1997-10-29. ⁴⁹

3.2.3.3 COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN NACIONAL (CTNN)

El Instituto Mexicano de Normalización y Certificación INMC es uno de los organismos acreditados para la elaboración de las normas mexicanas (NMX) en los siguientes rubros:

- Normas de Sistema de Gestión de la Calidad
- Normas de Sistema de Gestión de la Calidad Complementarias
- Normas para Laboratorio de Ensayo y de Calibración.
- Normas de Administración Ambiental
- Normas de Sistema de Administración de Seguridad y Salud en el Trabajo y Normas Complementarias
- Normas Sobre Normalización y Actividades Relacionadas
- Normas de Metrología Masa y Volumen

Las cuales tienen concordancia con las normas ISO correspondientes.⁵⁷

3.2.3.3.1 NORMAS MEXICANAS DEL IMNC DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD

NMX-CC-9000-IMNC-2000. Sistemas de gestión de la calidad – Principios y vocabulario.

NMX-CC-9001-IMNC-2000. Sistema de gestión de calidad – Requisitos.

NMX-CC-9004-IMNC-2000. Sistema de gestión de calidad – Recomendaciones para la mejora del desempeño.⁵⁷

3.2.3.3.2 NORMAS DE SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD Y NORMAS COMPLEMENTARIAS

NMX-CC-9000-IMNC-2000. Sistemas de gestión de calidad – Principios y vocabularios.

NMX-CC-9001-IMNC-2000. Sistema de gestión de la calidad – Requisitos

NMX-CC-9004-IMNC-2000. Sistema de gestión de la calidad – Recomendaciones para la mejora del desempeño

NMX-CC-007/1SCFI-1993. Directrices para auditar sistemas de calidad. Parte 1: Auditorías.

NMX-CC-007/2SCFI-1993. Directrices para auditar sistemas de calidad. Parte 2: Administración del programa de auditorías.

NMX-CC-008-SCFI-1993. Criterios de calificación para auditores de sistema de calidad.

NMX-CC-10017-IMNC-2000. Directrices sobre técnicas estadísticas para la NMX-CC-003: 1995.

NMX-CH-150-1999-IMNC. Elementos de información e intercambio de formatos. Intercambio de información. Representación de fechas y horas.

NMX-EX022-IMNC-2000. Criterios generales referentes a la declaración de conformidad del proveedor.

NMX-EC-062-IMNC-2000. Requisitos generales para organismos que realizan la evaluación y certificación/ registros de sistemas de calidad.

NMX-CC-021-IMNC-2000. Requisitos generales para la evaluación y acreditación de organismos de certificación/ registro.

NMX-CC-10006-IMNC-2001. Administración de la calidad – Directrices para la calidad en la administración de proyectos.⁵⁷

3.2.3.3.3 NORMAS PARA LABORATORIOS DE ENSAYO Y DE CALIBRACIÓN

NMX-EC-17025-IMNC-2000. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

NMX-EC-058-IMNC-2000. Sistemas de acreditación de laboratorios de calibración y pruebas (ensayo). – Requisitos generales para su operación y reconocimiento.

NMX-EC-43/1IMNC-2000. Ensayos de aptitud por comparaciones interlaboratorios. Parte 1- Desarrollo y funcionamiento de programas de ensayos de aptitud (Proyecto).

NMX-EC-43/2-IMNC-2000. Ensayo de aptitud por comparaciones interlaboratorios. Parte 2 – Selección y uso de programas de ensayo de aptitud por organismos de acreditación de laboratorios (proyecto).

NMX-CC-10017-IMNC-2000. Directrices sobre técnicas estadísticas para la NMX-CC-003:1995. IMNC (Proyecto).

NMX-CH-140-1996-IMNC. Guía para evaluación de la incertidumbre en los resultados de las mediciones.

NMX-CH-140-IMNC-2001. Guía para la expresión de la incertidumbre en los resultados de las mediciones (Proyecto).

NMX-CH-150-1999.IMNC. Elementos de información e intercambio de formatos. Intercambio de información. Representación de fechas y horas

NMX-EC-025-IMNC-2000. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de calibración y prueba (ensayos).⁵⁷

3.2.3.3.4 NORMAS PARA UNIDADES DE VERIFICACIÓN

NMX-EC-17020-IMNC-2000. Criterios generales para la operación de varios tipo de unidades (organismos) que desarrollan la verificación (Inspección).

NMX-EC-17010-IMNC-2000. Requisitos generales para organismos de acreditación de organismos de inspección (Proyecto).

NMX-CC-10017-IMNC-2000. Directrices sobre técnicas estadísticas para la NMX-CC-003:1995. IMNC (Proyecto).

NMX-CH-150-1999-IMNC. Elementos de información e intercambio de formatos. Intercambio de información. Representación de fechas y horas.

NMX-CH-140-1996-IMNC. Guía para evaluación de la incertidumbre en los resultados de las mediciones.}

NMX-CH-140-IMNC-2001. Guía para la expresión de la incertidumbre en los resultados de las mediciones (Proyecto).⁵⁷

3.2.3.3.5 NORMAS DE SISTEMAS DE ADMINISTRACIÓN AMBIENTAL

NMX-SSA-001: 1998. Sistema de administración ambiental – Especificaciones con guía para su uso.

NMX-SSA-002-IMNC-1999. Sistema de administración ambiental – Directrices generales sobre principios, sistemas y técnicas de apoyo.

NMX-SSA-003-IMNC-1999. Directrices para auditorías ambientales – Principios generales de auditorías ambientales.

NMX-SSA-004-IMNC-1999. Directrices para auditorías ambientales. Procedimientos de auditoría – Auditoría de los sistemas de administración ambiental.

NMX-SSA-005-IMNC-1999. Directrices para auditorías. – Criterios de calificación para los auditores ambientales.

NMX-SSA-006-IMNC-1999. Administración ambiental – Vocabulario.

NMX-EC-062-IMNC-2000. Requisitos generales para organismos que realizan la evaluación y certificación / registro de sistemas de calidad.

NMX-CC-10017-IMNC-2000. Directrices sobre técnicas estadísticas para la NMX-CC-003:1005 IMNC (Proyecto).⁵⁷

3.2.3.3.6 NORMAS DE SISTEMAS DE ADMINISTRACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD TRABAJO Y NORMAS COMPLEMENTARIAS

NMX-SAST-001-IMNC-2000. Sistemas de administración de seguridad y salud en el trabajo – Especificaciones.

NMX-SAST-002-IMNC-2000. Sistemas de administración de seguridad y salud en el trabajo - guía para la implementación de NMX-SAST-001-IMNC-2000.

NMX-EC-062-IMNC-2000. Requisitos generales para organismos que realizan la evaluación y certificación/ registro de sistemas de calidad.

NMX-CC-021-IMNC-1999. Requisitos generales para la evaluación y acreditación de organismos de certificación/ registro.

NMX-CC-10017-IMNC-2000. Directrices sobre técnicas estadísticas para la NMX-CC-003:1995 IMNC (Proyecto).

NMX-CH-150-1999-IMNC. Elementos de información e intercambio de formatos. Intercambio de información. Representación de fechas y horas.

NMX-CC-007/1-SCFI-1993. Directrices para auditar sistemas de calidad. Parte 1: Auditorías

NMX-CC-007/2-SCFI-1993. Directrices para auditar sistemas de calidad. Parte 2: Administración del programa de auditorías.

NMX-CC-008-SCFI-1993. Criterios de calificación para auditores de sistemas de calidad.⁵⁷

3.2.3.3.7 NORMAS SOBRE NORMALIZACIÓN Y ACTIVIDADES RELACIONADAS

NMX-Z-109-IMNC-1999. Normalización y actividades relacionadas. Vocabulario general (Proyecto).

NMX-Z-055-1996-IMNC. Metrología – Vocabulario de términos fundamentales y generales (Proyecto).

NMX-EC-7-IMNC-2000. Directrices para realizar borradores de normas adecuadas para uso en evaluación de la conformidad (Proyecto).

NMX-CH-150-1999-IMNC. Elementos de información e intercambio de formatos. Intercambio de información. Representación de fechas y horas.⁵⁷

3.2.3.3.8 NORMAS DE METROLOGÍA MASA Y VOLUMEN

NMX-CH-010-IMNC-1999. Instrumentos de medición – Instrumentos para pesar de funcionamiento no automático. – Formatos estandarizados para evaluación de modelo.

NMX-CH-047-1996-IMNC. Instrumentos de medición – Balanzas de brazos iguales – Métodos de calibración.

NMX-CH-049-1996-IMNC. Instrumentos de medición – Medidas volumétricas metálicas para líquidos – Método de calibración.

NMX-CH-059-1996-IMNC. Instrumentos de medición – balanza de un solo brazo – Método de calibración.

NMX-CH-146-IMNC-1999. Métodos de calibración – Calibración de autotanke por comparación volumétrica.

NMX-CH-147-IMNC-1999. Método de calibración – calibración de autotanke por gravimetría.⁵⁷

3.2.4 SECRETARIA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES (SEMARNAT)

Dirección General de Ordenamiento Ecológico e Impacto Ambiental

Las Normas Oficiales Mexicanas Publicadas por este organismo tienen relación con:

- Normas para Control de la Contaminación Atmosférica
- Normas para Control de Residuos Peligrosos.
- Normas para Control de la contaminación del Agua.
- Normas para la Conservación de los Recursos Naturales.
- Normas de Ordenamiento Ecológico e Impacto Ambiental.
- Normas para el Control de Emisión de Ruido.
- Proyecto en Consulta.

3.2.4.1 NORMAS PARA CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA (INDUSTRIA)

NOM-039-ECOL-1993. Plantas productoras de ácido sulfúrico. (Bióxido y Trióxido de Azufre). D.O.F. 1993-11-22

NOM-043-ECOL-1993. Partículas sólidas provenientes de Fuentes Fijas. D.O.F.: 1993-11-22

NOM-046-ECOL-1996. Proceso de producción de ácido dodecilbencensulfónico en Fuentes Fijas. D.O.F.: 1993-11-22

NOM-051-ECOL-1993. Gasóleo industrial que se consume por Fuentes Fijas en la ZMCM. D.O.F.: 1993-11-22

NOM-085-ECOL-1994. Combustibles para equipo de calentamiento indirecto y directo por combustión. D.O.F. 1994-12-02

NOM-086-ECOL-1994. Contaminación atmosférica especificaciones sobre protección ambiental que deben reunir los combustibles fósiles líquidos y gaseosos que se usan en Fuentes Fijas y Móviles. D.O.F.: 1994-12-06

NOM-093-ECOL-1995. Sistemas de recuperación de vapores de Gasolina en estaciones de servicio y autoconsumo. D.O.F.: 1995-09-06

NOM-097-ECOL-1995. Material particulado y óxido de nitrógeno en los procesos de fabricación de vidrio en el país. D.O.F.: 1996-02-01.⁵¹

3.2.4.2 NORMAS PARA EL CONTROL DE RESIDUOS PELIGROSOS

NOM-052-ECOL-1993. Que establece las características de los residuos peligrosos, el listado de los mismos y los límites que hacen a un residuo peligroso por su toxicidad al ambiente. D.O.F.: 1993-11-22

NOM-053-ECOL-1993. Que establece el procedimiento para llevar a cabo la prueba de extracción para determinar los constituyentes que hacen a un residuo peligroso por su toxicidad al ambiente. D.O.F.: 1993-11-22

NOM-054-ECOL-1993. Que establece el procedimiento para determinar la incompatibilidad entre dos o más residuos considerados como peligroso por la NOM. D.O.F.: 1993-11-22

NOM-055-ECOL-1993. Que establece los requisitos que deben reunir los sitios destinados al confinamiento controlado de residuos peligrosos, excepto de los radiactivos. D.O.F.: 1993-11-22

NOM-056-ECOL-1993. Que establece los requisitos para el diseño y construcción de las obras complementarias de un confinamiento controlado de residuos. D.O.F.: 1993-11-22

NOM-057-ECOL-1993. Que establece los requisitos que deben observarse en el diseño, construcción y operación de celdas de un confinamiento controlado para residuos peligrosos. D.O.F.: 1993-11-22

NOM-083-ECOL-1996. Que establece las condiciones que deben reunir los sitios destinados a la disposición final de los residuos sólidos municipales. D.O.F.: 1996-11-25

3.2.4.3 NORMAS PARA EL CONTROL DE LA CONTAMINACIÓN DEL AGUA

NOM-001-ECOL-1996. Establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de agua residuales en agua y bienes nacionales. D.O.F.: 1997-01-06

NOM-002-ECOL-1996. Establece los límites máximos permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales a los sistemas de alcantarillado urbano o municipal. D.O.F.: 1998-06-03

NOM-022-ECOL-1993. Que establece los límites máximos permisibles de contaminación en las descargas de aguas residuales a cuerpos receptores de la industria de matanza de animales y empacado de cárnicos. D.O.F.: 1993-06-28

NOM-003-ECOL-1996. Que establece los límites máximos permisibles de contaminantes para las aguas residuales tratadas que se reúsen en servicios al público. D.O.F.: 1998-09-21.⁵¹

3.2.4.4 NORMAS PARA EL CONTROL DE CONTAMINACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES

NOM-059-ECOL-1994. Especies y subespecies de flora y fauna silvestre terrestre y Acuática en peligro de extinción, amenazada, raras y las sujetas a protección especial, especificaciones para su protección. D.O.F.: 1994-05-13

NOM-061-ECOL-1994. Mitigación de efecto adversos en flora y fauna silvestre por el aprovechamiento Forestal. D.O.F.: 1994-05-13

NOM-062-ECOL-1994. Mitigación de efectos Adversos sobre Biodiversidad por el cambio de usos del suelo de terrenos Forestales Agropecuarios. D.O.F.: 1998-09-21

NOM-126-ECOL-2001. Por la que se establece las especificaciones para la realización de actividades de colecta de científica de material biológico de especies de flora y fauna silvestre y otros recursos biológicos en el territorio nacional. D.O.F.: 2001-03-20.⁵¹

3.2.4.5 NORMAS PARA EL CONTROL DE ORDENAMIENTO ECOLÓGICO E IMPACTO AMBIENTAL

NOM-113-ECOL-1998. Establece las especificaciones de protección ambiental para la planeación, diseño, construcción, operación y mantenimiento de subestaciones eléctricas de potencial o de distribución que se pretende ubicar en áreas urbanas, suburbanas, rurales, agropecuarias, industriales, de equipamiento urbano o de servicios y turísticas. D.O.F.: 1998-11-26]

NOM-116-ECOL-1998. Que establece las especificaciones de protección ambiental para prospección sísmológicas terrestres que se realicen en zonas agrícolas, ganaderas y eriales. D.O.F.: 1998-11-24

NOM-117-ECOL-1998. Que establece las especificaciones de protección ambiental para la instalación y mantenimiento mayor de los sistemas para el transporte y distribución de hidrocarburos y petroquímicos en estado líquido y gaseoso, que se realicen en derechos de vía terrestre existentes, ubicados en zonas agrícolas, ganaderas y eriales. D.O.F.: 1998-11-24

NOM-115-ECOL-1998. Que establece las especificaciones de protección ambiental que deben observarse en las actividades de perforación de pozos petroleros terrestres para exploración y producción en zonas agrícolas, ganaderas y eriales. D.O.F.: 1998-11-25

3.2.4.6 PROYECTOS DE NORMAS EN CONSULTA PÚBLICA

PROY-NOM-098-ECOL-2000. Protección ambiental- Incineración de residuos, especificaciones de operación y límites de emisión de contaminantes. D.O.F.: 2000- 09-08

PROY-NOM-059-ECOL-2000. Protección ambiental- Especies de flora y fauna silvestre de México.- Categorías de riesgo y especificaciones para su inclusión exclusión o cambio.- Lista de especies en riesgo. D.O.F.: 2001-03-23.⁵¹

3.2.5 SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVENCIÓN SOCIAL (STPS)

Dirección General de Inspección Federal del Trabajo

Las Normas Oficiales Mexicanas Publicadas por este organismo tienen relación con:

- Seguridad e Higiene.

