

Norma Oficial Mexicana NOM-025-ZOO-1995, Características y especificaciones zoonosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, por conducto de la Dirección General Jurídica, con fundamento en los artículos 1o., 3o., 4o. fracción III, 12, 13, 21, 22 y 44 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 38 fracción II, 40, 41, 43 y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 35 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 10 fracción V del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, y

CONSIDERANDO

Que es atribución de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, regular las instalaciones y equipo de los establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, con la finalidad de asegurar su calidad e inocuidad.

Que la fabricación de productos alimenticios para uso en animales, contribuye al incremento en la producción pecuaria nacional.

Que las instalaciones y equipo empleados en la elaboración de estos productos pueden representar un riesgo zoonosanitario.

Que el almacenamiento adecuado de las materias primas, materiales y productos terminados contribuye a la conservación de la calidad e integridad de los productos alimenticios para uso en animales.

Que el control de calidad establecido en las empresas disminuye el riesgo zoonosanitario.

Que para alcanzar los objetivos señalados en los párrafos anteriores, con fecha 1 de febrero de 1995, se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Proyecto de Norma Oficial Mexicana NOM-028-ZOO-1994, denominada " Características y especificaciones sanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos", iniciando con ello el trámite a que se refieren los artículos 45, 46 y 47 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; razón por la que con fecha 25 de septiembre del año en curso, se publicaron las respuestas a los comentarios recibidos en relación a dicho proyecto.

Que en virtud del resultado del procedimiento legal antes indicado se modificó la clave de la Norma, así como los diversos puntos que resultaron procedentes y por lo cual, se expide la presente Norma Oficial Mexicana, para quedar como NOM-025-ZOO-1995, CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS PARA LAS INSTALACIONES, EQUIPO Y OPERACION DE ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO EN ANIMALES O CONSUMO POR ESTOS.

INDICE

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

2. REFERENCIAS

3. DEFINICIONES

4. CONSIDERACIONES GENERALES

5. INSTALACIONES Y EQUIPO

6. MAQUILA DE PRODUCTOS

7. DEL PERSONAL TECNICO RESPONSABLE**8. SANCIONES****9. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES****10. BIBLIOGRAFIA****11. DISPOSICIONES TRANSITORIAS****1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN**

1.1. Esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto establecer las características y especificaciones mínimas zoonosanitarias para las instalaciones y equipo de los establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, con la finalidad de asegurar su calidad e inocuidad.

1.2. Esta Norma es aplicable a todos los establecimientos dedicados a la fabricación y maquila de productos alimenticios para uso o consumo por animales.

1.3. La vigilancia de esta Norma corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural y a los gobiernos de los Estados, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y circunscripciones territoriales, de conformidad con los acuerdos de coordinación respectivos.

1.4. La aplicación de las disposiciones contenidas en esta Norma compete a la Dirección General de Salud Animal, así como a las Delegaciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y circunscripciones territoriales.

2. REFERENCIAS

Para la correcta aplicación de esta Norma deben consultarse la siguientes normas oficiales mexicanas:

NOM-001-STPS-1993. Relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los edificios, locales, instalaciones y áreas de los centros de trabajo.

NOM-004-STPS-1993. Sistemas de protección y dispositivos de seguridad en las máquinas y accesorios en los centros de trabajo.

NOM-011-STPS-1993. Condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se genera ruido.

NOM-025-STPS-1994. Niveles de iluminación en los centros de trabajo.

NOM-027-STPS-1994. Señales y avisos de seguridad e higiene.

NOM-028-STPS-1994. Seguridad y código de colores para tuberías.

3. DEFINICIONES

Para efectos de la presente Norma, se entiende por:

3.1. Acondicionamiento: Todas las operaciones finales que involucran el envasado, empacado y etiquetado del producto, hasta llegar a la presentación final para su uso.

3.2. Aditivo: Cualquier material de uso específico que se incluya en el alimento, que favorezca su presentación, preservación, así como la ingestión, aprovechamiento, profilaxis o pigmentación en los animales y sus productos.

3.3. Almacenamiento: Acción de guardar en una área específica tal como bodega, local, silo, troje, materiales o productos para su custodia temporal, suministro y venta.

3.4. Control de calidad: Es el conjunto de actividades necesarias para asegurar que los productos cumplan con las características requeridas para su uso.

3.5. Envase: Recipiente que está en contacto directo con el producto para conservarlo, identificarlo y que facilita su transporte.

3.6. Fabricación: Proceso de elaboración de los productos.

3.7. Laboratorio de pruebas: Persona física o moral aprobado por la Secretaría para prestar servicios relacionados con la normalización y de acuerdo a lo establecido por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

3.8. Maquila: Acción de ejecutar para otro, una o varias operaciones del proceso de fabricación de un producto terminado.

