

# **NORMA Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.**

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

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-194-SSA1-2004, PRODUCTOS Y SERVICIOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES PARA ABASTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE PRODUCTOS.

**ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO**, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o. fracciones XXII y XXIV, 13 apartado A) fracciones I y II, 17 bis fracciones II y III, 194 fracción I, 197, 199, 201, 210, 214 y demás aplicables de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 40 fracciones I, II, XI y XII, 41, 43, y 47 fracción IV de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 28, 31 y 34 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 4o., 8o., 15, 25, 30, 61, 62, 63, 68, 70, 71, 73, 74, 76, 77, quinto transitorio y demás aplicables del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2, literal C, fracción X y 36 del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud; y 3 fracción I literales a, c, l y p, fracción II, 10 fracciones IV y VIII, 12 fracción III, 14 fracción I, 15 fracciones I y II y 16 fracción I y demás aplicables del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** de la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y Servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

## **CONSIDERANDO**

Que con fecha 11 de marzo de 1999, en cumplimiento de lo previsto en el artículo 46 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario aprobó el anteproyecto de la presente Norma Oficial Mexicana.

Que con fecha 12 de junio de 2000, en cumplimiento del Acuerdo del Comité y lo previsto en el artículo 47 fracción I de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** el Proyecto de la Norma Oficial Mexicana, a efecto de que dentro de los sesenta días posteriores a dicha publicación, los interesados presentaran sus comentarios al Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario.

Que el 30 de enero de 2003 fueron publicadas dichas respuestas a comentarios en el **Diario Oficial de la Federación**.

Que con fecha 25 de agosto de 2004 el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario aprobó la versión definitiva de la presente Norma Oficial Mexicana.

Que en atención a las anteriores consideraciones, contando con la aprobación del Comité Consultivo Nacional de Regulación y Fomento Sanitario, se expide la presente:

## **NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-194-SSA1-2004, PRODUCTOS Y SERVICIOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL SACRIFICIO Y FAENADO DE ANIMALES PARA ABASTO, ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y EXPENDIO. ESPECIFICACIONES SANITARIAS DE PRODUCTOS**

## **PREFACIO**

En la elaboración de la presente Norma Oficial Mexicana participaron los siguientes organismos e instituciones:

### **SECRETARIA DE SALUD**

### **COMISION FEDERAL PARA LA PROTECCION CONTRA RIESGOS SANITARIOS**

Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos  
Comisión de Operación Sanitaria  
Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura

### **SECRETARIAS Y SERVICIOS DE SALUD DE LAS ENTIDADES FEDERATIVAS**

### **PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR**

Unidad de Investigación Química-Biológica

**INSTITUTO POLITECNICO NACIONAL**

Escuela Nacional de Ciencias Biológicas

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO**

Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia  
Facultad de Estudios Superiores de Cuautitlán

**ASOCIACION MEXICANA DE ENGORDADORES DE GANADO BOVINO, A.C.**

**ASOCIACION NACIONAL DE TIENDAS DE AUTOSERVICIO Y DEPARTAMENTALES, A.C.**

**ASOCIACION NACIONAL DE ESTABLECIMIENTOS TIPO INSPECCION FEDERAL, A.C.**

**CONFEDERACION NACIONAL DE ORGANIZACIONES GANADERAS**

**CONFEDERACION DE PORCICULTORES MEXICANOS, A.C.**

**CAMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA Y LA TRANSFORMACION**

**CONSEJO MEXICANO DE LA CARNE, A.C.**

**UNION NACIONAL DE AVICULTORES**

**INDICE**

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Símbolos y abreviaturas
5. Clasificación y denominación
6. Especificaciones
7. Muestreo
8. Métodos de prueba
9. Etiquetado
10. Envase y Embalaje
11. Concordancia con Normas Internacionales
12. Bibliografía
13. Observancia de la Norma
14. Vigencia

**1. Objetivo y campo de aplicación**

1.1 Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que se dedican al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio de sus productos. Así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos.

**1.2** Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al sacrificio, faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio de sus productos.