3.2.5.1 NORMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE

NOM-001-STPS-1999. Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo- condiciones de seguridad e higiene. D.O.F.: 1999-12-13

NOM-002-STPS-1993. Condiciones de seguridad-prevención, protección y combate de incendios en los centros de trabajo. D.O.F.: 2000-09-08

NOM-004-STPS-1999. Sistemas de protección y dispositivo de seguridad en la maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo. D.O.F.: 1999-05-31

NOM-006-STPS-2000. Manejo y almacenamiento de materiales-condiciones y procedimientos de seguridad. D.O.F.: 2001-03-09

NOM-009-STPS-1999.Equipo suspendido de acceso-instalación, y operación y mantenimiento-condiciones de seguridad. D.O.F.: 1994-06-13

NOM-010-STPS-1994. Relativa las condiciones de seguridad e higiene para el almacenamiento, transporte y manejo de sustancias corrosivas, irritantes y tóxicas en los centros de trabajo. D.O.F.: 1994-08-07

NOM-011-STPS-1993. Relativo a las condiciones de seguridad e higiene. D.O.F.: 1994-07-06

NOM-023-STPS-1994. Relativa a los elementos y dispositivos de seguridad de los equipos para izar en los centros de trabajo. D.O.F.: 1994-03-25

NOM-026-STPS-1998. Colores y señales de seguridad e higiene identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías. D.O.F.: 1998-10-13

NOM-027-STPS-1993. Señales y avisos de seguridad e higiene. D.O.F.: 1994-05-27

NOM-028-STPS-1993. Seguridad – código de colores para la identificación de fluidos conducidos en tuberías. D.O.F.: 1994-05-24

NOM-116-STPS-1994. Seguridad – respiratoria purificadores de aire contra partículas nocivas. D.O.F.: 1996-01-02

NOM-001-STPS-2000. Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se genera ruido. D.O.F.: 2000-07-06

NOM-014-STPS-2000. Exposición laboral a presiones ambientales anormales- condiciones ambientales anormales. D.O.F.: 2000-04-10

NOM-017-STPS-1993. Relativo al equipo de protección personal para los trabajadores en los centros de trabajo. D.O.F. 1994.05-24

NOM-022-STPS-1993. Electricidad estática en los centros de trabajo-condiciones de seguridad e higiene. D.O.F.: 1999-05-28

NOM-025-STPS-1999. Condiciones de iluminación en los centros de trabajo. D.O.F.: 1999-12-23

NOM-113-STPS-1994. Calzado de protección. D.O.F.: 1994-01-31

NOM-115-STPS-1994. Casos de protección-especifica, métodos de prueba y clasificación. D.O.F.: 1996-01-31. ⁵⁴

3.3 NORMATIVIDAD INTERNACIONAL

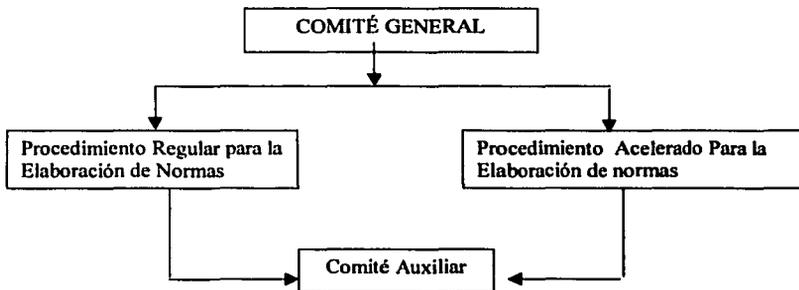
3.3.1 CODEX ALIMENTARIUS

Como se estipula en el Artículo 1 de los Estatutos de la Comisión del *Codex Alimentarius*, una de las principales finalidades de ésta es la preparación de normas alimentarias y su publicación en el *Codex Alimentarius*.³¹

3.3.1.1 PROCEDIMIENTO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS DEL CODEX

A continuación se presenta la figura No. 3 donde se incluyen los tipos de procedimientos que se siguen para la elaboración de una norma *Codex*.³¹

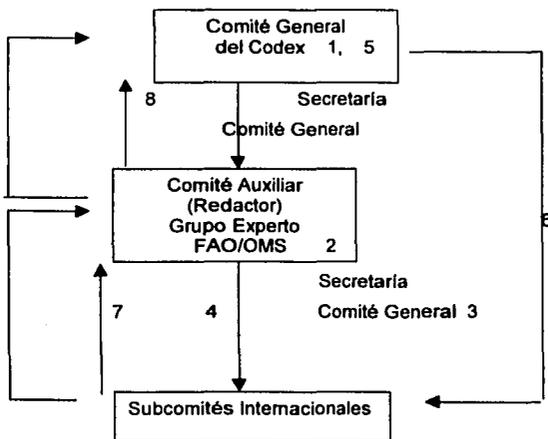
FIG. No. 3 PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS CODEX



PROCEDIMIENTO REGULAR PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS DEL CODEX

En la figura No. 4 se expone el procedimiento de elaboración de una norma *Codex* de procedimiento regular, explicándose posteriormente cada uno de los pasos.

FIG. No. 4 PROCEDIMIENTO REGULAR PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS DEL CODEX



1. La Comisión teniendo en cuenta los "Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos", decide que se elabore una norma y también que órgano auxiliar debe encargarse de este trabajo, así como decidir si la norma del Codex es de carácter Regular o Acelerado.

2. La Secretaría toma las disposiciones necesarias para la preparación de un anteproyecto de norma.

3. El anteproyecto de norma se envía a los miembros de las Subcomités Internacionales para que formulen sus observaciones sobre todos los aspectos.

4. La Secretaría envía las observaciones recibidas al Comité Auxiliar para examinar dichas observaciones y enmendar el anteproyecto de norma.

5. La Secretaría somete a la Comisión General el anteproyecto de norma para su adopción como proyecto de norma.

6. La Secretaría envía el proyecto de norma a todos los Subcomités Internacionales interesados para que formulen sus observaciones.

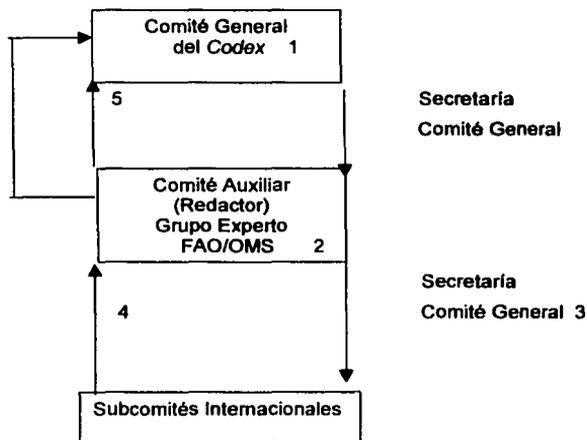
7. La Secretaría envía las observaciones recibidas al Comité Auxiliar para examinar tales observaciones y enmendar el proyecto de norma.

8. Por conducto de la Secretaría, el proyecto de norma se somete a la Comité General, junto con las propuestas escritas y recibida por los Subcomités Internacionales para su enmienda como adopción como norma del *Codex*.³¹

PROCEDIMIENTO ACELERADO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS DEL CODEX

Se indica en la Figura No. 5 el procedimiento acelerado de la norma seguida de una descripción de está.

FIG: No. 5 PROCEDIMIENTO ACELERADO PARA LA ELABORACIÓN DE NORMAS DEL CODEX



1. La Comisión teniendo en cuenta los "Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos", decide que se elabore una norma y también que órgano auxiliar debe encargarse de este trabajo.

2. La Secretaría toma las disposiciones necesarias para la preparación de un anteproyecto de norma.

3. El anteproyecto de norma se envía a los Subcomités Internacionales para que formulen observaciones.

4. La Secretaría envía las observaciones recibidas al Comité Auxiliar para examinar dichas observaciones y enmendar el proyecto de norma.

5. La Secretaría someterá el proyecto de norma a la Comisión General junto con cualesquiera propuestas recibidas de los Subcomités Internacionales, a fin de que efectúe las enmiendas necesarias para su adopción como norma del *Codex*.³¹

3.3.1.2 PROCEDIMIENTO PARA LA PUBLICACIÓN Y ACEPTACIÓN DE NORMAS DEL *CODEX*

La norma del *Codex* se publica y distribuye a todos los Estados Miembros y Miembros Asociados de la FAO y/o de la OMS y a los Subcomités Internacionales. Los Miembros de la Comisión y las Organizaciones internacionales a las que sus respectivos Estados Miembros han transferido competencia en la materia, notifican a la Secretaría el carácter o uso de la norma del *Codex*. Se invita también a los Estados Miembros y a los Miembros Asociados de la FAO y/o OMS que no sean miembros de la Comisión, a que notifique a la Secretaría se desean aceptar o no la norma del *Codex*.

La Secretaría publica periódicamente información detallada sobre las notificaciones recibidas de los gobiernos y los Subcomités Internacionales a los que sus respectivos Estados Miembros han transferido competencia en la materia respecto a su aceptación o no aceptación de las normas del *Codex*.³¹

3.3.1.3 FORMATO DE LAS NORMAS DEL *CODEX*

En los Principios Generales del *Codex Alimentarius* se establece el "Formato de las normas de productos del *Codex*". Este comprende las siguientes categorías de información:

- *Ámbito de aplicación:* incluido el nombre de la norma;
- *Descripción, factores esenciales de composición y calidad:* definición de la norma mínima para el alimento;
- *Aditivos alimentarios:* únicamente los autorizados por la FAO y la OMS;
- *Contaminantes;*
- *Higiene, peso y medidas;*
- *Etiquetado:* de acuerdo con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados;
- *Método de análisis y muestreo.*³¹

Además de las normas para productos, el *Codex Alimentarius* contiene *normas generales* que se aplican con carácter general a todos los alimentos y no son específicos para determinar productos. Se trata de recomendaciones o normas generales sobre:

- Etiquetado de alimentos;
- Aditivos alimentarios;
- Contaminantes;
- Métodos de análisis y muestreo;
- Higiene de los alimentos;
- Nutrición y alimentos para regímenes especiales;
- Sistemas de inspección y certificación de importaciones y exportadores de alimentos;
- Residuos de medicamentos veterinarios de los alimentos;
- Residuos de plaguicidas en los alimentos.³¹

3.3.1.4 ESTRUCTURA DEL CODEX ALIMENTARIUS

- Volumen 1ª - Requisitos generales
- Volumen 1B – Requisitos generales (higiene de los alimentos)
- Volumen 2ª - Residuos de plaguicidas en los alimentos (textos generales)
- Volumen 2B – Residuos de plaguicidas en los alimentos (límites máximos para residuos)

- Volumen 3 – Residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos
- Volumen 4 – Alimentos para regímenes especiales (incluidos alimentos para lactantes y niños)
- Volumen 5ª - Frutas y hortalizas elaboradas y congeladas rápidamente
- Volumen 5B – Frutas y hortalizas frescas
- Volumen 6 – Zumo (jugo) de frutas
- Volumen 7 – Cereales, legumbres (leguminosas) y productos derivados y proteínas vegetales
- Volumen 8 – Grasas y aceites y productos afines
- Volumen 9 – Pescado y productos pesqueros
- **Volumen 10 – Carne y productos cárnicos; sopas y caldos**
- Volumen 11 – Azúcares, productos del cacao y chocolate y productos varios
- Volumen 12 – Leche y productos lácteos
- Volumen 13 – Método de análisis y muestreo.³⁷

En su conjunto, los volúmenes contienen principios generales, normas generales definiciones, códigos, normas para productos, métodos y recomendaciones. El contenido de cada volumen está bien estructurado para facilitar la consulta. Por ejemplo:

Volumen 10 – Carne y productos cárnicos; sopas y caldos

1. Normas del *Codex* para Carne Tipo "Corned Beef"
2. Código de Prácticas y Directrices para Productos Cárnicos Elaborados
3. Códigos de Prácticas de Higiene para la Carne
4. "Bouillons" y Consomé

Los volúmenes del *Codex Alimentarius* se han publicado en español, francés e inglés, y se está facilitando el acceso a distintas normas en World Wide Web y en CD-ROM.³

3.3.1.5 NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS CÁRNICOS ELABORADOS

CODEX STAN 88-1981. Norma del *Codex* para la Carne Tipo "Corned Beef".

CODEX STAN 89-1981. Norma del *Codex* para la Carne "Luncheon".

CODEX STAN 96-1981. Norma del *Codex* para el jamón Curado Cocido.

CODEX STAN 97-1981. Norma del Codex para la Espaldilla de Cerdo Curado Cocido.

CODEX STAN 98-1981. Norma del Codex para la Carne Picada Curada Cocida. ³

(Anexo No. 9)

3.3.2 NORMAS ISO

3.3.2.1 Etapas de desarrollo de normas ISO

Estas son desarrolladas por Comités Técnicos ISO (TC) y Subcomités Técnicos ISO (SC) en seis etapas:

Etapa 1: etapa de oferta

Se debe confirmar que el estándar internacional es necesario. La oferta es aceptada si una mayoría de los votos de TC/SC están a favor y adquieren el compromiso de participar activamente en el proyecto. En esta etapa normalmente designan a un líder de proyecto responsable del trabajo.

Etapa 2: etapa preparatoria

Por lo general, un grupo de expertos, es establecido por el TC/SC para la preparación de un esbozo

Etapa 3: etapa de comité

Esta disponible el primer esbozo, es registrado por la Secretaría Central. Esto es distribuido para comentarios y llevado a un acuerdo general

Etapa 4: etapa de Investigación

El esbozo del Estándar Internacional es difundido a todos los cuerpos de miembros de la Secretaría Central ISO para la votación y comentarios dentro de un período de cinco meses. Esto es aprobado como un esbozo final para el Estándar Internacional

Etapa 5: etapa de aprobación

El esbozo final del Estándar Internacional es difundido a todos los miembros ISO por la Secretaría Central ISO para sus votos finales. El texto es aprobada como un Estándar Internacional

Etapa 6: etapa de publicación

El Estándar Internacional final ha sido aprobado, este es enviado a la Secretaría Central ISO para que sea publicada el Estándar Internacional. ⁵⁵

3.3.2.2 LISTADO DE NORMAS

Las normas expedidas por la ISO tienen relación con:

- Normas de campos de ICS

Lista de normas de campos de ICS (Internacional Classification for Standards).

67 Tecnología de Alimentos.

67.120 Carne, Productos de Carne y otros productos de animales.

67.120.10 Carne y Productos de carne

ISO 936:1998 Carne y Productos de Carne- Determinación -

ISO 937:1978 Carne y Productos de Carne- Determinación - Determinación de nitrógeno.

ISO 1442: 1997 Carne y productos de Carne – Determinación de humedad

ISO 1443: 1973 Carne y productos de Carne – Determinación de grasa total

ISO 1444: 1996 Carne y productos de Carne – Determinación grasa libre

ISO 1841-1: 1996 Carne y productos de Carne – Determinación cloruro – Parte 1

ISO 1444-2: 1996 Carne y productos de Carne – Determinación cloruro – Parte 2

ISO 2294: 1974 Carne y productos de Carne – Determinación fósforo total

ISO 2917: 1999 Carne y productos de Carne – Medida de muestra

ISO 2918: 1975 Carne y productos de Carne – Determinación de nitritos

ISO 3091: 1975 Carne y productos de Carne – Determinación de nitratos

ISO 3100-1: 1991 Carne y productos de Carne – Prueba y determinación

ISO 3496: 1994 Carne y productos de Carne – Determinación de hidroxiprolina

ISO 4134: 1999 Carne y productos de Carne – Determinación contenido de ácido

ISO 13730: 1996 Carne y productos de Carne – Determinación de fósforo total

ISO 13965:1998 Carne y productos de Carne – Determinación de contenido de glucosa.

55

CAPITULO 4 DOCUMENTAL QUE DEBE TENER LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE MANIPULA LA CARNE Y SUS PRODUCTOS

4.1 TRÁMITES INICIALES PARA EL ESTABLECIMIENTO DE EMPRESAS EN EL DISTRITO FEDERAL.

1. Constancia de zonificación de uso del suelo

Se tramita en el Registro del Plan Director para el Desarrollo Urbano del D.F. de la Coordinación de Reordenación Urbana y Protección Ecológica.

Para obtenerla se necesita:

- 1.1 Solicitud.
- 1.2 Pago de derechos según Ley de Hacienda y Crédito Público del Gobierno del D.F.
- 1.3 Croquis completo, superficie en metros cuadrados y orientación del negocio, superficie total del predio.
- 1.4 Fotocopia de identificación del propietario.

2. Licencia de uso del suelo

Se tramita en el Gobierno del Distrito Federal.

Para obtenerla se necesita:

- 2.1 Solicitud
- 2.2 Planos autorizados.
- 2.3 Memoria descriptiva por cuadruplicado.
- 2.4 Estudio de imagen urbana y proyección de sombras.
- 2.5 Pago de derechos (la vigencia es indefinida).

3. Registro federal de causantes

Se tramita en la Secretaría de Hacienda y Crédito Público en el Buzón Fiscal de la Federación.

4. Aviso de apertura

Se tramita en la Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios de la S.S.A.

Para obtenerla se requiere de:

- 1.1 Copia del alta de Hacienda.
- 1.2 Copia de la identificación del propietario.
- 1.3 Copia del acta constitutiva para personas morales.
- 1.4 Vigencia indefinida y no genera pago de derechos.

5. Visto bueno de prevención de incendios

Se conoce como visto bueno de bomberos.

Lo expide la Secretaría General de Protección y Vialidad del Gobierno del Distrito Federal (SGPyV-GDF)

Para obtenerla se necesita de:

- 5.1 Solicitud.
- 5.2 Fotocopia del Registro Federal de Contribuyentes.
- 5.3 Verificación por parte de la autoridad.

6. Licencia de funcionamiento

La expide el Gobierno del Distrito Federal (GDF)

Para obtenerla se requiere de:

- 6.1 R.F.C.
- 6.2 Constancia de zonificación de uso de suelo.
- 6.3 Licencia de uso de suelo.
- 6.4 Licencia Sanitaria o Aviso de apertura.
- 6.5 Autorización de uso y ocupación de inmuebles.

7. Declaración de apertura

Se tramita en la Delegación correspondiente

Para obtenerla se requiere:

- 7.1 R.F.C.
- 7.2 Constancia de uso de suelo.
- 7.3 Licencia sanitaria o aviso de apertura.
- 7.4 Título de propiedad o contrato de arrendamiento.
- 7.5 Vigencia indefinida y no genera pago de derechos.

8. Licencia de anuncio

Se tramita en la Delegación respectiva.

Para obtenerla se requiere:

- 8.1 R.F.C.
- 8.2 Declaración de apertura o licencia de funcionamiento.
- 8.3 Constancia de zonificación de uso del suelo o en su caso licencia de uso de suelo para verificar si el suelo está permitido.
- 8.4 Copia del contrato de arrendamiento o boleta predial.
- 8.5 Vigencia de tres años. Para renovarla se necesita presentar: solicitud, fotocopia de licencia anterior, dos fotografías.

