

SECRETARIA DE SALUD

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-159-SSA1-2015, Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba, publicado el 29 de abril de 2016.

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

JULIO SALVADOR SÁNCHEZ Y TÉPOZ, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 39, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4, de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o., fracciones XXII y XXIV, 13, apartado A, fracciones II, IX y X, 17 bis, fracción III, 194, fracción I, 197, 205, 210, 212, 393 y 394, de la Ley General de Salud; 38, fracción II, 40, fracciones I, V, XI, XII y XIII, 43 y 47, fracciones II y III, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1o., fracción II, 4o., 15, 25, 29, 57 y 58, del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 33, del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 3, fracciones I, incisos c), l) y s) y II y 10, fracciones IV y VIII, del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, he tenido a bien ordenar la publicación en el Diario Oficial de la Federación de la respuesta a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-159-SSA1-2015, Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 29 de abril de 2016.

Como resultado del análisis que realizó el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario respecto de los comentarios recibidos por los diferentes promoventes, se ha considerado dar respuesta a los mismos en los siguientes términos:

No.	PROMOVENTE/PROPUESTA	RESPUESTA
1.	<p>Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 2.7 NOM-210-SSA11-2013, Productos y Servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos y toxinas microbianas Propuesta: En virtud de que esta norma es la que se encuentra vigente actualmente y fue publicada en el DOF el 26 de Junio del 2015, se solicita actualizar para quedar como: 2.7 NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.</p>	<p>Se acepta el comentario. Para quedar como sigue: 2.7 Norma Oficial Mexicana NOM-210-SSA1-2014, Productos y servicios. Métodos de prueba microbiológicos. Determinación de microorganismos indicadores. Determinación de microorganismos patógenos.</p>
2.	<p>Operadora de Ciudad Juárez, S.A de C.V. Numeral: 3. Definiciones Propuesta: Incluir como 3.12 Fecha de Postura: Fecha en la que se efectúa la ovulación de la gallina (<i>gallus domesticus</i>) y otras especies de aves que sean aceptadas para consumo humano.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, se incluye la definición de Fecha de postura, sin embargo, el grupo de trabajo decidió no tomar como tal la definición propuesta por el solicitante, acordando incluirla con otra redacción, a fin de hacerla más comprensible, para quedar como: 3.9 Fecha de Postura: al día calendario en el que se realiza la ovoposición (puesta del huevo) por el ave.</p>
3.	<p>Operadora de Ciudad Juárez, S.A de C.V. Numeral: 3.26 Proceso, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos. Propuesta: se sugiere incluir la definición de "procesador" para quedar como: 3.26 Procesador, aquel que obtiene el huevo directamente del ave aceptada para consumo humano, y que realiza actividades de elaboración, fabricación y preparación de los productos derivados del huevo.</p>	<p>No se acepta el comentario. Conforme al punto 6.3.1, de la Norma Mexicana NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de Normas, el término "procesador" no se utiliza en el cuerpo de la Norma, por lo que no es necesario definirlo. Sin embargo se modifica el primer párrafo del apartado 6 atendiendo a su preocupación, para quedar como: 6. Disposiciones sanitarias Los productos objeto de esta Norma, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y demás disposiciones aplicables, deben ajustarse a los siguientes puntos, según corresponda a las etapas del proceso que aplique:</p>
4.	<p>Asociación de Avicultores de Tehuacán Numeral: 5.2.1 Productos líquidos Propuesta: Para mantener coherencia entre las definiciones del punto 3 y el demás texto, se solicita cambiarlo por "Productos de huevo líquido"</p>	<p>Se acepta el comentario. Se cambian las clasificaciones para quedar como sigue: 5.2 Productos de huevo: 5.2.1 Líquidos; 5.2.2 Deshidratados, y 5.2.3 Sometidos a otros procesos. En la definición se agregará una "s", a productos de huevo líquido para quedar:</p>