3.9. Materia prima: Ingrediente de cualquier origen utilizado en la elaboración de productos terminados.

3.10. Médico Veterinario aprobado: Profesional reconocido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural, facultado para realizar actividades zoonosanitarias.

3.11. Nutrimiento: Materia orgánica o inorgánica que restituye o mantiene la materia viva.

3.12. Proceso: El conjunto de actividades que transforman las materias primas en producto terminado, entre las que se incluyen: recepción, almacenamiento, transportación, molienda, pesaje, dosificación, mezclado, peletizado, extrudizado y acondicionamiento.

3.13. Producto a granel: Producto alimenticio sin envasar.

3.14. Producto alimenticio: Cualquier material o conjunto de ellos que contengan nutrimentos y/o aditivos útiles en la nutrición y alimentación de los animales.

3.15. Producto terminado. El que cumple con las especificaciones de diseño, está acondicionado y listo para su uso.

3.16. Secretaría: La Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural.

4. CONSIDERACIONES GENERALES

Las instalaciones deben reunir las características que a continuación se mencionan para garantizar la higiene en las operaciones de fabricación, acondicionamiento y almacenamiento de los productos alimenticios.

Las áreas de proceso deben estar perfectamente definidas y separadas. No deben tener comunicación directa con casas habitación, ni albergar animales domésticos.

4.1. Vías de acceso.

Las áreas de carga y descarga que se encuentren dentro del establecimiento, deben presentar una superficie pavimentada de fácil tránsito, con coladeras y rejillas de desagüe y con una pendiente que evite el estancamiento de líquidos.

4.2. Ventilación.

En las áreas de proceso, los sistemas de ventilación deben evitar la contaminación así como controlar la humedad, temperatura y plagas.

4.3. Pisos.

Los pisos deben tener una superficie antiderrapante, de fácil limpieza y desinfección, con una pendiente que evite el estancamiento de líquidos.

4.4. Paredes.

En el área de fabricación y almacenamiento, las paredes interiores deben ser de preferencia lisas, con una altura mínima de 2.50 m a partir del piso.

4.5. Techos.

Deben ser impermeables, de fácil limpieza, sin grietas y/o fisuras.

4.6. Abastecimiento de agua.

4.6.1. Debe disponerse de abastecimiento de agua potable así como de instalaciones para su almacenamiento y distribución, de manera que se asegure la calidad requerida para los productos.

4.6.2. El agua no potable que se utilice para generar vapor y otros propósitos no relacionados con la elaboración de los productos, deberá transportarse por tuberías completamente separadas, sin conexiones ni sifonado de retroceso con las tuberías que conducen el agua potable.

4.7. Ductos.

Los colores de los diferentes ductos empleados en el establecimiento deben sujetarse a lo establecido en la NOM-028-STPS-1994.

4.8. Drenajes.

4.8.1. Los drenajes deben distribuirse adecuadamente y estar provistos de trampas contra olores y rejillas que eviten la entrada de plagas provenientes del exterior.

4.8.2. Los establecimientos deben disponer de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales, el cual debe mantenerse en buen estado. Todos los conductos de evacuación, incluido el sistema de alcantarillado, deben soportar cargas máximas y se construirán separados 3 m como mínimo de las instalaciones de abastecimiento de agua potable.

4.9. Instalaciones sanitarias.

Los sanitarios no deben tener comunicación directa con el área de proceso.

4.10. Iluminación.

4.10.1. La iluminación puede ser natural o artificial de acuerdo a las necesidades del proceso y apegarse a lo establecido en la NOM-025-STPS-1994.

4.10.2. La instalación eléctrica debe estar oculta, entubada y a prueba de polvo; en las zonas de alto riesgo, a prueba de explosiones además de lo considerado en las Normas Técnicas para Instalaciones Eléctricas (Instalaciones Especiales), Capítulo V, Secciones 501-509, SECOFI.

4.11. Equipo y condiciones de seguridad.

El equipo y las condiciones de seguridad del establecimiento deben estar de acuerdo con las NOM-011-STPS-1993, NOM-004-STPS-1993, NOM-001-STPS-1993, NOM-027-STPS-1994.

5. INSTALACIONES Y EQUIPO**5.1. Area de recepción y almacenamiento.**

5.1.1. Las entradas a la plataforma de carga y descarga deben estar techadas para proteger a las materias primas, productos terminados y otros materiales, de las inclemencias del tiempo.

5.1.2. El diseño de las áreas de almacenamiento deben permitir que las materias primas y productos terminados se mantengan a la temperatura y humedad adecuadas para conservar la integridad de los productos.