9. Visto bueno de seguridad y operación

Lo expide la Delegación.

Para obtenerlo se necesita:

- 9.1 Solicitud firmada por un director responsable de la obra (perito).
- 9.2 Vigencia anual y no genera pago de derechos.

10. Programa de protección civil

Lo expide la Delegación correspondiente.

Para obtenerlo se necesita:

- 10.1 Solicitud
- 10.2 Vigencia indefinida.

11. Trabajadores o empleados

- 11.1 Contrato individual de trabajo.

Requisitos en visitas de inspección:

- ◆ Presentar oficio de inspección.
- ◆ Identificación del inspector.
- ◆ Designar y presentar testigos.
- ◆ Cooperar proporcionando los datos necesarios durante la visita.
- ◆ Levantamiento del acta de inspección.
- ◆ Lectura final y firma de participantes.

Tramites, autorizaciones y permisos para seguir funcionando. (aplique para una empresa mediana).²⁰

Nota: Verificar con las autoridades respectivas las excepciones correspondientes.

1. Aviso de iniciación de obra. (GDF./Ayuntamiento).
2. Vo.Bo. de ubicación. (GDF./Ayuntamiento).
3. Planos autorizados. (GDF./Ayuntamiento).
4. Autorización de uso y destino del suelo. (GDF./Ayuntamiento).
5. Oficio de ocupación. (GDF./ Ayuntamiento).
6. Informe preliminar de ingeniería. (GDF./Ayuntamiento).
7. Licencia de construcción de la planta. (GDF./ Ayuntamiento).
8. Ampliación de licencia de construcción planta, de obra civil a electromecánica. (GDF./ayuntamiento).
9. Aviso de terminación de obra.(DF./Ayuntamiento).
10. Alineación y numero oficial. (GDF./Ayuntamiento).
11. Permiso de instalación eléctrica para su uso. (Comisión Federal de Electricidad (CFE).
12. Contrato de energía eléctrica. (CFE).
13. Autorización de inversiones extranjeras para abrir la planta. (C.N.I.E.).

14. Registro de predial y agua. (Dirección de Catastro del GDF).
15. Pago de derechos, consumo de agua extralda del pozo de la planta. (Comisión Nacional del Agua (CNA).
16. Acta constitutiva. Registro publico de la propiedad. (Registro Público de la Propiedad (RPP).
17. Escritura de terreno, inscripción al registro publico de la propiedad. (RPP).
18. Licencia provisional para perforación de pozo. (CNA).
19. Registro de equipo de bombeo instalado en el pozo. (CNA).
20. Autorización de materiales publicitarios. (D.F./S.S.).
21. Autorización de descarga de aguas. (SEMARNAT).
22. Licencia de funcionamiento. (SEMARNAT).
23. Sistemas para abatir y controlar la contaminación. (SEMARNAT).
24. Aviso de alta del establecimiento. (S.S.).
25. Registro federal de causantes. Capital en giro. (SHCP).
26. Aviso de alta de productos. (S.S.).
27. Constancia de desinfección y desinfección. (S.S.).
28. Manuales de buenas practicas de manufactura. (S.S.).
29. Sistema de aseguramiento de la calidad. (S.S.).
30. Relación de maquinaria y equipo. (STPS).
31. Obtención y registro del libro medico. (STPS).
32. Planos y autorización de recipientes sujetos a presión, certificados. (STPS).
33. Planos de generadores de vapor certificados. (STPS).
34. Permiso de instalación para recipientes y generadores, arriba mencionados. (STPS)
35. Licencia de funcionamiento de maquinaria.(STPS).
36. Certificación de instrumentos de medición.(SE).
37. Libro diario, bitácora, generadores de vapor y recipientes sujetos a presión. (STPS)
38. Licencia de fogoneros. (STPS).
39. Licencia de montacarguistas. (STPS).
40. Contrato colectivo de trabajo. (STPS).
41. Registros de los obreros ante instancias correspondientes. (IMSS, INFONAVIT, FONACOT, etc.)
42. Registros de las diferentes comisiones mixtas. (de higiene y seguridad, capacitación).(STPS).
43. Registro en la cámara respectiva.
44. Lista de cuentas bancarias.
45. Sistema de alarma contra incendio.
46. Planos de red de distribución del equipo contra incendio. (Anexo No. 10) .²⁰

De manera complementaria se sugiere consultar la sección de trámites obligatorios que presenta el subsistema primer contacto en el sitio web <http://www.siem.gob.mx>, así como consultar el Anexo No. 11

4.2 VERIFICACIÓN Y VIGILANCIA

La **Ley Federal de Metrología y Normalización** cita, respecto de la verificación y vigilancia, lo siguiente:

- **“Las personas físicas o morales tendrán la obligación de proporcionar a las autoridades competentes los documentos, informes y datos que les requieran por**

escrito, así como las muestras de productos que se les soliciten cuando sean necesarios para los fines de la presente Ley y demás disposiciones derivadas de ella. En todo caso, respecto a las muestras se estará a lo dispuesto en los Artículos 101 al 108 de la misma Ley" (Art. 88).

- "Las dependencias competentes podrán realizar visitas de verificación con el objeto de vigilar el cumplimiento de esta Ley y demás disposiciones aplicables, independientemente de los **procedimientos para la evaluación** de la conformidad que hubieren establecido. Al efecto, el personal autorizado por las dependencias podrá recabar los documentos o la evidencia necesaria para ello, así como las muestras conforme a lo dispuesto en el Art. 101. Cuando para comprobar el cumplimiento con una norma oficial mexicana se requieran mediciones o pruebas de laboratorio, la verificación correspondiente se efectuará únicamente en laboratorios acreditados y aprobados, salvo que éstos no existan para la medición o prueba específica, en cuyo caso, la prueba se podrá realizar en otros laboratorios, preferentemente acreditados. Los gastos que se originen por las verificaciones por actos de evaluación de la conformidad serán a cargo de la persona a quien se efectúe ésta". (Art. 91)
- De cada **visita de verificación** efectuada por el personal de las dependencias competentes o unidades de verificación, se expedirá un acta detallada, sea cual fuere el resultado, la que será firmada por el representante de las dependencias o unidades, en su caso por el del laboratorio en que se hubiere realizado, y el fabricante o prestador del servicio si hubiere intervenido". (Art. 92)
- Si el **producto o el servicio** no cumplen satisfactoriamente las especificaciones, la Secretaría o la dependencia competente, a petición del interesado podrá autorizar se efectúe otra verificación en los términos de esta Ley. Esta verificación podrá efectuarse, a juicio de la dependencia, en el mismo laboratorio o en otro acreditado, en cuyo caso serán a cargo del productor, fabricante, importador, comercializador o del prestador de servicios los gastos que se originen. Si en esta segunda verificación se demostrase que el producto o el servicio cumple satisfactoriamente las especificaciones, se tendrá por desvirtuado el primer resultado. Si no las cumple, por confirmado. (Art. 93)

- Las **visitas de verificación** que lleven a cabo la Secretaría y las dependencias competentes, se practicarán en días y horas hábiles y únicamente por personal autorizado, previa identificación vigente y exhibición del oficio de comisión respectivo. La autoridad podrá autorizar se practiquen también en días y horas inhábiles a fin de evitar la comisión de infracciones, en cuyo caso el oficio de comisión expresará tal autorización. (Art. 95)

- De toda **visita de verificación** se levantará acta circunstanciada, en presencia de dos testigos propuestos por la persona con quien se hubiere entendido la diligencia o por quien la practique si aquella se hubiese negado a proponerlos. De toda acta se dejará copia a la persona con quien se entendió la diligencia, aunque se hubiese negado a firmar, lo que no afectará la validez de la diligencia ni del documento de que se trate. (Art. 97)

- En las **actas** se hará constar:
 - I. Nombre, denominación o razón social del establecimiento;
 - II. Hora, día, mes y año en que inicie y en que concluya la diligencia;
 - III. Calle, número, población o colonia, municipio o delegación, código postal y entidad federativa en que se encuentre ubicado el lugar en que se practique la visita;
 - IV. Número y fecha del oficio de comisión que la motivó;
 - V. Nombre y cargo de la persona con quien se entendió la diligencia;
 - VI. Nombre y domicilio de las personas que fungieron como testigos;
 - VII. Datos relativos a la actuación;
 - VIII. Declaración del visitado, si quisiera hacerla; y
 - IX. Nombre y firma de quienes intervinieron en la diligencia, incluyendo los de quien la llevó a cabo. (Art. 98)

La **recolección de muestras** se efectuará con sujeción a las siguientes formalidades:

- I. Sólo las personas expresamente autorizadas por la Secretaría o por la dependencia competente podrán recabarlas;

También podrán recabar dichas **muestras** las personas acreditadas y aprobadas, para efectos de la evaluación de la conformidad;

II. Las muestras se recabarán en la cantidad estrictamente necesaria, la que se constituirá por:

- a) El número de piezas que en relación con los lotes por examinar, integren el lote de muestra conforme a las normas oficiales mexicanas o a los procedimientos para la evaluación de la conformidad que publiquen las dependencias competentes; y
- b). Una o varias fracciones cuando se trate de productos que se exhiban a granel, en piezas, rollos, tiras o cualquiera otra forma y se vendan usualmente en fracciones;

III. Las muestras se seleccionarán al azar y precisamente por las personas autorizadas;

IV. A fin de impedir su sustitución, las muestras se guardarán o asegurarán, en forma tal que no sea posible su violación sin dejar huella; y

V. En todo caso se otorgará, respecto a las muestras recabadas, el recibo correspondiente. (Art. 101)

• De las **comprobaciones** que se efectúen como resultado de las visitas de verificación se expedirá un acta en la que se hará constar:

I. Si el sobre, envase o empaque que contenía las muestras presenta o no huellas de haber sido violado, o en su caso, si el producto individualizado no fue sustituido;

II. La cantidad de muestras en que se efectuó la verificación;

III. El método o procedimiento empleado, el cual deberá basarse en una norma;

IV. El resultado de la verificación; y

V. Los demás datos que se requiera agregar.²⁴

Las **actas** deberán ser firmadas por las personas que realizaron o participaron en las pruebas, y por el responsable del laboratorio, si se trata de laboratorios acreditados. En los demás casos por el representante de la Secretaría o dependencia competente que hubiese intervenido y el del productor, fabricante, distribuidor, comerciante o importador, que hayan participado y quisieran hacerlo. Su negativa a firmar no afectará la validez del acta. (Art. 104)

- Los **informes** a que se refiere el Artículo precedente, cualquiera que sea su resultado, se notificarán dentro de un plazo de 5 días hábiles siguientes a la fecha de recepción del informe de laboratorio, a los fabricantes, o a los distribuidores, comerciantes o importadores si a éstos les fueron recabadas las muestras. Tratándose de las personas a que se refiere el Artículo 84, los informes deberán notificarse dentro de un plazo de 2 días hábiles siguientes a la recepción del informe de laboratorio, a la dependencia competente. Si el resultado fuese en sentido desfavorable al productor, fabricante, importador, distribuidor o comerciante, la notificación se efectuará en forma tal que conste la fecha de su recepción. (Art. 105)

- Si de la verificación se desprende determinada **deficiencia del producto**, se procederá de la siguiente forma:
 - I. Si se trata de incumplimiento de **especificaciones** fijadas en normas oficiales mexicanas se estará a lo dispuesto en el Art. 57;
 - II. Si se trata de deficiencias en el contenido neto o la masa drenada, se estará a lo dispuesto en el Art. 23;
 - III. Si los **materiales, elementos, sustancias o ingredientes** que constituyan o integren el producto no corresponden a la indicación que ostenten o el porcentaje de ellos sea inexacto en perjuicio del consumidor, se prohibirá la venta de todo el lote o, en su caso, de toda la producción similar, hasta en tanto se corrijan dichas indicaciones. En caso de no ser ésto posible, se permitirá su venta al precio correspondiente a su verdadera composición, siempre y cuando ello no implique riesgos para la salud humana, animal o vegetal o a los ecosistemas; y
 - IV. Si se trata de la **prestación de un servicio** en perjuicio del consumidor, se suspenderá su prestación hasta en tanto se cumpla con las especificaciones correspondiente.

Las **resoluciones** que se dicten con fundamento en este Artículo serán sin perjuicio de las sanciones que procedan. (Art. 107). ²⁴

4.2.1 ORIGEN DE LA VISITA DE VERIFICACIÓN

Las visitas de verificación sanitaria pueden ser originadas por dos programas básicos; el programa aleatorio y el dirigido.

Por el **programa aleatorio**, normalmente el ordenamiento es: visita de verificación sanitaria de establecimiento con la toma de muestra(s) de producto(s) y etiqueta o envase.

Por el **programa dirigido** se obtiene las visitas para la aplicación de una medida de seguridad sanitaria, para la atención de una contingencia sanitaria, de una denuncia o de solicitud del usuario para el trámite de un documento sanitario como puede ser: certificado sanitario de establecimiento o constancia sanitaria de productos para fines de exportación.⁴⁵

4.2.2 PLANTEAMIENTO GENERAL DE LA VERIFICACIÓN

Las verificaciones sanitarias que realiza la DGCSByS-SSA, se efectúan para evaluar los procesos, personal, equipo e instalaciones, así como los controles que se utilizan en la fabricación, almacenamiento y distribución de los alimentos, y para evaluar igualmente la inocuidad y aceptabilidad de los productos a la luz de los resultados de la verificación (**Manual del Verificador**).

4.2.2.1 PLANTEAMIENTO DE LA VERIFICACIÓN

Es útil realizar un recorrido preliminar para tener una visión general de la fábrica de alimentos, de los almacenes, de la operación de los servicios o de la distribución, y anotar las zonas de riesgo o que prestan problemas a fin de efectuar posteriormente una observación más detallada. Después de este recorrido preliminar, pueden tomarse medidas para observar las operaciones de limpieza. Al realizar tanto el recorrido preliminar, como la verdadera verificación, deberá acompañar al verificador siempre que sea posible, personal responsable de la administración de la empresa.³²

Toda la información que el verificador reúna en el curso de la verificación, deberá considerarse de carácter estrictamente confidencial. El comercio y la industria de los alimentos tiene derecho a las garantías más completas de confiabilidad relativas a la elaboración, maquinaria, procedimiento de control, etiquetado, registros, formulaciones y prácticas de almacenamiento.

4.2.2.2 CONSERVACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Desde el momento en que una materia prima alimenticia es cosechada, recogida, capturada o sacrificada, está sometida a un deterioro progresivo, tan rápido (leche, pescado) que el alimento queda virtualmente inutilizable en cuestión de horas.

Las bacterias, las levaduras, los mohos, los insectos y los roedores amenazan constantemente las provisiones de alimentos del hombre. El calor y el frío, la luz, el oxígeno, la humedad, la sequedad, las mismas enzimas naturales de los alimentos, y el transcurso del tiempo, son factores que favorecen el deterioro de los alimentos.

La conservación de alimentos debe eliminar o minimizar todos estos factores sobre un alimento determinado. Los procesos de conservación más comúnmente utilizados son: desecación, salazón (sal, nitritos, etc.) salmuera, azucarado, ahumado, fermentación, refrigeración, enlatado y almacenamiento congelado.³²

4.2.2.3 ORGANIZACIÓN DE UNA VERIFICACIÓN

El verificado, desde un principio, debe tener presente el objetivo de la verificación. Es importante también revisar los antecedentes de la operación que se va a verificar, examinando los expedientes y otros documentos relacionados con verificaciones previas.

Un simple diagrama de flujo de los productos puede ayudar a organizar la verificación de una fábrica de alimentos, porque permite seguir más fácilmente el itinerario de los artículos.³²

4.2.2.4 PUNTOS CRITICOS DE CONTROL Y CONTROL DE CALIDAD

Los puntos críticos de control son las zonas de la fabricación y las operaciones de elaboración, procedimiento o procesos que deben mantenerse bajo un estricto control para garantizar que el producto final sea sano e inocuo al impedir, eliminar o minimizar los peligros. Ejemplo de ellos son: tiempos y temperaturas de tratamientos térmicos, refrigeración, etc.

El verificador deberá investigar la existencia de procedimientos escritos de control, y examinar los registros donde se detallan los resultados de los ensayos de control de calidad relativos a la inocuidad del producto, u otros factores cuando existan requisitos reglamentarios.

Deberá evaluarse al personal para determinar si es capaz de desempeñar todas sus responsabilidades. La verificación del laboratorio deberá comprender la realización de comprobaciones in situ de los controles que el personal designado en las líneas de producción efectúa durante el proceso.³²

4.2.2.5 MATERIAS PRIMAS

Las condiciones, grado de pureza, contaminación, etc. de las materias primas, siempre tienen una influencia sobre los productos finales, de manera que es conveniente verificar si se reciben y almacenan en la fábrica en las condiciones más favorables.

Deberá tenerse especial cuidado cuando las materias primas sean de origen animal. Es requisito la producción, manipulación y almacenamiento en condiciones higiénicas, y someterlos a refrigeración cuando sea necesario. Debe tenerse en cuenta que es mucho más probable que sean vehículos de elementos patógenos que los alimentos vegetales, y también que se deterioran más fácilmente.

Cuando se trate de materias primas semielaborados (azúcar, sal y otras sustancias que se añaden en la preparación de los alimentos) o preparadas, el verificador deberá comprobar si la empresa dispone de especificaciones de calidad para la compra de los materiales.