## 2. Referencias

Esta Norma se complementa con lo siguiente:

- |     |                   |  |
|-----|-------------------|--|
| 2.1 | NOM-033-ZOO-1995  | Sacrificio humanitario de los animales domésticos y silvestres.  |
| 2.2 | NOM-113-SSA1-1994 | Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.  |
| 2.3 | NOM-114-SSA1-1994 | Bienes y Servicios. Método para la determinación de Salmonella en alimentos.   |
| 2.4 | NOM-120-SSA1-1994 | Bienes y Servicios. Prácticas de higiene y sanidad para el proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas.                           |
| 2.5 | NOM-127-SSA1-1994 | Salud Ambiental. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad y tratamientos a que debe someterse el agua para potabilización. |
| 2.6 | NOM-145-SSA1-1995 | Bienes y servicios. Productos cárnicos troceados y curados. Productos cárnicos curados y madurados. Especificaciones sanitarias.                 |
| 2.7 | NOM-201-SSA1-2002 | Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasado y a granel. Especificaciones sanitarias.                                       |
| 2.8 |                   | Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes y sus modificaciones.                                    |

Cuando se haga referencia a alguna Norma Oficial Mexicana, se entenderá a la norma o sus modificaciones.

## 3. Definiciones

Para efectos de esta Norma, se entiende por:

**3.1** Animal o animal para abasto, a todo aquel que se destina al sacrificio y faenado como bovinos, ovinos, caprinos, porcinos, aves domésticas, equinos, lepóridos o cualquier otra especie silvestre no acuática destinada al consumo humano.

**3.2** Animal caído, al que por fracturas, lesiones, paresias o trastornos metabólicos, está imposibilitado para entrar por su propia locomoción a la sala de sacrificio.

**3.3** Animal muerto, aquel que haya fallecido en áreas exteriores a las instalaciones del rastro y sólo podrá ingresar a la planta de rendimiento, o para su disposición final, quemado en el horno incinerador, previa autorización.

**3.4** Animal sospechoso, a los animales en que se detecte cualquier signo, lesión o condición que pueda representar un riesgo para la salud humana o animal y que requiera de reinspección sanitaria, o bien, de pruebas diagnósticas para decidir su destino final.

**3.5** Areas limpias, en las que se efectúa la manipulación de los productos que se destinan al consumo humano, en el sacrificio de mamíferos inicia en el área de inspección postmortem y en el de aves desde el término de la evisceración, hasta el área de refrigeración de las canales en ambos casos.

**3.6** Areas sucias, en las que se manipulan animales, sus cuerpos, órganos con sus contenidos según sea el caso, abarcando desde el área de baño antemortem hasta el área de lavado de las vísceras.

**3.7** Ave doméstica, toda aquella que sea criada en confinamiento o semiconfinamiento para fines de consumo humano.

**3.8** Canal, al cuerpo del animal después de haber sido insensibilizado, sacrificado, sangrado, y desprovisto de cerdas, plumas y vísceras; que puede conservar según la especie, la piel, cabeza, patas, riñones o cola.

**3.9** Carne, a la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; proveniente de los animales para abasto, que no ha sido sometida a ningún proceso que modifique de modo irreversible sus características sensoriales y fisicoquímicas; se incluyen las refrigeradas o congeladas.

**3.10** Carne molida, al producto obtenido de la carne fresca de animales para abasto, que es cortada y pasada por un molino o picadora, para su venta al público.

**3.11** Centro térmico, al área o punto del producto que tarda más tiempo en alcanzar la temperatura óptima esperada, algunas veces corresponde al centro geométrico de la canal o pieza.

**3.12** Certificado zoonosanitario, documento oficial expedido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación o por quien esté aprobado o acreditado para constatar el cumplimiento de las normas oficiales en animales y subproductos ganaderos.

**3.13** Colorante, a la sustancia que tiene la propiedad de impartir color al medio que lo contiene por la solubilidad que tenga en el mismo, ya sea un medio hidrofílico o lipofílico.