		3.20 Productos de huevo líquidos , a aquellos que mantienen su actividad acuosa y fluidez natural hasta su venta al consumidor.
5.	Asociación de Avicultores de Tehuacán Numeral: 5.2.2 Productos deshidratados Propuesta: Para mantener coherencia entre las definiciones del punto 3 y el demás texto, se solicita cambiarlo por "Productos de huevo deshidratados"	Se acepta el comentario. Se cambian las clasificaciones para quedar como: 5.2 Productos de huevo: 5.2.1 Líquidos; 5.2.2 Deshidratados, y 5.2.3 Sometidos a otros procesos. En la definición se agregará una "s" a productos de huevo deshidratado, para quedar como : 3.19 Productos de huevo deshidratados , a aquellos que se han sometido a un tratamiento para lograr la reducción o eliminación del contenido de agua.
6.	Grupo SRS Numeral: 6. Disposiciones Sanitarias Propuesta: Solicita incluir un nuevo numeral ya que en este proyecto de norma no se ha establecido el proceso cuando el huevo haya sido lavado y destinado a venta, mediante el recubrimiento con aceite para evitar la acumulación del agua en la cascara, retrasar la pérdida de agua en el huevo y retener el dióxido de carbono. Para quedar como: 6.1.3 Aquel huevo que lleve un procedimiento [de lavado una vez seco debe ser recubierto con aceite vegetal o mineral (parafina) grado alimentario	Se acepta parcialmente el comentario. esta Norma no establecerá que el huevo con cascarrón que será puesto a la venta como tal sea lavado, de tal forma que solamente el huevo cuando se utilice como materia prima deberá lavarse (numeral 6.1.9). La capa protectora que lo recubre podría eliminarse con el lavado y aumentar el riesgo de contaminación al interior del huevo. Sin embargo, para fines de precisión se incluye un nuevo numeral: 6.1.7 El huevo con cascarrón que será comercializado como tal, no deberá ser lavado. Adicionalmente se modifica la redacción del punto 6.1.9.1, para quedar como: 6.1.10.1 El lavado de huevo debe hacerse inmediatamente antes de que vaya a utilizarse como materia prima, con agua potable y detergente destinado para tal fin y conforme a las instrucciones del fabricante. Al enjuagar no deberán quedar restos de detergente sobre el huevo.
7.	Grupo SRS Numeral: 6. Disposiciones Sanitarias Propuesta: Solicita incluir un nuevo numeral, para el procedimiento de cobertura, mediante el recubrimiento con aceite para evitar la acumulación del agua en la cascara, retrasar la pérdida de agua en el huevo y retener el dióxido de carbono. Para quedar como: 6.1.3.1 El procedimiento de cobertura debe ser efectivo y mantener la inocuidad del producto.	No se acepta el comentario. Toda vez que al no permitir el lavado del huevo con cascarrón que será puesto para la venta al consumidor, no es necesario incluir la disposición de recubrir el huevo una vez lavado. Sólo se permitirá el lavado cuando el huevo sea utilizado de manera inmediata como materia prima según el numeral siguiente: 6.1.10.1 El lavado de huevo debe hacerse inmediatamente antes de que vaya a utilizarse como materia prima, con agua potable y detergente destinado para tal fin y conforme a las instrucciones del fabricante. Al enjuagar no deberán quedar restos de detergente sobre el huevo.
8.	Operadora de Ciudad Juárez, S.A de C.V. Numeral: 6.1.6 Se debe contar con los elementos de documentación y registro que permitan la rastreabilidad de los productos, donde se documenten las diferentes etapas del proceso, de conformidad con lo establecido en la Norma Citada en el punto 2.8 , del Capítulo de referencias, de esta Norma. Propuesta: Se sugiere incluir al final del numeral 6.1.6 el párrafo "El registro de dicha información únicamente será aplicable para los productores excluyendo de dicha obligación a los importadores y comercializadores, quienes deberán contar con el registro correspondiente elaborado por el productor.", ya que Aunque el campo de aplicación del referido proyecto de NOM establece que las disposiciones establecidas en el mismo son obligatorias para las personas física o morales que se dedican al proceso, importación y comercialización del huevo y sus productos en Territorio Nacional. Las obligaciones previas en el apartado 6.1.6 de dicho proyecto de NOM no deben ser aplicables a los importadores o comercializadores ya que es importante hacer notar que los importadores o comercializadores del huevo y sus productos no participan en todas la etapas del proceso, tales como la postura, elaboración, lavado, deshidratación y pasteurización de dichos productos. Por lo tanto, se considera necesario que la NOM excluya de dicho requerimiento a los importadores y comercializadores de lo contrario, se sugiere indicar qué documentación será necesaria presentar por parte	Se acepta parcialmente el comentario. Se entiende que los importadores no son los responsables de todas las etapas del proceso, sin embargo, de acuerdo con lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben documentar las etapas que cada uno efectúe; adicionalmente, aunque ellos no hayan realizado las otras etapas, deben contar con documentación al respecto, de tal manera que se permita la rastreabilidad del producto en caso necesario. Por esta razón se complementa la disposición del numeral 6.1.6, de la Norma y se ajusta la redacción, para quedar como: 6.1.6 Se debe contar con la documentación y registro que permitan la rastreabilidad de los productos, donde se documenten las diferentes etapas del proceso, incluyendo la fecha de postura, de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.8, del Capítulo de Referencias Normativas, de esta Norma. Los importadores deberán cumplir con la documentación correspondiente a las etapas del proceso que realicen.