Es importante observar si existen materias primas que puedan utilizarse para adulterar los alimentos que se elaboran.

Si existen registros de materias primas rechazadas, averiguar los motivos de los rechazos, fuente y si ya fue corregido el defecto.³²

4.2.2.6 MANIPULACIÓN Y CLASIFICACIÓN DE LOS PRODUCTOS

Los productos animales, tales como la carne, pescado, etc., necesitan una manipulación y clasificación especial. Los productos deberán manipularse cuidadosamente a fin de reducir las posibilidades de dañarlos y evitar su descomposición. El agua que se utilice para lavarlos deberá ser potable, y tener una suficiente presión para poder eliminar toda suciedad que se haya adherido. Los productos no aptos deberán separarse y eliminarse en forma tal que no puedan contaminar los suministros de agua o alientos.

El transporte de los productos perecederos deberá hacerse, con sumo cuidado. Cuando se utilice hielo que entre en contacto con el producto, éste deberá ser elaborado con agua potable.³²

4.2.2.7 PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS

La preparación de los productos constituye la operación más importante de la fabricación de productos alimenticios. Todos los cambios de fórmulas deberán evaluarse debidamente antes de introducirlas en las líneas de producción.

La temperatura de preparación, la consistencia del producto, etc., pueden tener un gran efecto en la inocuidad del producto terminado. Para estas operaciones, así como para todas las demás operaciones especialmente críticas de la fábrica, es importante que la empresa disponga de los procedimientos escritos que hayan de seguirse.

El verificador deberá determinar el tipo de control a que se someten tanto las materias primas como las diversas operaciones de elaboración. La verificación puede variar desde un simple examen visual o sensorial hasta una manipulación mecánica detallada. El verificador deberá determinar que equipo de verificación se utiliza; por ejemplo, bandas

de inspección luz ultravioleta, etc. y deberá cerciorarse de la eficiencia de la verificación y de los programas de mantenimiento o de reajuste del equipo mecánico.

El verificador deberá observar como se añade cada elemento durante el proceso, si a la superficie de los recipientes de los ingredientes se adhiere polvo o si se puede incorporar suciedad en la corriente del proceso.

Deberá observar y notificar igualmente cualquier retraso o inconvenientes importantes en las diversas fases de la operación de elaboración, y alerta ante cualquier posible adulteración de los productos, tales como agregar aditivos no autorizados, etc., y deberá recoger todas las pruebas o muestras que le permitan demostrar cualquier práctica sospechosa de adulteración.³²

4.2.2.8 ENVASADO DE LOS PRODUCTOS

El envasado de los productos constituye un sector especial importante por que existe la posibilidad de recontaminación del producto final en condiciones que puedan originar el crecimiento de bacterias nocivas.

El verificador deberá observar las formas y condiciones de almacenamiento de los materiales de envasado, y evaluar la protección establecida contra la contaminación debida a roedores, insectos, sustancias químicas tóxicas y otros materiales. Tomara nota de cómo se manipulan y envían los recipientes a las áreas de llenado.³²

4.2.2.9 CIERRE Y ETIQUETADO

Existen dos tipos en envasado: hermético y no hermético. Un envase hermético puede definirse como un recipiente impermeable al gas. Un envase de este tipo, en tanto que permanezca intacto, será automáticamente impermeable a las bacterias, levaduras, mohos y suciedad procedentes del polvo y otras fuentes. Por otro lado, muchos recipientes no herméticos impedirán igualmente en cierta medida, la entrada de microorganismos.³²

4.2.2.10 ALMACENAMIENTO DE LOS PRODUCTOS

El verificador deberá determinar si los productos se han almacenado de modo que tenga una rotación adecuada, y se cumplen los requisitos de almacenamiento. Los requisitos especiales de almacenamiento pueden incluir la refrigeración tolerancias críticas de temperatura y otros factores.

El verificador, al constatar las condiciones insalubres y de suciedad, deberá exponer la forma en que dichas condiciones contribuyen, o pueden contribuir, a contaminar al producto. Deberá investigar y descubrir los caminos de la contaminación y observar todas las formas en que esta contaminación puede afectar al producto terminado.

El verificador deberá prestar atención a la presencia de polvo, escombros y posible contaminación química y deberá inspeccionar los tambos, depósitos o barriles de almacenamiento y los locales para determinar sus condiciones y si han sido previamente utilizados para almacenar productos distintos de alimentos.³²

4.2.2.11 EDIFICIOS Y TERRENOS

Los edificios y terrenos destinados a la operación de fabricación de alimentos, almacenamiento, distribuidos y servicios, si no se han mantenido y limpiado debidamente, pueden ser una fuente de contaminación y origen de otros problemas como resultado de la acción de los animales, plagas, materias extrañas y elevadas temperaturas exteriores.³²

4.2.2.12 MEDIO AMBIENTE, PROYECTO Y CONSTRUCCIÓN DE EDIFICIOS

Es importante determinar si la proximidad de basureros, terrenos pantanosos, ríos, canales u otros factores similares podrían contribuir a la contaminación debida a residuos químicos, así como debida a la acción de los roedores e insectos. Por ejemplo, las fabricas de curtidos que utilizan metales pesados, constituyen fuentes ambientales de contaminación de los alimentos.³²

4.2.2.13 SERVICIOS DE LA FÁBRICA

Muchas plantas de elaboración de alimentos dependen de los servicios centrales para el suministro de agua potable, vapor y aire. Deberá comprobarse y controlarse la calidad del agua. Deberá evaluarse la idoneidad de los servicios de suministro de vapor para todas las operaciones de la fábrica especialmente cuando la demanda proceda de diferentes Gobiernos, y el vapor se utilice para la esterilización o el tratamiento térmico. Deberá controlarse adecuadamente la eliminación de residuos para impedir la posibilidad de que se produzca una recontaminación.³²

4.2.2.14 AGUA

Deberá disponerse de un buen suministro de agua con una presión adecuada. Los depósitos de agua u otras instalaciones deberán protegerse debidamente contra la contaminación.³²

4.2.2.15 ELIMINACIÓN DE BASURA

La eliminación de los residuos y la basura plantea un problema en todas las fábricas de alimentos. Deberá prestarse atención suficiente al sistema utilizado para la recolección de residuos y basura.

El verificador determinará los métodos de recolección o de limpieza con chorros de agua para eliminar los residuos de las zonas de trabajo. En el caso que se utilice agua, deberá asegurarse de que el agua no se hace recircular, dando lugar a la contaminación del equipo o de los materiales.³²

4.2.2.16 PERSONAL DE PRODUCCIÓN

El verificador deberá observar la actitud y el comportamiento de los empleados durante todas las fases de la verificación; por ejemplo. Es necesario observar al iniciar el turno de trabajo, o cuando el personal regresa de ir a los servicios sanitarios, su rutina de lavado y desinfección de las manos.

El verificador deberá observar si los empleados cumplen las normas de fabricación, tales como "prohibido fumar", "Mantener las puertas cerradas", etc. Toda persona afectada por heridas, llagas, diarrea, resfriado, afecciones respiratorias o cualquier otra enfermedad deberá presentarse inmediatamente a la administración. La administración deberá solicitar asesoramiento médico para asegurarse de que ninguna persona afectada por una enfermedad transmisible a través de los alimentos, pueda trabajar en los sectores de la fábrica donde los productos pudieran contaminarse.

El verificador deberá constatar si la ropa de los empleados es limpia y cuidada, si se cubren la cabeza tapando adecuadamente los cabellos y si se produce algún contacto humano injustificado con el producto, tales como el contacto con los antebrazos.³²

4.2.2.17 EQUIPO DE FABRICACIÓN

Diseño

Todas las superficies que entren en contacto con los alimentos deberán ser lisas, estar libres de hoyos, grietas y escamas sueltas; no tóxicas y no afectables para los productos alimenticios, y deberán fabricarse de tal manera que impidan los riesgos higiénicos o químicos y permitan una limpieza fácil y completa.

Mantenimiento

El verificador deberá determinar, de un modo general, la compatibilidad del diseño y si el mantenimiento del equipo es de carácter provisional o si se utiliza indebidamente. Deberá prestar atención a las reparaciones temporales o al equipo oxidado o desgastado; tomar nota de si los aparatos transportadores, las cribas y otros equipos son de un diseño que permita el fácil acceso para su limpieza, cerciorándose si se dispone y si se utilizan las instalaciones y el equipo de limpieza u verificar los programas de limpieza, los materiales que se utilizan, las prácticas de desinfección y la vigilancia del equipo y utensilios después de su limpieza.

El verificador deberá evaluar todo el equipo para determinar si puede contribuir a la formación de sustancias químicas (metales pesados) microorganismos o suciedad en el producto terminado; abrir las ventanillas o aberturas que permiten la inspección para controlar el interior del equipo, labor que efectuará sólo en condiciones de seguridad , e

inspeccionará las aberturas y los lugares internos difíciles de alcanzar, alrededor, debajo y detrás del equipo y la maquinaria para comprobar si existe suciedad, insectos, contaminación por roedores etc.

Residuos de los productos

Los conductos de los vertederos y de los dispositivos de transporte pueden parecer satisfactorios, pero si se les golpea con la palma de la mano o con un mazo de goma, sin abollar el equipo se desprenderá material estático, que puede examinarse para descubrir si tiene insectos. El equipo y los utensilios que se utilizan para la manipular materiales no comestibles o contaminados deberán marcarse debidamente, y no deberán utilizarse para manipular productos alimenticios en buen estado.

Instalaciones para lavarse las manos

Deberá facilitarse retretes y lavabos adecuados y convenientes para los empleados. En todos los puntos en que el proceso de trabajo lo exija, deberá instalarse lavamanos y medios para desinfectar las manos.³²

4.2.2.18 ADITIVOS ALIMENTARIO

En sus visitas el verificador deberá, en primer lugar, determinar que aditivos se utilizan. Algunas veces esta es una tarea difícil ya que los aditivos alimentarios y las mezclas de aditivos alimentarios se venden con nombres comerciales y se necesitan las fuentes de referencia para poder determinar la naturaleza química del aditivo. Una vez que se ha determinado el tipo de aditivo utilizado, el verificador deberá establecer si se emplean aditivos alimentarios no autorizados o de uso restringido, en violación de los Reglamentos de la Ley General de salud. "El verificador deberá calcular y registrar los niveles de empleo de los aditivos de uso restringido en los productos terminados, determinará el peso total del lote, reduciendo todos los ingresos a gramos; y calculará el nivel teórico de los ingredientes de uso restringido o no autorizado."³²

4.2.2.19 EQUIPO DE VERIFICACIÓN

Los verificadores utilizan muchos diferentes tipos de equipo para realizar su trabajo. Algunos son protectores, para la seguridad del verificador; otros consisten en

herramientas manuales de tipo corrientes, y algunos son de carácter más sofisticado. Otro es equipo analítico (por ejemplo, el que sirve para efectuar ensayos y pruebas, y las balanzas) y algunos son especializados (por ejemplo, el que sirve para el muestreo). El verificador deberá convertirse en un experto en el uso del mayor número posible de utensilios de verificación.³²

4.3 VISITAS DE VERIFICACIÓN SANITARIA

En el Registro Federal de Trámites y Servicios Empresariales

- A) Aviso de Funcionamiento. (Anexo No. 30)
- B) Aviso de Actualización de datos. (Anexo No. 31)

4.3.2 ACTAS PARA LA IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE ALIMENTOS

En el registro federal de trámites y servicios empresariales

- A) Aviso sanitario de importación. (Anexo No. 32)
- B) Solicitud de certificado para exportación de libre venta. (Anexo No. 33)
- C) Certificado para exportación de análisis de producto. (Anexo No. 34)
- D) Certificado para exportación de conformidad de buenas prácticas sanitarias. (Anexo No. 35)
- E) Solicitud de modificación. (Anexo No. 36)
- F) Solicitud de visita de verificación sanitaria para exportación.⁵⁰ (Anexo No. 37)

DISCUSIONES

- 1) La participación de los profesionales en alimentos, en este caso I. A., en la elaboración de material de apoyo en cuanto a legislación alimentaria, resulta muy relevante, dado que no existen textos que permitan acceder a la gran cantidad de material que debe ser considerado. Hasta este momento no se ha dado la debida importancia a este tema y sin embargo, las diferentes actividades y responsabilidades de un I.A. en su desempeño profesional lo llevan a tomar decisiones, que indiscutiblemente requieren del conocimiento del Marco Legal.
- 2) Una legislación alimentaria moderna y flexible no resulta del todo eficiente si no se aplica y mucho menos se conoce; por lo que para tener un sistema eficaz se requiere de la participación de todos los sectores involucrados. Además de ésta participación se requiere de recursos económicos, documentos y normas que apoyen su cumplimiento.
- 3) Sin embargo una legislación alimentaria moderna y flexible no resulta del todo eficiente si no se aplica y mucho menos se conoce; por lo que para tener un sistema eficaz se requiere de la participación de todos los sectores involucrados. Además de ésta participación se requiere de recursos económicos, documentos y normas que apoyen su cumplimiento.
- 4) Las modificaciones que se han dado a la legislación alimentaria obedecen al contexto del comercio con otros países, principalmente los Tratados Internacionales de Libre Comercio, por lo que en virtud de éstos y los compromisos contraídos por México, surge la necesidad de una legislación acorde a dicha situación.
- 5) Es importante conocer el Marco Legal, bajo el cual se sustenta la normatividad alimentaria, pues con ella se reduce la posibilidad de recibir sanciones administrativas y sobre todo realizar una adecuada aplicación de las medidas necesarias para realizar un control sanitario de los alimentos; logrando con ello reducir la contaminación de los productos alimentarios aumentando su calidad y reduciendo la posibilidad de generar un daño a la salud de los consumidores.

- 6) La Ley General de Salud tiene, como objetivo básico de proteger la salud de la población. El esquema del control sanitario de bienes y servicios se aplica con base en la corresponsabilidad de empresarios y la autoridad sanitaria para ofrece productos seguros e ino cuos, dando a los primeros mayor libertad de atención y reservando para la autoridad la atribución de verificar los productos, establecimientos y actividades.
- 7) Debido al avance tecnológico, las normas oficiales mexicanas deben adecuar su contenido técnico y especificaciones sanitarias, manteniendo su difusión a todos los sectores.
- 8) Las normas establecen criterios objetivos que deben tener los productos o servicios, en términos de seguridad, durabilidad, fiabilidad, mantenimiento de éstos. En consecuencia, al fijar las normas los niveles de seguridad se convierten en un medio eficaz para facilitar la transparencia en el mercado, incrementando al mismo tiempo, los niveles de competitividad de los productos y servicios.
- 9) La verificación de los alimentos cumple igualmente una importante función para prevenir los fraudes comerciales y la adulteración, protegiendo de esta forma al consumidor contra pérdidas económicas.
- 10) Es necesario que el verificador, en su trato con la industria de alimentos, esté familiarizado con la legislación sanitaria, a fin de poder dar respuesta válidas sobre la finalidad o propósitos básicos de la legislación. La función del verificador sanitario es la de un profesional con responsabilidad para llevar a cabo trabajos de verificación e investigación.
- 11) El *Codex Alimentarius* y la normatividad ISO sirven de guía en la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar el comercio internacional.

CONCLUSIONES

- Se establece el marco legal nacional en sus diferentes niveles jerárquicos en materia alimentaria.
- Se indican las estructuras del Gobierno Federal involucrado en la elaboración, aplicación, vigilancia, verificación y sanción de la normatividad que aplica a la industria cárnica.
- Se establecen los procedimientos que se siguen en la elaboración de las Normas Oficiales Mexicanas, Normas Mexicanas y Normas Emergentes.
- Se enlistan la Normatividad Nacional que aplica a la industria cárnica en la producción primaria, sacrificio, comercialización y elaboración de productos cárnicos. En sus instalaciones, productos y servicios.
- Se constituyen los mecanismos que se siguen para la integración y funcionamiento de los comités nacionales de normalización.
- Se ordenan los procedimientos que se siguen en la elaboración de las Normas Codex.
- Se reconoce la normatividad ISO y su concordancia con las NMX
- Se enlistan los trámites necesarios para el inicio de actividad de una industria cárnica en el Distrito Federal.
- Se integra la documentación requerida para los trámites sanitarios necesarios para la exportación e importación de alimentos.
- Se identifican los procedimientos de evaluación vía el acta de verificación sanitaria de la SSA.
- Con el presente trabajo se espera apoyar a la industria cárnica en los retos que debe enfrentar en cuanto a la aplicación y cumplimiento de la legislación alimentaria tanto nacional como internacional.