5.1.3. Los almacenes deben destinarse exclusivamente para resguardar los materiales involucrados en el proceso y contar con áreas definidas e identificadas de acuerdo con la naturaleza de los productos.

5.1.4. Los productos terminados, materias primas, material de empaque o envase no deben colocarse directamente sobre el piso, para lo cual al estibarlos se deben emplear tarimas. Las estibas deben separarse de la pared 30 cm como mínimo para prevenir cargas sobre las mismas y facilitar los recorridos de verificación; no deben obstruir el acceso a botiquines, equipo de seguridad y salidas.

5.1.5. Los materiales que por su naturaleza puedan causar riesgo de contaminación o alteración de los productos, deben resguardarse para su almacén, en una sección separada físicamente.

5.1.6. Los productos plaguicidas y otras sustancias tóxicas utilizadas en el establecimiento, se deben etiquetar informando sobre su empleo y toxicidad y almacenar en áreas especiales separadas y restringidas, para ser distribuidos o manipulados por personal competente.

Debe contar con un programa de control de plagas.

5.1.7. Equipo mínimo para el área de almacenamiento:

- Tarimas.
- Básculas.
- Montacargas o medios de transporte que se utilicen para el acarreo y distribución de materias primas y productos terminados.

5.2. Area de fabricación.

5.2.1. El área de fabricación debe ser funcional y contar con el equipo requerido en las diferentes etapas de producción; su dimensión depende del diseño de los diagramas de flujo del proceso. Debe permitir el fácil acceso y salida del personal, productos y materias primas, sin ningún peligro.

5.2.2. Las materias primas envasadas en tambores, cuñetes, cajas o bolsas que permanezcan en el área de proceso, deben estar cerradas y/o selladas, para evitar una posible contaminación o deterioro.

5.2.3. Las tolvas de carga y mezcladoras deben estar limpias antes del proceso.

5.2.4. El equipo y los utensilios que entran en contacto con el material en proceso, deben ser lisos, de fácil limpieza y de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores y sabores.

5.2.5. Equipo indispensable para la fabricación de alimentos terminados:

- Básculas de capacidad adecuada al proceso.
- Molino.
- Equipo de mezclado.

5.2.6. Se podrá utilizar otro equipo de acuerdo con el protocolo de fabricación, siempre que no represente un riesgo zoonosológico.

5.2.7. Para realizar el mantenimiento del equipo, se deben tomar las precauciones necesarias con el fin de evitar la contaminación de los productos, efectuándose esta actividad al término del proceso.

5.3. Area de operaciones de control de calidad.

5.3.1. Para que los establecimientos obtengan la garantía de calidad y condición sanitaria de sus actividades y productos, deben contar con un laboratorio propio o contratar los servicios de un laboratorio de pruebas.

5.3.2. Los laboratorios de control de calidad propios donde se realicen las técnicas analíticas, físicas, químicas u otras, deben instalarse separados del área de fabricación y almacenamiento. Cuando se trate de analizar nutrimentos, se recomienda contar con el equipo para la determinación de humedad, proteína, extracto etéreo, fibra cruda y cenizas. En el caso de análisis más específicos, la empresa debe elaborar sus protocolos de control de calidad, especificando el equipo necesario para tal propósito.

5.4. Area de envasado.

5.4.1. El material para el envasado debe almacenarse en condiciones higiénicas. Este tiene que ser apropiado y no transportar sustancias que alteren el producto o lo hagan riesgoso.

5.4.2. Los envases no deben haber sido utilizados para ningún fin previo y deben inspeccionarse antes de su uso.

6. MAQUILA DE PRODUCTOS

Las empresas elaboradoras que presten servicios de maquila, deben cumplir con lo establecido en esta Norma, y notificar a la Secretaría los convenios establecidos en el proceso de elaboración de un producto determinado.

7. DEL PERSONAL TECNICO RESPONSABLE

Los establecimientos dedicados a la elaboración de productos alimenticios, deben contar con un Médico Veterinario aprobado, así como con un profesionista en el área de producción y otro en el área de control de calidad.

8. SANCIONES

El incumplimiento a las disposiciones contenidas en esta Norma, se sancionará conforme a lo establecido por la Ley Federal de Sanidad Animal, así como en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

9. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

Esta Norma Oficial Mexicana no es equivalente con ninguna Norma internacional.

10. BIBLIOGRAFIA

Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad. Secretaría de Regulación y Fomento Pecuario. Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios. SSA. México, D.F. 1992.

Normas técnicas para instalaciones eléctricas (Instalaciones Especiales) Capítulo V, Secciones de la 501-509, SECOFI.

11. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

La presente Norma entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.