

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

G/TBT/N/MEX/
29 de abril de 2016

Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio

Original: español

NOTIFICACIÓN

Se da traslado de la notificación siguiente de conformidad con el artículo 10.6.

1.	Miembro que notifica: <u>MÉXICO</u> Si procede, nombre del gobierno local de que se trate (artículos 3.2 y 7.2): N.A.
2.	Organismo responsable: Secretaría de Salud Nombre y dirección (incluidos los números de teléfono y de telefax, así como las direcciones de correo electrónico y sitios Web, en su caso) del organismo o autoridad encargado de la tramitación de observaciones sobre la notificación, en caso de que se trate de un organismo o autoridad diferente: Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, sito en Oklahoma número 14, planta baja, colonia Nápoles, código postal 03810, México, Distrito Federal, teléfono 50805200, extensión 1333, o al correo electrónico rfs@cofepris.gob.mx
3.	Notificación hecha en virtud del artículo 2.9.2 [X], 2.10.1 [], 5.6.2 [], 5.7.1 [], o en virtud de:
4.	Productos abarcados (partida del SA o de la NCCA cuando corresponda; en otro caso partida del arancel nacional. Podrá indicarse además, cuando proceda, el número de partida de la ICS): Huevo y sus Productos (Partida 0407)
5.	Título, número de páginas e idioma(s) del documento notificado: Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-159-SSA1-2015, Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba (12 páginas, en español).
6.	Descripción del contenido: El proyecto de Norma notificado se basa en que las enfermedades transmitidas por alimentos, en su mayoría son de tipo infeccioso; la incidencia de estas enfermedades sigue constituyendo uno de los problemas de salud pública más extendidos en el mundo contemporáneo. En el caso del huevo y sus productos, alimento esencial para la población mexicana, el principal riesgo sanitario es debido a la presencia de <i>Salmonella spp.</i> , de aquí que es importante establecer un límite para este microorganismo, así como medidas para su control. Por ello, la imperante necesidad de contar con una regulación actualizada que sea cada vez más efectiva en la reducción de problemas de inocuidad alimentaria por dichos productos, estableciendo las disposiciones sanitarias que debe cumplir el personal y los establecimientos donde se procesan; otro elemento es la identificación de los puntos críticos que deben ser controlados durante su proceso y que permitan

<p>reducir o prevenir la transmisión de enfermedades por estos productos. De tal forma que se incluye la obligatoriedad de implementar un sistema HACCP Análisis de peligros y de puntos críticos de control, por sus siglas en inglés (Hazard Analysis and Critical Control Points) para el proceso de los productos de huevo con el fin de poder ofrecer productos inocuos a los consumidores mexicanos.</p>	
<p>7. Objetivo y razón de ser, incluida, cuando proceda, la índole de los problemas urgentes:</p>	<p>El proyecto de reglamento técnico notificado establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir el huevo y sus productos.</p>
<p>8. Documentos pertinentes:</p>	<p>NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitarias.</p> <p>NOM-086-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.</p> <p>NOM-110-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Preparación y dilución de muestras de alimentos para su análisis microbiológico.</p> <p>NOM-113-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.</p> <p>NOM-116-SSA1-1994, Bienes y Servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.</p> <p>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 su potabilización.</p> <p>NOM-210-SSA1-2013, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.</p> <p>NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p>
<p>9. Fecha propuesta de adopción:</p>	<p>El presente Proyecto de Norma Oficial Mexicana será adoptado una vez que sea publicado en el Diario Oficial de la Federación como Norma Oficial Mexicana definitiva.</p>
<p>Fecha propuesta de entrada en vigor:</p>	<p>A los 60 días naturales contados a partir del día de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, excepto los puntos 6.1.22 y 10 de esta Norma, los cuales entrarán en vigor a los 180 días naturales contados a partir del día de su publicación de la misma.</p>
<p>10. Fecha límite para la presentación de observaciones:</p>	<p>60 días posteriores a su notificación.</p>

11. Textos disponibles en: Servicio nacional de información [X] o dirección, números de teléfono y de telefax, correo electrónico y dirección del sitio Web, en su caso, de otra institución:

Secretaría de Economía

Subsecretaría de Competitividad y Normatividad

Dirección General de Normas

Tel: (+52) 55 52 29 61 00 Ext. 43244

Fax: (+52) 55 5520 9715

Website: <http://www.economia-noms.gob.mx/?P=144>

E-mail: normasomc@economia.gob.mx y/o sofia.pacheco@economia.gob.mx

El texto del documento se encuentra disponible en el siguiente sitio:

http://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5435475&fecha=29/04/2016