LITERATURA CITADA

1. Álvarez A., J.; *et al.* Historia de la Salubridad y Asistencia en México, México D.F. 1960. Tomo I. pp 36-90, 234-256.
2. Boletín Informativo. La Norma Oficial Mexicana en el Subsector Pecuario. Comité Consultivo Nacional de Normalización de Protección Zoonosanitaria. Diciembre 1999. SAGAR pp. 42-46
3. Carne y Productos de la Carne Incluso los Bouillons y Consomes. Volumen 10. Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias. Comisión del *Codex Alimentarius*, Roma de 1994 pp. 13-18, 33-81.
4. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos., Decimocuarta Edición, Trillas, México D. F. 1998.
5. Diario Oficial de la Federación. 12 de enero de 1994.
6. Diario Oficial de la Federación. 21 de Septiembre de 1994
7. Diario Oficial de la Federación. 7 de mayo de 1995.
8. Diario Oficial de la Federación. 21 de enero de 1997.
9. Diario Oficial de la Federación. 24 de febrero de 1997.
10. Diario Oficial de la Federación. 14 de abril de 1997.
11. Diario Oficial de la Federación. 14 de septiembre de 1998.
12. Diario Oficial de la Federación. 12 de abril de 1999.
13. Diario Oficial de la Federación. 25 de Agosto de 1999.
14. Diario Oficial de la Federación. 19 de abril de 2000.
15. Diario Oficial de la Federación. 12 de junio de 2000.
16. Diario Oficial de la Federación. 10 de agosto de 2000.
17. Diario Oficial de la Federación. 15 de diciembre de 2000.
18. Diario Oficial de la Federación.
19. Diccionario Enciclopédico Ilustrado. 1ª. ed. Ed. AGRAVEL, España, 1991. pp. 85
20. Gulas empresariales. Embutidos. SECOFI, Editorial Limusa. México, D.F. 2000.
21. Hidalgo T., M. A.: Antecedentes de la Legislación Sanitaria. Notitec. Pual. 3:3-10.1992.
22. Ley Federal de Protección al Consumidor. Diario Oficial de la Federación. 24 de diciembre de 1992
23. Ley Federal de Sanidad Animal. Diario Oficial de la Federación. 18 de junio de 1993.

24. Ley Federal sobre Metrología y Normalización. Diario Oficial de la Federación 1º de julio de 1992, 24 de diciembre 1996, 20 de mayo 1997.
25. Ley General de Salud. Duodécima Edición, Porrúa, México D. F. 1995
26. Ley General de Equilibrio Ecológico y Protección al Ambiente. Diario Oficial de la Federación. 13 de Julio de 1997.
27. Ley Orgánica de la Administración Pública Federal. Diario Oficial de la Federación 4 de noviembre de 1997, 30 de noviembre del 2000.
28. Linnell, E.; Implementación de Normas de Calidad Mundial en la Actualidad. H. Silver and Associates, Inc. 1994 pp. 2-3.
29. López Gonzáles Hortensia M.; TESIS: Contexto Legal de los Alimentos. Proyecto del Reglamento de la Ley General de Salud 1996, Facultad de Química. UNAM. México, D.F. 1996 pp. 1-22.
30. Manual de Consulta; Información Dinámica de Consulta. Editorial Expansión, México, D. F., 1991 pp. 116-118.
31. Manual de Procedimiento del *Codex Alimentarius* Programa Conjunto FAO/OMA Sobre Normas Alimentarias. Comisión del *Codex Alimentarius* Manual de Procedimientos 10º. Ed., Roma 1997 pp. 19-28
32. Manual del Verificador. DGCSByS-SSA. 1994
33. Mesa redonda. Legislación Alimentaria: Carne y Productos de la Carne. 2º. Semana del Ingeniero en Alimentos, FES Cuautitlan, 1996.
34. Mortimore S.; Wallace C.: HACCP Enfoque Práctico, 1º. ed. Ed., Acribia, S.A., Zaragoza, España, 1996. pp. 1-7
35. Orientación para el Establecimiento de un eficaz Sistema Nacional de Inspección de los Alimentos. FAO/OMS., Roma. 1976. pp. 12-14.
36. Panorama General de la Protección de Alimentos en México. Guía para la realización del Diagnostico de la Situación de la Protección de Alimentos en México. O.P.S./O.M.S.-S.S.A., México D.F. 1991.
37. Principio General Volumen 1. Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias. Comisión del *Codex Alimentarius*, 10º. Ed. Roma 1997 pp. 3-22
38. Que es el *Codex Alimentarius* 2º. ed. FAO/OMS, Roma 1995 pp. 4-19
39. Reglamento interior de la Secretaría de Salud; Secretaría de Salud. México D.F. 1989 pp. 109
40. Reglamento de Control Sanitario de Bienes y Servicios. Diario Oficial de la Federación. 9 de agosto de 1999 pp. 1-50

41. Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Publicidad. Diario Oficial de la Federación. Diario Oficial de la Federación. 4 de mayo de 2000
42. Rothery, B.: ISO 9000, 2° ed., Ed. Panorama, México. D.F. 1994, pp. 10-39
43. Tratado de Libre Comercio de América del Norte. Resumen SECOFI. 1994 pp. 1-8
44. Status de las Normas Oficiales Mexicanas. DGCSBYS-S.S.A, mayo 2001.
45. Depto. de Medicina Preventiva, Div. Educación Continua FMVZ-UNAM, OMS, SSA "V Curso de Higiene y Calidad de la Carne". Ago.- Sep. del 2000.

SITIOS WEB CONSULTADOS

46. <http://www.dgcsbys.ssa.gob.mx>
47. <http://www.digesa.sld.pe/index1.html>
48. <http://www.facmed.unam.mx>
49. <http://www.se.gob.mx>
50. <http://www.ssa.gob.mx>
51. <http://www.sagarpa.gob.mx>
52. <http://www.secofi-revista.gob.mx>
53. <http://www.precisa.gob.mx>
54. <http://www.stps.gob.mx>
55. <http://www.ISO.ch>
56. <http://www.semarnat.gob.mx>
57. <http://A./TEC-Seminarios ISO 9000 2000.htm>
58. <http://www.imnc.org.mx/bnormal.htm>

GLOSARIO DE TERMINOS

ADITIVO ALIMENTARIO: Cualquier sustancia que por sí misma no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte directa o indirecta por sí o sus subproductos, un componente del alimento o bien afecte a sus características. ⁴⁹

ALIMENTO: Toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos. ⁴⁹

CONSUMIDOR: La persona física o moral que adquiere, realiza o disfruta como destinatario final bienes, productos o servicios. No es consumidor quien adquiere, almacene, utilice o consuma bienes o servicios con objeto de integrarlos en procesos de producción, transformación, comercialización o prestación de servicios a terceros. ³⁴

CONTAMINANTE: Cualquier sustancia no añadida intencionalmente al alimento, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de contaminación ambiental. ³

DECRETO: Es un acto del poder ejecutivo referente al modo de aplicación de las leyes en relación con los fines de la administración pública, o disposiciones de algún legislativo que no tiene carácter de general atribuido a las leyes. Es también una resolución que contiene una simple determinación de trámite. ⁴¹

HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Comprende las condiciones y medidas necesarias para la producción, elaboración, almacenamiento y distribución de los alimentos destinados a garantizar un producto inocuo, en buen estado y comestible, apto para el consumo humano. ⁴⁹

LEGISLACIÓN. Actividad desarrollada por el Órgano Legislativo para la creación de las normas jurídicas. ⁴¹

LEY FEDERAL: Es una norma de conducta emitida por el Congreso de la Unión, es de carácter general, abstracta, obligatoria y sancionada. Son Orgánicas o reglamentarias de los preceptos constitucionales y obligan a su cumplimiento en todo el territorio nacional, como ejemplo tenemos la Ley General de Salud. ⁴¹

LEY ORDINARIA. Es aquella regla jurídica que no reglamenta o deriva de ningún artículo constitucional de manera directa pero no regula materias jurídicas de ésta, por ejemplo El Código Civil. ⁴¹

MEDICAMENTO VETERINARIO: Se entiende cualquier sustancia aplicada o administrada a cualquier animal destinado a la producción de alimentos, como los que producen carne o leche. ³

MÍNIMO: Indica simplemente el nivel de calidad y salubridad de un producto considerado por consenso idóneo para el comercio nacional e internacional. ³

NORMALIZACIÓN. Es el proceso mediante el cual se regulan las actividades desempeñadas por los sectores tanto privado como público, en materia de salud, medio ambiente en general, seguridad al usuario, información comercial, prácticas de comercio, industrial y laboral a través del cual se establecen la terminología, la clasificación, las directrices, las especificaciones, los atributos las características, los métodos de prueba o las prescripciones aplicables a un producto, proceso o servicio. ²⁵

NORMAS OFICIALES MEXICANAS: La regulación técnica de observancia obligatoria expedida por las dependencias competentes, conforme a reglas específicas, atributos, directrices, características o prescripciones aplicables a un producto, proceso, instalación, sistema, actividad, servicio o método de producción u operación. ³⁶

NORMAS MEXICANAS: La que elabora un organismo nacional de normalización, o la Secretaría en los términos de LFMN. ³⁶

PELIGRO: Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o una propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud. ⁴⁹

PLAGUICIDA. Cualquier sustancia destinada a prevenir, destruir, atraer, repeler o combatir cualquier plaga, incluidas las especies indeseadas de plantas o animales, durante la producción, almacenamiento, transporte, distribución y elaboración de alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales. ⁴⁹

PROVEEDOR. La persona física o moral que habitual o periódicamente ofrece, distribuye, vende, arrienda o concede el uso o disfrute de bienes, productos y servicios. ³⁴

REGLAMENTO. Es una disposición de carácter legislativo expedida por el poder ejecutivo que se aplica a todas las personas cuya situación cae en su campo. El objeto del reglamento es facilitar un mejor cumplimiento de la ley y no puede contradecir ni aumentar el campo de aplicación de ésta. ⁴¹

RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS: Comprende los productos originales y sus metabolitos en cualquier porción comestible del producto animal, así como los residuos de impurezas relacionadas con el medicamento veterinario correspondiente. ³

RESIDUOS DE PLAGUICIDA: Cualquier sustancia específica presente en alimentos, productos agrícolas o alimentos para animales como consecuencias del uso de un plaguicida. ⁴⁹

RIESGO: Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos. ³

VISITA DE VERIFICACIÓN. La que se practique en los lugares en que se realice el proceso, alguna fase del mismo, de productos, instrumentos para medir o servicios; y/o la que se efectúe con objeto de comprobar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas, el contenido o el contenido neto y, en su caso, la masa drenada; determinar los ingredientes que constituyan o integren los productos, si existe obligación de indicar su composición, la veracidad de la información comercial. ³

ANEXO No. 1

NIVELES JERÁRQUICOS

CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS

TRATADOS INTERNACIONALES

- ACE México- Uruguay
- TLC de América del Norte (México, Estados Unidos y Canadá)
- TLC México-Bolivia
- TLC México-Chile
- TLC México-Costa Rica
- TLC México-Grupo de los Tres (México, Colombia y Venezuela)
- TLC México-Israel
- TLC México-Nicaragua
- TLC México-Triángulo de los tres (El Salvador, Guatemala y Honduras)
- TLC México-Unión Europea. ⁴⁹

LEYES:

- Ley Orgánica de la Administración Pública Federal
 - Ley Federal de Metrología y Normalización
 - Ley Federal de Salud
 - Ley Federal de Sanidad Animal
 - Ley General de Equilibrio Ecológico y Protección Ambiental
 - Ley Federal del Trabajo

REGLAMENTOS:

- Reglamento Interior de Secretaría de Salud
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividad, Establecimientos, Productos y Servicios

- Reglamento de Ingeniería Sanitaria Relativa a Edificios
- Reglamento Interior de SAGARPA
- Reglamento Interior de SE
- Reglamento Interior de SEMERNAT
- Reglamento en Materia de Impacto Ambiental
- Reglamento Interior de STPS
- Reglamento Federal de Seguridad, Higiene y Medio Ambiente de Trabajo

DECRETOS

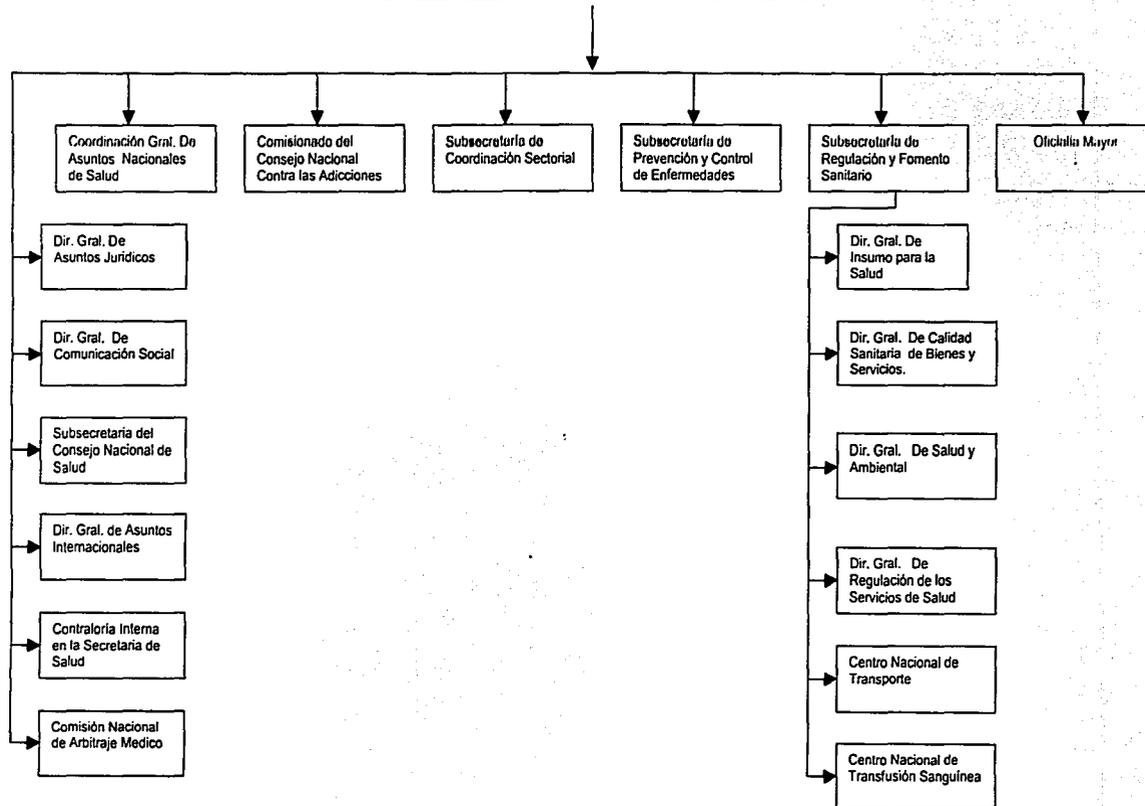
Es un acto del poder ejecutivo referente al modo de aplicación de las leyes en relación con los fines de la administración pública, o disposiciones de algún legislativo que no tiene carácter de general atribuido a las leyes. Es también una resolución que contiene una simple determinación de trámite. ⁴¹

ACUERDOS

Reunión de una autoridad gubernamental (Presidente de la República) con algunos de sus inmediatos colaboradores o subalternos para tomar conjuntamente una decisión sobre un asunto determinado. ¹⁹