**3.14** Contaminación, a la presencia en un producto o materia prima, de microorganismos, hormonas, bacteriostáticos, sustancias químicas, radioactivas y materia extraña, en cantidades que rebasen los límites establecidos por la normatividad sanitaria vigente o que representen un riesgo para la salud del consumidor.

**3.15** Embalaje, al material que envuelve, contiene y protege los productos preenvasados para efectos de su almacenamiento y transporte.

**3.16** Envase, al recipiente o envoltura destinada para contener un producto, que está en contacto directo con el mismo con el fin de protegerlo.

**3.17** Escaldado, al procedimiento mediante el cual los animales sacrificados son introducidos en agua caliente con el fin de facilitar el depilado o el desplumado, según la especie que se trate.

**3.18** Establecimiento, a la instalación en la que animales para abasto se sacrifican, faenan, almacenan o expenden.

**3.19** Etiqueta, cualquier rótulo, marbete, inscripción, imagen u otra materia descriptiva o gráfica escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en alto o bajo relieve, adherida o sobrepuesta al producto envasado o al embalaje para su identificación.

**3.20** Evisceración, a la extracción de las vísceras contenidas en las cavidades torácica, abdominal, craneana y bucal de las especies de animales consideradas aptas para el consumo humano pudiendo o no extraerse los riñones.

**3.21** Faenado, a la etapa posterior al sacrificio de los animales para abasto y según la especie, eliminación de la cabeza, patas, piel, cerdas, plumas y vísceras así como la limpieza de la canal, vísceras y cabeza.

**3.22** Fecha de caducidad, fecha límite que se considera que un producto almacenado en las condiciones sugeridas pierde sus características sanitarias que lo hacen inocuo para su consumo. Después de esta fecha no debe comercializarse.

**3.23** Inocuo, a aquello que no causa daño a la salud humana.

**3.24** Inspección antemortem, al procedimiento por el cual se revisa a los animales dentro de los corrales para decidir si se encuentran clínicamente sanos para su sacrificio.

**3.25** Inspección postmortem, al procedimiento por el cual se efectúa el examen de las canales, vísceras, cabezas y patas de los animales faenados, para decidir si son o no aptos para consumo humano.

**3.26** Límite máximo, a la cantidad establecida de aditivos, microorganismos, parásitos, materia extraña, biotoxinas y residuos de medicamentos, entre otros; que no se debe exceder en los productos.

**3.27** Lote, a la cantidad específica de cualquier producto que haya sido elaborado bajo condiciones equivalentes de operación y durante un periodo determinado.

**3.28** Materia extraña, a las sustancias, restos o desechos orgánicos o no, que se presentan en el producto; sea por contaminación o por manejo no higiénico del mismo, considerándose entre otras: excretas, esquirlas de hueso, material plástico y otros objetos.

**3.29** Método de prueba, al procedimiento analítico utilizado en el laboratorio para comprobar que un producto cumple con las especificaciones establecidas en los ordenamientos correspondientes.

**3.30** Petequias, manchas diminutas en la piel, en forma de punto pequeño, de color rojo o violáceo, que aparecen como consecuencia de unas mínimas hemorragias, intradérmicas o submucosas.

**3.31** Planta de rendimiento, a la instalación equipada para la industrialización de los productos rechazados o subproductos.

**3.32** Producto, a la canal, carne, carne molida, vísceras y demás estructuras y tejidos aptos para consumo humano.

**3.33** Producto a granel, producto que debe pesarse en presencia del consumidor por no encontrarse preenvasado al momento de su venta.

**3.34** Producto preenvasado, al producto que cuando es colocado en un envase de cualquier naturaleza, no se encuentra presente el consumidor y la cantidad de producto contenido en él no puede ser alterada, a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

**3.35** Producto rechazado, a los productos considerados no aptos para consumo humano.

**3.36** Rastro, a todo establecimiento dedicado al sacrificio y faenado de animales para abasto. Con capacidad diaria de sacrificio de al menos 28 cabezas de ganado mayor, o 56 de ganado menor o 1 000 aves domésticas, o una combinación considerando la relación de dos cabezas de ganado menor por una de ganado mayor o de 35 aves domésticas por un animal de ganado mayor.

**3.37**