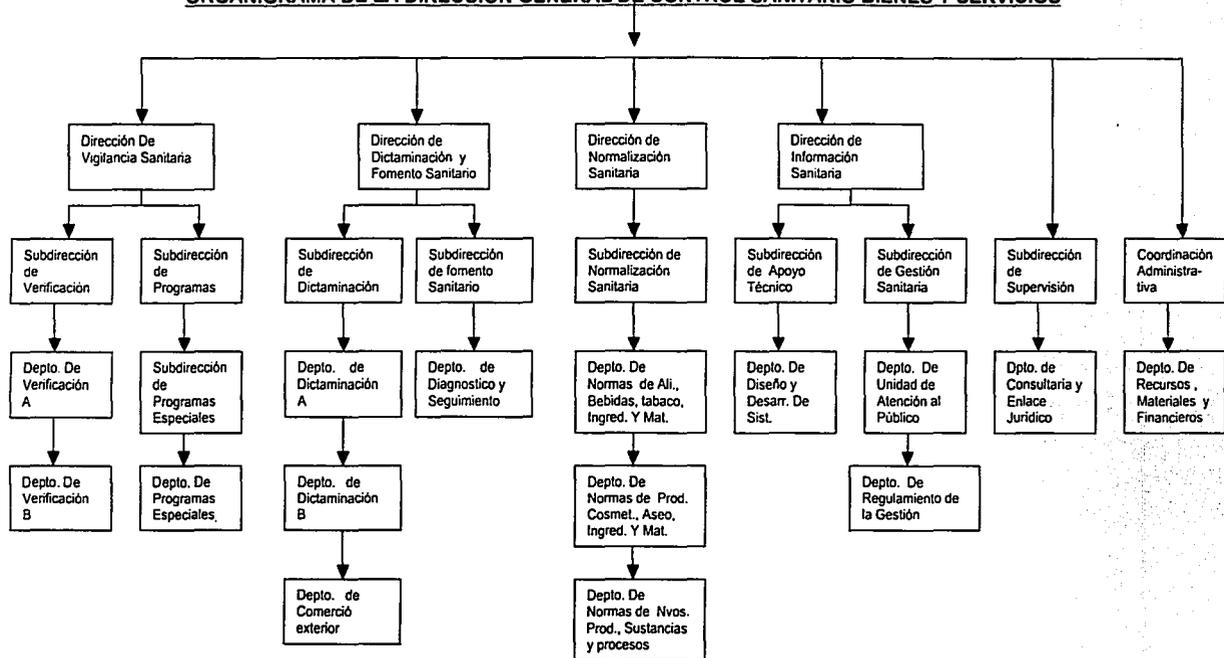
Anexo No. 2

ORGANIGRAMA DE LA SECRETARIA DE SALUD



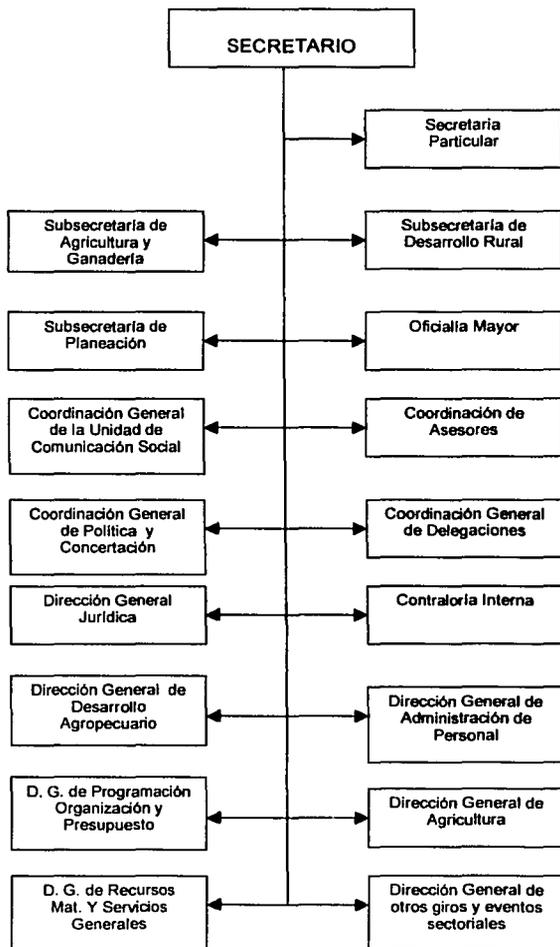
Anexo No. 3

ORGANIGRAMA DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL SANITARIO BIENES Y SERVICIOS



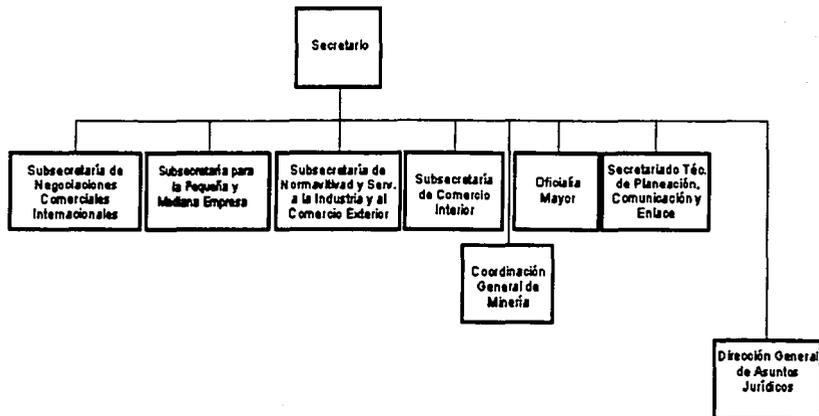
Anexo No. 4

**ORGANIGRAMA DE LA SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA,
DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN. (SAGARPA)**



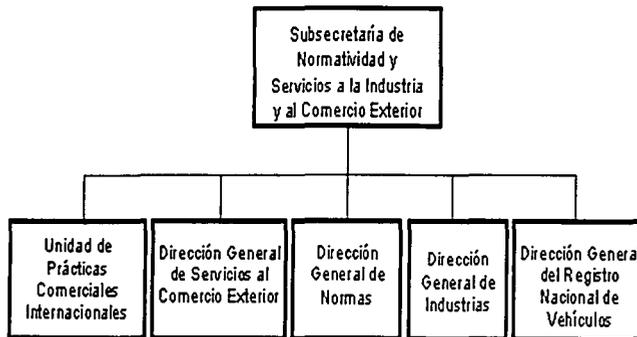
Anexo No. 5

ORGANIGRAMA DE LA SECRETARÍA DE ECONOMÍA



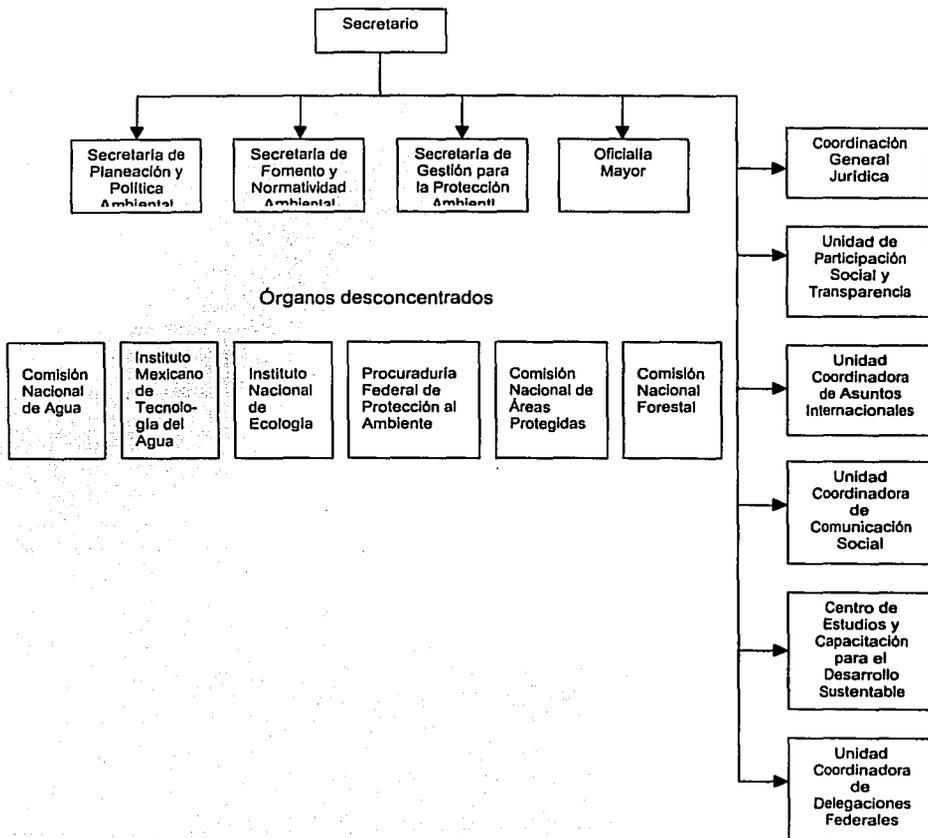
Anexo No. 6

ORGANIGRAMA DE LA SUBSECRETARÍA DE NORMATIVIDAD Y SERVICIOS A LA INDUSTRIA Y AL COMERCIO EXTERIOR



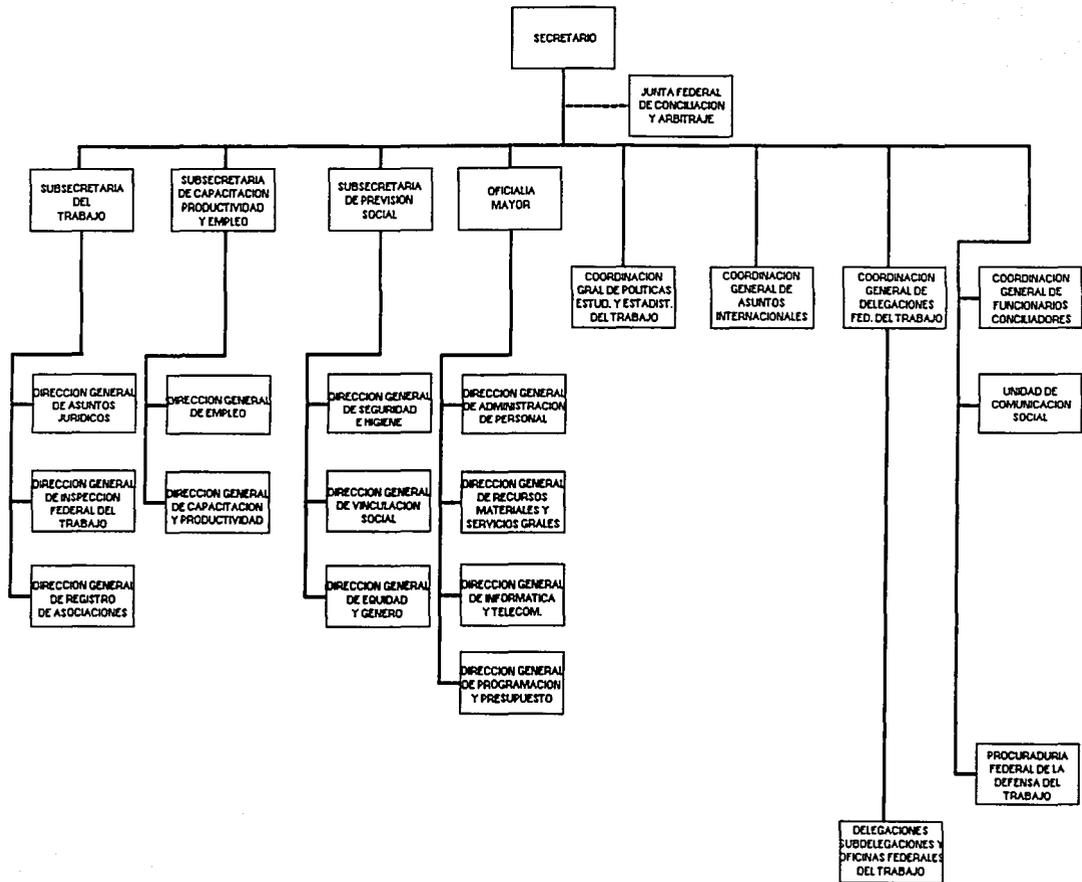
Anexo No. 7

ORGANIGRAMA DE LA SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y RECURSOS NATURALES (SEMARNAT)

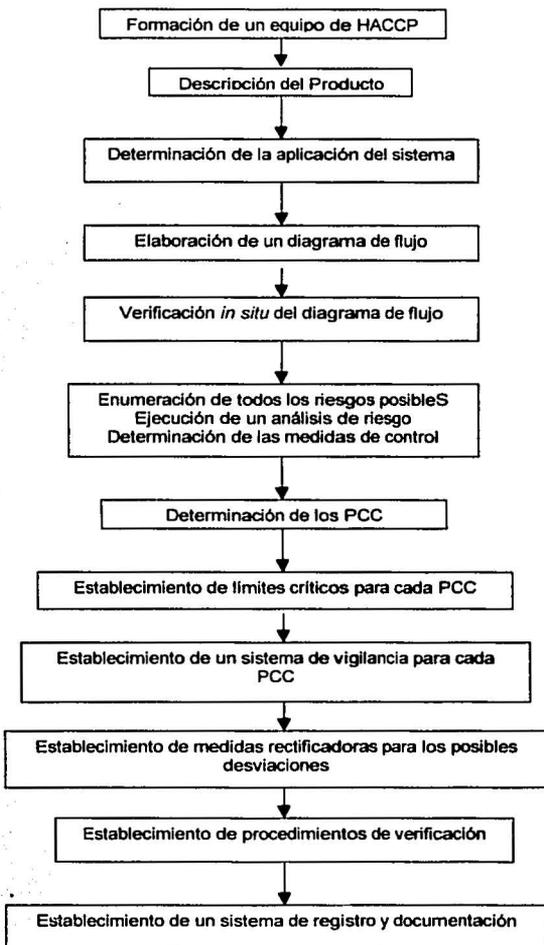


SECRETARÍA DEL TRABAJO Y PREVISIÓN SOCIAL

ENERO DEL 2001



Anexo No. 9
SECUENCIA LOGICA PARA LA APLICACIÓN DEL SISTEMA HACCP



ANEXO No. 10

NORMA DEL CODEX PARA EL JAMON CURADO COCIDO CODEX STAN 96-1981

1. AMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a los productos denominados "jamón cocido" envasado en un material de envase adecuado, según se define en las subsecciones 6.4 y 6.5 más adelante.

No se aplica a los productos de jamón cocido cuyas características de composición sean distintas de las especificadas en la Norma. Estos productos se designarán con una declaración calificativa que describa la verdadera naturaleza, evitando que se induzca a error al consumidor y se confundan con los productos regulados por esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN

El producto deberá prepararse con carne de las patas traseras del cerdo – separadas transversalmente del resto del costado en un punto que no esté más adelante que la extremidad del hueso de la cadera. Se descartarán todos los huesos, cartilagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y la grasa.

La carne deberá ser curada, y podrá ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizada.

El tratamiento térmico a que el producto se haya sometido y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5

3. COMPOSICIÓN Y FACTORES ESENCIALES DE CALIDAD

3.1 Ingredientes esenciales

- Jamón no curado
- Salmuera, compuesta de agua y sal de calidad alimentaria y nitrito de sodio o de potasio

3.2 Ingredientes facultativos

- Sacarosa, azúcar invertido, dextrosa (glucosa), lactosa, maltosa, jarabe de glucosa (incluido el jarabe de malz), miel
- Especias, aderezos y condimentos
- Proteínas aromáticas hidrolizadas, solubles en agua
- Gelatina de calidad alimentaria

3.3 Factores esenciales de calidad

- 3.3.1 Materias primas – Los ingredientes con que se prepara el producto deberán ser de calidad apta para el consumo humano y estar exentos de olores y sabores objetables.
- 3.3.2 Producto final – El producto deberá estar limpio y sustancialmente exento de manchas y contaminación debidas al envase. La carne deberá estar curada de modo uniforme y completo, y poder cortarse en lonjas.

3.4 Contenido de carne

- Porcentaje medio de proteínas de carne en el producto
Sin grasa: > 18,0%
- Porcentaje mínimo de proteínas de carne en el producto
Sin grasa: = 16,5% (mínimo absoluto)

(Para los productos envasados, el porcentaje de proteínas de carne se calcula respecto del contenido total del envase y con corrección para tener en cuenta la gelatina, en caso de que está se haya añadido - véase

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1	Sustancias Conservadoras	Dosis máxima añadida
4.1.1	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	200 mg/kg en total de nitrito, expresado en nitrito sódico
		Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final
4.1.2	Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	125 mg/kg en total de nitrito, expresado en nitrito sódico
4.2.3	Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.2	Antioxidantes	
4.2.1	Acido ascórbico y su sal de sodio	500mg/kg (expresado en ácido
4.2.2	Acido isoascórbico y su sal de sodio	ascórbico solos o mezclados)
4.3	Aromas	
4.3.1	Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromarizantes idénticas a las naturales definidas en el <i>Codex Alimentarius</i>	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación
4.3.2	Humos aromatizantes evaluados por el JECFA	
4.3	Acentuadores del sabor	
4.4.1	5' Guanilato disódico	Limitada por las buenas prácticas de
4.4.2	5' Inosinato disódico	Fabricación
4.4.3	Glutamato monosódico	
4.5	Reguladores de la acidez	
4.5.1	Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de Fabricación
4.6	Agentes de retención del agua	

4.6.1	Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos) ¹	8 000 mg/kg (expresados en P ₂ O ₅)
4.6.2	(Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos ²	3 000 mg/kg (expresados en P ₂ O ₅) solos o mezclados
4.7	Espesantes	
4.7.1	Agar	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.7.2	Carragaen	
4.7.3	Alginatos de potasio y/o de sodio	10 mg/kg

4.8 Transferencia

Deberá aplicar la Sección 3 del Principio relativo a la Transferencia de Aditivos a los Alimentos, según se exponga en la Sección 5.2 del Volumen 1 del Codex Alimentarius.

5.	CONTAMINANTES	Nivel máximo
5.1	Plomo (Pb)	0,5 mg/kg ³
5.2	Estaño (Sn)	
5.2.1	Estaño (Sn): para productos en envase De hojalata	200 mg/kg ³
5.2.2	Estaño (Sn): para productos en otros envases	50 mg/kg ³

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda la aplicación del Código Internacional de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (Ref. CAC/RCP 13-1976 (Rev. 1, 1985)), del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para la Carne Fresca (CAC/RCP 11-1976 (Rev. 1, 1993)), del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (Ref. CAC/RCP 1-1969 (Rev. 2-1985)) y, cuando proceda, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Ácidos y alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados (Ref. CAC/RCP 23-1979 (Rev. 1-1989)).

6.2 Toda la carne empleada para la fabricación de jamón curado cocido deberá haber sido sometida a los procesos de inspección prescritos en Código de Prácticas de Higiene para la carne Fresca y en el Código para la Inspección *Ante-Mortem* y *Post-Mortem* de Animales de Matanza y el Dictamen *Ante-Mortem* y *Post-Mortem* sobre Animales de Matanza y Carne) (CAC/RCP 41-1993) y haber sido aprobada por un inspector como apta para el consumo humano. La carne, luego de haber sido examinada por un inspector, no deberá haber estado expuesta a contaminación o elaborada o manipulada o sometida a la adición de cualquier sustancia nociva, que la hagan inapropiada para el consumo humano.

6.3 La carne cruda o semielaborada y el jamón curado cocido serán manipulados, almacenados, o transportados en el establecimiento de manera que la carne y el jamón curado cocido estén protegidos contra la contaminación y el deterioro.

6.4 El jamón curado cocido se envasará en envases herméticamente cerrados de conformidad con la subsección 7.4 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados.

6.5 Si el jamón curado cocido se somete a tratamiento térmico antes del envasado, deberá ser envasado de tal manera que se reduzca al mínimo la contaminación, con el fin de que el producto resista al deterioro y no presente riesgo alguno para la salud pública en las condiciones de manipulación, almacenamiento, transporte y venta indicadas en la etiqueta. Los propios envases no deberán presentar ningún riesgo para la salud ni permitir la contaminación en las condiciones normales de manipulación. Los envases deberán estar limpios y, cuando proceda mostrar pruebas de haber sido sometido al vacío.

6.6 El jamón curado cocido deberá ser tratado térmicamente de conformidad con las subsecciones 7.5 y 7.61 a 7.6.7, inclusive, del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados.

6.7 El enfriamiento de los envases llenos y herméticamente cerrados que han sido sometidos a tratamiento térmico se realizará de acuerdo con la subsección 7.6.8 del Código internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados.

6.8 Después del tratamiento térmico, los envases llenos y cerrados herméticamente deberán manipularse de conformidad con la subsección 7.7 del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos poco Acidos y Alimentos poco Acidos Acidificados Envasados.

7. ETIQUETADO

Además de las especificaciones de la Norma General del *Codex* para Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las siguientes disposiciones.

7.1 Nombre del Alimento

7.1.1 El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser "Jamón cocido".

7.1.2 El nombre del producto deberá incluir, según proceda, las denominaciones siguientes:

- "con piel"
- "en/con su jugo natural"
- "con adición de X" respecto de la gelatina, agar, alginatos o carragaen
- "ahumado"
- "con adición de ahumante"

7.1.3 Deberá hacerse una declaración que describa con exactitud el método de preparación, elaboración o presentación de manera que se vea simultáneamente con el nombre del producto, si su omisión pudiera inducir a error al consumidor.

7.2 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.2.1 Para los productos estables en almacén la fecha de duración mínima deberá declararse por año

7.2.2. Para los productos que no sean estables en almacén, es decir, que es de esperar que no duren como mínimo 18 meses en las condiciones normales de almacenamiento y venta, y que estén envasados en recipientes listos para ofrecerlos al consumidor, o que se destinen a los servicios de comidas para colectividades, la fecha de duración mínima se declarará por día, mes y año.

7.2.3 Para los productos que no sean estables en almacén y que estén envasados en recipientes no destinados a la venta directa al consumidor, o a los servicios de comidas para colectividades, se declararán las instrucciones para la conservación y distribución apropiadas.

7.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor

La información sobre los envases no destinados a la venta al por menor podrá figurar o bien en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo que el nombre del producto, el mercado de la fecha y las instrucciones para la conservación, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador deberán aparecer en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrá ser sustituidos por una señal de identificación, siempre que tal señal sea claramente identificable con los documentos que lo acompañen.

8. METODOS DE ANÁLISIS

8.1 Proteínas

Método recomendado: Determinación del contenido de nitrógeno en la carne y los productos cárnicos, Recomendados ISO R 937. (Factor de conversión para el nitrógeno: 6,25)

8.2 Grasa

Método recomendado: Determinación del contenido total de grasa en la carne y los productos cárnicos, Recomendados ISO R. 1443

8.3 Nitrito

Método recomendado: ISO/DIS 2918

8.4 Corrección para tener en cuenta la gelatina añadida

Para los productos acerca de los cuales se desconozca la cantidad de gelatina añadida, se deberá restar el 0,5 por ciento de proteínas del porcentaje de proteína referido al producto sin grasa.

8.5 Plomo

De conformidad con el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del plomo en los alimentos, según el Método General de la Ditzona, 934.07.

8.6 Estaño

De conformidad en el método de la AOAC (1990, 15ª edición) para la determinación del estaño en los alimentos envasados, según el Método Espectrofotométrico de la Absorción Atómica.

**FORMATOS DE TRÁMITES PARA EL ESTABLECIMIENTO
DE EMPRESAS EN EL D.F.**

ANEXO No 11 CERTIFICACIÓN DE ZONIFICACIÓN PARA USO ESPECÍFICO		TRÁMITE LOCAL
Trámite mediante el cual se hace constar si un uso específico está permitido o prohibido para determinarlo inmueble, conforme a los Programas de Desarrollo Urbano.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Dirección General de Administración Urbana Calle victoria No. 7 Segundo Piso, Esq. Eje Central Lázaro Cárdenas, Col. Centro, Tel. 521 09 33, 510 93 33 Ext. 249. Y en la ventanillas únicas Delegacionales del D.F. Tel. 658 11 11 de 9:00 a 14:00 hrs,	2 días hábiles	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
2 Años para ejercer el derecho que confiere	DU-03	\$369.00 pesos

ANEXO No 12 LICENCIA DE USO DE SUELO		TRÁMITE LOCAL
Documento expedido por DDF en el cual se autoriza el uso o destino que pretenda darse a los predios.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Dirección General de Administración Urbana Calle victoria No. 7 Segundo Piso, Esq. Eje Central Lázaro Cárdenas, Col. Centro, Tel. 521 09 33, 510 93 33 Ext. 249. Y en la Ventanillas Únicas Delegacionales del D.F. Tel. 658 11 11 de 9:00 a 14:00 hrs,	21 días hábiles	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
2 Años para ejercer el derecho que confiere	AU-07	\$369.00 pesos

ANEXO No 13 INSCRIPCIÓN EN EL R.F.C. / CÉDULA FISCAL		TRÁMITE FEDERAL
Trámite mediante el cual se lleva a cabo la inscripción ante la SHCP, para efecto de cumplimiento de las obligaciones fiscales correspondientes.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Administración Local de Recaudación, en los Módulos de Atención Fiscal, en los Módulos de Recepción de Trámites Fiscales y a través del Buzón Fiscal; información al contribuyente Tel. 227 02 97 y 01 800 90 450 00 de 9:00 a 15:00 grs.	Desde la respuesta inmediata hasta 3 días hábiles	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	R-1	Gratuito

ANEXO No 14 DECLARACIÓN DE APERTURA		TRÁMITE LOCAL
Trámite mediante el cual se declara el inicio de operación del establecimiento, en el caso de aquellos giros que no requieren de licencia de funcionamiento para su operación.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
ventanillas Únicas Delegacionales del D.F. Tel. 658 11 11 de 9:00 a 14:00 hrs,	Inmediata	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	VU-09 Declaración de Apertura	Gratuito

ANEXO No 15 AVISO DE FUNCIONAMIENTO ANTE EL INSTITUTO DE SERVICIOS SALUD PÚBLICA PARA EL DISTRITO FEDERAL		TRÁMITE ESTATAL
Documento expedido por el Instituto de Servicios de Salud Pública para el D.F., por medio del cual autoriza que un establecimiento de menor riesgo opere y funcione.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Dirección General de Salud Pública y en la Dirección de Regulación Sanitaria José Antonio Torres No. 661 Col. Asturias México, Tel. 724 48 62 Ext. 423 ó 424 de 9:00 a 13:00 hrs.	Inmediata	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida (Quedando Sujeto a las Inspecciones correspondientes).	Aviso de Funcionamiento	Gratuito

ANEXO No 16 AVISO DE FUNCIONAMIENTO ANTE LA SAGAR		TRÁMITE FEDERAL
Aviso de funcionamiento de establecimientos industriales y mercantiles importadores ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Dirección de Importación, Exportación, Servicios y Certificación Pecuaria , Calle de Recreo No. 14 2º. Piso Col. Actipan, México, D.F. Tel. 534 94 96 y 524 45 58 Exts. 120 y 121 de 9:00 a 14:00 hrs.	15 días hábiles	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	Aviso de Funcionamiento	Gratuito

ANEXO No 17 REGISTRO DE FUENTES FIJAS Y DE DESCARGA DE AGUAS RESIDUALES		TRÁMITE ESTATAL
Trámite que realizan los propietarios de establecimientos para que se les autorice la descarga de aguas residuales al sistema de alcantarillado urbano del D.F.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Dirección General de Prevención y Control de la Contaminación Insurgentes Norte No. 1099, Col. Vallejo, México, D.F. Tel. 537 28 18 y 537 97 13 de 9:00 a 14:00 hrs.	25 días hábiles	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	PC-071	Gratuito

ANEXO No 18 AUTORIZACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL		TRÁMITE ESTATAL
Documento otorgado como resultado de la presentación y evaluación de un Informe Preventivo, Manifestación o Estudio de Impacto Ambiental o de Estudio de Riesgo según corresponda.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Dirección de Política Ecológica Brasil No 74 2°. Piso Col. Centro México, D.F. Tel. 529 77 41, 526 41 58 de 9:00 a 14:00 hrs.	De 18 a 20 días hábiles	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	Según Corresponda	Empresas Medianas y Grandes Informe Preventivo \$835.00

ANEXO No 19 ALTA EN SISTEMA DE INFORMACIÓN EMPRESARIAL MEXICANO		TRÁMITE FEDERAL
Trámite que deberán realizar las empresa industriales, comerciales y de servicios para darse de alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM)		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN		TIEMPO APROX. DE RESPUESTA
Cámara Nacional de Industriales de Conservas Alimenticias Lafayette 14 Esq. Shakespeare, Col. Anzures, México, D.F. Tel. 254 57 11 y 254 18 03 de 9:00 a 15:00 hrs.		Inmediata
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
1 Año validación anual	Formato SIEM	Hasta 2 empleados \$150.00 De 3 a 5 empleados \$150.00 De 6 en adelante \$150.00

ANEXO No 20 AVISO DE MANIFESTACIÓN ESTADÍSTICA		TRÁMITE FEDERAL
Información que se proporciona al INEGI relacionada con la actividad propia del negocio, sin que ello implique efectos fiscales.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN		TIEMPO APROX. DE RESPUESTA
Ventanillas del INEGI Patriotismo No. 711, Col. San José Mixcoac, México, D.F. Tel. 278 10 00 Ext. 11 43 y 1144 de 9:00 a 14:00 hrs.		Inmediata
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
1 Año (revalidación anual entre enero y marzo de cada año)	FEP-3-1 Manifestación Estadística	Gratuito

ANEXO No 21 VISTO BUENO DE SEGURIDAD Y OPERACIÓN		TRÁMITE ESTATAL
Trámite mediante el cual se hace constar que el establecimiento en cuanto a su edificación e instalaciones reúne las condiciones necesarias de seguridad para su operación y funcionamiento.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN		TIEMPO APROX. DE RESPUESTA
Ventanillas Únicas Delegacionales del D.F. Tel. 658 11 11 de 9:00 a 14:00 hrs,		Inmediata
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
3 Años (renovación)	AU-19	Gratuito

ANEXO No 22 PROGRAMA INTERNO DE PROTECCIÓN CIVIL		TRÁMITE ESTATAL
Trámite mediante el cual se definen las acciones destinadas a la salvaguarda de la integridad física de los empleados y de las personas que concurran al establecimiento.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN		TIEMPO APROX. DE RESPUESTA
Dirección General de Protección Civil Periférico Sur 2769 Col. San Jerónimo Lidice, México, D.F. Tel. 683 21 20 de 9:00 a 15:00 hrs. Y de 18:00 a 21:00 hrs.		15 días hábiles
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	CP-06	Gratuito

ANEXO No 23 ACTA DE INTEGRACIÓN A LA COMISIÓN DE SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS CENTROS DE TRABAJO		TRÁMITE FEDERAL
Trámite mediante el cual se registra en la Comisión de Seguridad e Higiene en el Trabajo en la STPS		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Dirección General de Seguridad e Higiene en el Trabajo Av. Azcapotzalco la Villa No. 209 piso 19 Col Barrio de Santo Tomas, México, D.F. Tel. 390 40 10 y 394 87 02 de 9:00 a 15:00 hrs.	No tiene plazo oficial de repuesta	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	No requiere formato específico	Gratuito

ANEXO No 24 APROBACIÓN DE PLANES Y PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO		TRÁMITE FEDERAL
Trámite mediante el cual se aprueban los Planes y Programas de Capacitación de las empresas en la STPS		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Dirección General de Capacitación y Productividad Av. Azcapotzalco la Villa No. 209 Edif. E PB, Col. Barrio de Santo Tomas, México, D.F. Tel. 390 40 10 y 394 87 02 de 9:00 a 15:00 hrs.	No tiene plazo oficial de respuesta	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Determinada en el programa propuesto y no debe exceder de 4 años	DC-2	Gratuito

ANEXO No 25 CONSTITUCIÓN DE LA COMISIÓN MIXTA DE CAPACITACIÓN Y ADIESTRAMIENTO		TRÁMITE FEDERAL
Trámite mediante el cual se integra a la Comisión Mixta de Capacitación y Adiestramiento en STPS.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN		TIEMPO APROX. DE RESPUESTA
Dirección General de Capacitación y Productividad Av. Azcapotzalco La Villa No. 209 Edi. E PB, Col. Barrio de Santo Tomás, México, D. F. Tel. 390 40 10 y 394 87 02 de 9:00 a 15:00 hrs.		No tiene plazo oficial de respuesta
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	DC-1	Gratuito

ANEXO No 26 LICENCIA DE ANUNCIO		TRÁMITE LOCAL
Trámite mediante el cual se otorga la licencia o permiso para fijar, instalar o colocar un anuncio, o bien señalar, indicar, mostrar o difundir al público cualquier mensaje.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN		TIEMPO APROX. DE RESPUESTA
Ventanillas Únicas Delegacionales del D.F. Tel. 658 11 11 de 9:00 a 14:00 hrs.		Inmediata
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
3 años (renovación)	AU-08	\$2,472.00 Denominativo \$6,000.00 Publicitario

ANEXO No 27 REGISTRO EMPRESARIAL ANTE EL IMSS Y EL INFONAVIT		TRÁMITE FEDERAL
Información básica que la empresa proporciona al IMSS, para solicitar el registro y número patronal. A partir de julio de 1997, al momento de obtener el registro del IMSS automáticamente quedan registrados en el INFONAVIT.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Subdelegaciones Administrativas del IMSS Tel. 211 02 45 y 211 20 29 de 9:00 a 14:00 hrs.	15 días hábiles	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	AFIL-01 Alta Patronal AFILL-02 Alta a Trabajadores	Gratuito

ANEXO No 28 INSCRIPCIÓN EN EL PADRÓN DE IMPUESTO SOBRE NÓMINAS		TRÁMITE LOCAL
Trámite mediante el cual se integra al padrón de Contribuyentes del D.F.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN	TIEMPO APROX. DE RESPUESTA	
Administración Tributaria Local del D.F. Brasil No. 74 2º. Piso Col. Centro, México, D.F. Tel. 537 97 13 y 526 41 58 de 9:00 a 14:00 hrs.	Inmediata	
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
No aplica vigencia	I-SIN-009-96	Gratuito

ANEXO No 29 FORMATO ÚNICO SAINÉ PARA LA APERTURA DE EMPRESAS NO RIESGOSAS		FORMATO LOCAL
Es el instrumento jurídico creado por el Gobierno del D.F., para agilizar la apertura de empresas, el cual reúne cuatro trámites en un solo formato: Certificación de Zonificación para Uso Específico, Declaración de Apertura, Visto Bueno de Seguridad y el Registro de Fuentes Fijas y de Descarga de Aguas Residuales.		
ÁREAS DONDE SE GESTIONA HORARIO DE ATENCIÓN		TIEMPO APROX. DE RESPUESTA
Ventanillas Únicas Delegacionales del D.F. Tel. 658 11 11 de 9:00 a 14:00 hrs.		7 días hábiles
VIGENCIA	FORMATO	COSTO
Indefinida	SAINÉ 7 días	De acuerdo a los trámites que integran el formato



ANEXO NO. 30
SECRETARIA DE SALUD
SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO
DIRECCION GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS

ANTES DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO AL REVERSO

SSA-04-001-A AVISO DE FUNCIONAMIENTO

LLENESE A MANO CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

1.- DATOS DEL PROPIETARIO

NOMBRE DE LA PERSONA FISICA O MORAL PROPIETARIA DEL ESTABLECIMIENTO		RFC	
CALLE Y NUMERO		DOMICILIO COLONIA	
ENTIDAD FEDERATIVA		DELEGACION O MUNICIPIO	LOCALIDAD
CODIGO POSTAL	TELEFONO	FAX	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL		NOMBRE DE LA(S) PERSONAS AUTORIZADAS PARA RECIBIR NOTIFICACIONES	

2.- DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO		RFC	
CALLE Y NUMERO		DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO COLONIA	
ENTIDAD FEDERATIVA		DELEGACION O MUNICIPIO	LOCALIDAD
ENTRE QUE CALLE Y QUE CALLE		TELEFONO	FAX
NUMERO DE LA CLASE DE LA CLASIFICACION MEXICANA DE ACTIVIDADES Y PRODUCTOS		FECHA DE INICIO DE LABORES (Dia, mes, año)	

Declaro bajo protesta de decir verdad que cumplo con los requisitos y normatividad aplicable, sin que me eximan de que la autoridad sanitaria verifique su cumplimiento, ésto sin perjuicio de las sanciones en que puedo incurrir por falsedad de declaraciones dadas a una autoridad.

FIRMA DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL	LUGAR Y FECHA DONDE SE EFECTUA EL AVISO
---	---

PARA CUALQUIER ACLARACION, DUDA Y/O COMENTARIO CON RESPECTO A ESTE TRAMITE, SIRVASE LLAMAR AL SISTEMA DE ATENCION TELEFONICA A LA CIUDADANIA (SACTEL) A LOS TELEFONOS: 5-440-2000 EN EL D.F. Y AREA METROPOLITANA, DEL INTERIOR DE LA REPUBLICA SIN COSTO PARA EL USUARIO AL 01800-0014800 O DESDE ESTADOS UNIDOS Y CANADA AL 1888-594 3372; O AL TELEFONO 5-53-70-90 DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO, EN LA CIUDAD DE MEXICO, DISTRITO FEDERAL.

CONSIDERACIONES GENERALES
 ESTE TRAMITE NO REQUIERE DOCUMENTOS ANEXOS
 ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN HOJA BLANCA TAMAÑO CARTA Y EN PAPEL BOND
 ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA
 DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO 08-16-1999
 ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA UNIDAD
 DE DEREGULACION ECONOMICA 08-16-1999



SSA-04-001-A

**ANEXO NO. 31
SECRETARIA DE SALUD
SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO
DIRECCION GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS**

ANTES DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO AL REVERSO

SSA-04-001-B AVISO DE ACTUALIZACION DE DATOS

LLENESE A MANO CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

1.- DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZON SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO

RFC

DOMICILIO

2.- MODIFICACION QUE SE SOLICITA

2.1.- DATOS DEL PROPIETARIO

MARQUE CON UNA "X" EL TIPO DE MODIFICACION

CAMBIO DE NOMBRE O RAZON SOCIAL

CAMBIO DE PERSONAS AUTORIZADAS

CAMBIO DE DOMICILIO, TELEFONO, FAX

CAMBIO DE RFC

DICE

DEBE DECIR

2.2.- DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

MARQUE CON UNA "X" EL TIPO DE MODIFICACION

CAMBIO DE PROPIETARIO

CAMBIO DE RFC

CAMBIO DE ACTIVIDAD O GIRO

BAJA DEFINITIVA

CAMBIO DE DOMICILIO, TELEFONO, FAX

CAMBIO DE NOMBRE O RAZON SOCIAL

CAMBIO DE REPRESENTANTE LEGAL

SUSPENSION TEMPORAL DE ACTIVIDADES
ESPECIFICAR LA CAUSA:

DICE

DEBE DECIR

Declaro bajo protesta de decir verdad que cumplo con los requisitos y normatividad aplicable, sin que me eximan de que la autoridad sanitaria verifique su cumplimiento, ésto sin perjuicio de las sanciones en que puedo incurrir por falsedad de declaraciones dadas a una autoridad.

FRIMA DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL

LUGAR Y FECHA DONDE SE EFECTUA EL AVISO

PARA CUALQUIER ACLARACION, DUDA Y/O COMENTARIO CON RESPECTO A ESTE TRAMITE, SIRVASE LLAMAR AL SISTEMA DE ATENCION TELEFONICA A LA CIUDADANIA (SACTEL) A LOS TELEFONOS: 5-4-80-7000 EN EL D.F. Y AREA METROPOLITANA, DEL INTERIOR DE LA REPUBLICA SIN COSTO PARA EL USUARIO AL 01800-8014800 O DESDE ESTADOS UNIDOS Y CANADA AL 1888-594 3372; O AL TELEFONO 5-5-53-70-90 DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO, EN LA CIUDAD DE MEXICO, DISTRITO FEDERAL.

CONSIDERACIONES GENERALES
ESTE TRAMITE NO REQUIERE DOCUMENTOS ANEXOS
ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN HOJA BLANCA TAMAÑO CARTA Y EN PAPEL
LA ÚLTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA
DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO: 06/20/1998
LA ÚLTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA UNIDAD
DE DESREGULACION ECONOMICA: 08/04/1998



SSA-04-001-B



ANEXO NO. 32
SECRETARIA DE SALUD
SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO
DIRECCION GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS

ANTES DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO AL REVERSO

SSA-04-003 AVISO SANITARIO DE IMPORTACION

LENESE A MANO CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

1.- DATOS DEL IMPORTADOR

NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL IMPORTADOR		RFC
DOMICILIO (Calle, No., Colonia, Localidad, Entidad, C.P., país)		TELEFONO Y FAX

2.- DATOS DEL PRODUCTO A IMPORTAR

MARCA COMERCIAL, NOMBRE GENERICO Y ESPECIFICO DEL PRODUCTO		ADUANA DE ENTRADA
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	
Marque con una "X" el número que corresponde de acuerdo al instructivo		
TIPO 1 2 3 4	USO 1 2 3 4 5 6 7 8 9	UTILIZACIÓN FINAL 1 2 3 4 5 6 7 8
CLAVE DE LOTE	Especifique: FECHA DE ELABORACION	FECHA DE CADUCIDAD
FRACCIÓN ARANCELARIA	PRIMERA VEZ SI NO	
NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL FABRICANTE	DOMICILIO DEL FABRICANTE	
DESTINO FINAL DEL PRODUCTO (Calle, No., Colonia, Localidad, Entidad, C.P.)		

3.- DOCUMENTOS ANEXOS (marque con una "X" los documentos que anexa)

() 1.- Constancia Sanitaria o
 () 2.- Certificado de Libre Venta o
 () 3.- Copia de análisis de laboratorio

No tendrán validez oficial los documentos que presenten alteraciones, raspaduras o enmendaduras

Declaro bajo protesta de decir verdad que cumplo con los requisitos y normatividad aplicable, sin que me eximan de que la autoridad sanitaria verifique su cumplimiento, ésto sin perjuicio de las sanciones en que puedo incurrir por falsedad de declaraciones dadas a una autoridad.

FECHA Y LUGAR DEL AVISO	CONSIDERACIONES GENERALES ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN HOJA BLANCA TAMAÑO CARTA Y EN PAPEL BOND EN CASO DE DECLARAR MAS DE UN PRODUCTO, EL IMPORTADOR DEBERA UTILIZAR LA FORMA: ANEXO DE AVISO SANITARIO DE IMPORTACION ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO: 08-IV-1998 ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA UNIDAD DE DESREGULACION ECONOMICA: 08-IV-1999
FIRMA DEL IMPORTADOR O REPRESENTANTE LEGAL	





ANEXO NO. 33
SECRETARIA DE SALUD
 SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO
 DIRECCION GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS

VENTAS DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO AL REVERSO

**SSA-04-004-A SOLICITUD DE CERTIFICADO
 PARA EXPORTACION LIBRE VENTA**

FOLIO

(USO EXCLUSIVO DE LA SSA)

LENEBE A MANO CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

1.- DATOS DEL EXPORTADOR

NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL EXPORTADOR

RFC

DOMICILIO (Calle, No., Colonia, Localidad, Estado, C.P., Pais)

2.- DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE

RFC

DOMICILIO DONDE SE ELABORA EL PRODUCTO (Calle, No., Colonia, Localidad, Estado, C.P., Pais)

3.- DATOS DEL IMPORTADOR (Cuando el producto a exportar sea de importación)

NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL IMPORTADOR

RFC

DOMICILIO (Calle, No., Colonia, Localidad, Estado, C.P., Pais)

4.- DATOS DEL PRODUCTO

DENOMINACION O DESCRIPCION DEL PRODUCTO

MARCA (Nombre Comercial)

PAIS AL QUE EXPORTA

FECHA Y LUGAR DE LA SOLICITUD

CONSIDERACIONES GENERALES
 ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN HOJA BLANCA TAMAÑO OFICIO Y EN PAPEL BOND
 ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA
 DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO: 06/11/1999
 ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA UNIDAD
 DE DESREGULACION ECONOMICA: 08/11/1998

FIRMA DEL EXPORTADOR O REPRESENTANTE LEGAL





**ANEXO NO. 34
SECRETARIA DE SALUD**

**SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO
DIRECCION GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS**

TES DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO AL REVERSO

**SSA-04-004-B SOLICITUD DE CERTIFICADO
PARA EXPORTACION
ANALISIS DE PRODUCTO**

FOLIO

(USO EXCLUSIVO DE LA SSA)

LENESE A MANO CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

1.- DATOS DEL EXPORTADOR

NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL EXPORTADOR

RFC

DOMICILIO (Calle, No., Colonia, Localidad, Entidad, C.P., Pais)

2.- DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE

RFC

DOMICILIO DONDE SE ELABORA EL PRODUCTO (Calle, No., Colonia, Localidad, Entidad, C.P., Pais)

3.- DATOS DEL PRODUCTO Y TIPO DE ANALISIS

DESCRIPCION DEL PRODUCTO (Nombre comun y Cientifico)

TIPO DE EMBALAJE		ESTADO DEL PRODUCTO O TIPO DE TRATAMIENTO	
PRIMARIO	SECUNDARIO		
NUMERO DE UNIDADES DE EMBALAJE		TOTAL A EXPORTAR	FECHA LIMITE DE CONSUMO
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO		REQUERIDA DE TRANSPORTE	MEDIO DE TRANSPORTE
		AEREO	TERRESTRE MARITIMO
OBSERVACIONES SOBRE EL TRANSPORTE (Nombre del transporte, No. de vuelo o No. de matricula si se trata de conexiones, indicar los numeros, etc.)			
AREA GEOGRAFICA DE ORIGEN (Localidad, Estado y Pais)			
DOMICILIO DONDE SE ENCUENTRA EL PRODUCTO PARA MUESTREO (Calle, No., Colonia, Localidad, Entidad, C.P.)			HORARIO
TIPO DE ANALISIS ESPECIFICO Indique los analisis que le requiera el pais a donde va a exportar (unicamente se pueden incluir como maximo 3 determinaciones para 6 muestras)			

4.- DESTINO DEL PRODUCTO

LUGAR DE EMBARQUE DE LOS PRODUCTOS	PAIS AL QUE EXPORTA	
NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL DESTINATARIO	TELEFONO	
DOMICILIO DEL DESTINO FINAL (Calle, No., Colonia, Localidad, Entidad, C.P. Pais)		
FECHA Y LUGAR DE LA SOLICITUD	CONSIDERACIONES GENERALES: ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN HOJA BLANCA TAMAÑO OFICIO Y EN PAPEL BOND ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO: 06/11/1998 ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA UNIDAD DE REGULACION ECONOMICA: 03/11/1999	
FIRMA DEL EXPORTADOR O REPRESENTANTE LEGAL		





ANEXO NO. 35
SECRETARIA DE SALUD

SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO
DIRECCION GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS

DESDE DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO AL REVERSO

**SSA-04-004-C SOLICITUD DE CERTIFICADO
PARA EXPORTACION DE CONFORMIDAD DE
BUENAS PRACTICAS SANITARIAS**

FOLIO

(USO EXCLUSIVO DE LA SSA)

LENESE A MANO CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

1.- DATOS DEL EXPORTADOR

NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL EXPORTADOR	RFC
DOMICILIO (Calle, No., Colonia, Localidad, Entidad, C.P., Pais)	

2.- DATOS DEL FABRICANTE

NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE	RFC
DOMICILIO (Calle, No., Colonia, Localidad, Entidad, C.P., Pais)	

DICTAMEN FAVORABLE DE CONFORMIDAD DE BUENAS PRACTICAS VALIDO HASTA

FECHA DE EXPEDICION	NUMERO DE NOTIFICACION DE RESULTADOS	VALIDO POR
---------------------	--------------------------------------	------------

3.- DATOS DEL PRODUCTO

DESCRIPCION DEL PRODUCTO (Nombre comun y clasifica)			
TIPO DE EMBALAJE		ESTADO DEL PRODUCTO O TIPO DE TRATAMIENTO	
PRIMARIO	SECUNDARIO		
NUMERO DE UNIDADES DE EMBALAJE	TOTAL A EXPORTAR	NUMERO DE LOTE	FECHA LIMITE DE CONSUMO
TEMPERATURA REQUERIDA		MEDIO DE TRANSPORTE	
DE ALMACENAMIENTO	DE TRANSPORTE	AEREO	TERRESTRE MARITIMO
OBSERVACIONES SOBRE EL TRANSPORTE (Nombre del transporte, No. de vuelo o No. de matricula. Si se trata de contenedores, indicar los numeros, etc.)			

4.- DESTINO DEL PRODUCTO

LUGAR DE EMBARQUE DE LOS PRODUCTOS	PAIS AL QUE EXPORTA
NOMBRE, DENOMINACION O RAZON SOCIAL DEL DESTINATARIO	TELEFONO
DOMICILIO DEL DESTINO FINAL (Calle, No., Colonia, Localidad, Entidad, C.P., Pais)	

5.- COMBINACION DE MODALIDADES:

Si requiere la emisión del documento combinado, marque con una "X" en el cuadro correspondiente y anote el formato específico

LIBRE VENTA ANALISIS DE PRODUCTO OTROS EXPLIQUE

(PREVA EVALUACION DE LA DIRECCION GENERAL)

FECHA Y LUGAR DE LA SOLICITUD

FIRMA DEL EXPORTADOR O REPRESENTANTE LEGAL

CONSIDERACIONES GENERALES
ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN HOJA BLANCA TAMAÑO OFICIO Y EN PAPEL BOND
ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA
DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO: 08-IV-1999





SE DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO

ANEXO No. 36
SECRETARIA DE SALUD
SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO
DIRECCION GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS

SSA-04-004-D SOLICITUD DE MODIFICACION

FOLIO

EXPORTACION
(USO EXCLUSIVO DE LA SSA)

NESE A MAND CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

- DATOS DEL SOLICITANTE

DOMINACION O RAZON SOCIAL

RFC

2.- DOCUMENTO A MODIFICAR

NÚMERO DEL DOCUMENTO

NOMBRE DEL DOCUMENTO

3.- DATOS A MODIFICAR

DE	DEBE DECIR
FIRMA DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL	FECHA Y LUGAR DE LA SOLICITUD

DOCUMENTOS ANEXOS

- 1.- Certificado para exportación vigente, que desea modificarse (original).
- 2.- Comprobante de pago de derechos (original y 2 copias).
No tendrán validez oficial los documentos que presenten alteraciones, raspaduras o enmendaduras.

INSTRUCTIVO DE LLENADO

SSA-04-004-D SOLICITUD DE MODIFICACION DE CERTIFICADO PARA EXPORTACION

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1.- DATOS DEL SOLICITANTE.
➤ Anote el nombre de la empresa solicitante, teléfono y fax. 2. DOCUMENTO A MODIFICAR.
➤ Anote el número y nombre del documento a modificar.
Únicamente se cambiarán los datos, si el soporte documental que originó su procedencia, contempla lo indicado en esta solicitud. 3. DATOS A MODIFICAR.
➤ DICE. Anote los datos que desea modificar.

DEBE DECIR. Anote los datos como deben quedar. | <ol style="list-style-type: none"> 4.- CANCELE LOS ESPACIOS QUE NO SEAN UTILIZADOS. 5.- ESTA SOLICITUD ÚNICAMENTE SERA VALIDA SI PRESENTA LAS FIRMAS Y DOCUMENTOS INDICADOS. 6.- LA FIRMA DEL SOLICITANTE DEBERA SER AUTOGRAFA EN CADA SOLICITUD.
COMPROBANTE DE TRAMITE:
Para recibir la notificación del trámite, la persona autorizada, previa identificación deberá presentar el comprobante del trámite. |
|---|--|

PARA CUALQUIER ACLARACION, DUDA Y/O COMENTARIO CON RESPECTO A ESTE TRAMITE, SIRVASE LLAMAR AL SISTEMA DE ATENCION TELEFONICA A LA CIUDADANIA (SACED) A LOS TELEFONOS: 5-4-80-2000 EN EL D.F. Y AREA METROPOLITANA, DEL INTERIOR DE LA REPUBLICA SIN COSTO PARA EL USUARIO AL 01800-0014800 O DESDE ESTADOS UNIDOS Y CANADA AL 1888-594 3372; O AL TELEFONO 5-3-53-70-90 DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO, EN LA CIUDAD DE MEXICO, DISTRITO FEDERAL.

CONSIDERACIONES GENERALES
ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN HOJA BLANCA TAMAÑO OFICIO Y EN PAPEL
LA TIRTA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA
DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO ES: 05-11-1998
ULTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA UNIDAD
DE DESREGULACION ECONOMICA: 06-14-1999



SSA-04-004-D



SECRETARIA DE SALUD
 SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO
 DIRECCION GENERAL DE CALIDAD SANITARIA DE BIENES Y SERVICIOS

ANTES DE LLENAR ESTE FORMATO LEA CUIDADOSAMENTE EL INSTRUCTIVO AL REVERSO

**SSA-04-005 SOLICITUD DE VISITA DE VERIFICACION SANITARIA
 PARA EXPORTACION**

FOLIO

(USO EXCLUSIVO DE LA SSA)

LLENESE A MANO CON LETRA DE MOLDE LEGIBLE O A MAQUINA

1.- DATOS DEL SOLICITANTE

NOMBRE DENOMINACION O RAZON SOCIAL

RFC

2.- DATOS RELATIVOS A LA EXPORTACION

PAIS A DONDE VA A EXPORTAR

TIPO DE PRODUCTOS QUE EXPORTARA

PROCESOS QUE REALIZA A SUS PRODUCTOS

REQUISITOS QUE LE SOLICITA LA AUTORIDAD SANITARIA A DONDE REALIZARA LA EXPORTACION

DESCRIBA LOS DOCUMENTOS SOLICITADOS

TIPO DE ANALISIS DE LABORATORIO SOLICITADOS

3.- DATOS DEL DOMICILIO DONDE SE REALIZARA LA VISITA VERIFICACION SANITARIA

(CALLE, No., COLONIA, LOCALIDAD o MUNICIPIO, ENTIDAD, C.P., HORARIO Y DIAS LABORABLES DEL ESTABLECIMIENTO)

FECHA Y LUGAR DE LA SOLICITUD

FIRMA DEL SOLICITANTE O REPRESENTANTE LEGAL

CONSIDERACIONES GENERALES
 ESTE FORMATO ES DE LIBRE REPRODUCCION EN HOJA BLANCA TAMAÑO OFICIO Y EN PAPEL BOND.
 ÚLTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA SUBSECRETARIA DE REGULACION Y FOMENTO SANITARIO: 08-IV-1999
 ÚLTIMA FECHA DE AUTORIZACION DEL FORMATO POR PARTE DE LA UNIDAD DE REGULACION ECONOMICA: 04-IV-1999