	del comercializador y/o importador a fin de que en el punto de venta se encuentre con la evidencia de que se está cumpliendo con el requisito en cita.	
9.	<p>Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 6.1.7 El huevo que al momento de la recepción presente grietas, deberá desecharse de inmediato. Propuesta: Cuando la membrana está rota es cuando existe mayor riesgo de contaminación por lo que se solicita modificar la redacción para quedar como: 6.1.7 El huevo que al momento de la recepción presente ruptura de la membrana deberá desecharse</p>	<p>No se acepta el comentario. Considerando que la membrana al estar cubierta por el cascarón no es visible, además, el hecho de presentar el cascarón agrietado ya representa riesgo de contaminación. Se modifica la redacción para especificar que es el cascarón el que presenta grietas o ruptura, quedando como: 6.1.8 El huevo que al momento de la recepción presente grietas o rupturas en el cascarón, deberá desecharse de inmediato, a excepción del que sea utilizado como materia prima para alguno de los productos de huevo objeto de esta Norma.</p>
10.	<p>Asociación de Avicultores de Tehuacán Numeral: 6.1.7 El huevo que al momento de la recepción presente grietas, deberá desecharse de inmediato. Propuesta: Se requiere de exposición del producto, para que sea un producto NO inocuo, por lo que se solicita modificar la redacción para quedar como: 6.1.7 el huevo que al momento de la recepción presente grietas y exposición, deberá desecharse de inmediato.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, se cambia la redacción de la disposición del proyecto de Norma; sin embargo el grupo de trabajo decidió no tomar como tal la propuesta del solicitante, considerando que el Codex Alimentarius en su Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de Huevo. CAC/RCP 15-1976, recomienda que los huevos con grietas en la cáscara y/o sucios deben excluirse del comercio de los huevos de mesa, por lo que la disposición se modifica para quedar como: 6.1.8 El huevo que al momento de la recepción presente grietas o rupturas en el cascarón, deberá desecharse de inmediato, a excepción del que sea utilizado como materia prima para alguno de los productos de huevo objeto de esta Norma.</p>
11.	<p>Asociación de Avicultores de Tehuacán Numeral: 6.1.9.1 El lavado del huevo debe hacerse con agua potable y detergente. Propuesta: Cualquier producto químico que tenga contacto directo con los alimentos deberá ser de grado alimenticio, por lo que se solicita completar la redacción para quedar como: 6.1.9.1 El lavado del huevo debe hacerse con agua potable y detergente grado alimenticio.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario. Toda vez que al no existir el concepto de "grado alimenticio" en las disposiciones aplicables, no se considera apropiado el incluirlo; sin embargo, para subsanar esta condición y hacer referencia a que los productos de limpieza tales como detergentes, deben ser idóneos para el uso en el huevo y no afectar su inocuidad, se modificará la redacción de este numeral para quedar como sigue: 6.1.10.1 El lavado del huevo debe hacerse inmediatamente antes de que vaya a utilizarse como materia prima, con agua potable y detergente destinado para tal fin y conforme a las instrucciones del fabricante. Al enjuagar no deberán quedar restos de detergente sobre el huevo.</p>
12.	<p>Grupo SRS Numeral: 6.1.9.1 El lavado del huevo debe hacerse con agua potable y detergente. Propuesta: Si no se hace un buen enjuague, pudiera haber penetración del detergente al huevo y provocar una contaminación química, por lo que se solicita completar la redacción para quedar como: 6.1.9.1 El lavado del huevo debe hacerse con agua potable y detergente. Al enjuagar no deberá quedar restos de detergente sobre el huevo.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como sigue: 6.1.10.1 El lavado del huevo debe hacerse inmediatamente antes de que vaya a utilizarse como materia prima, con agua potable y detergente destinado para tal fin y conforme a las instrucciones del fabricante. Al enjuagar no deberán quedar restos de detergente sobre el huevo.</p>
13.	<p>Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 6.1.9.3.1 El agua para el lavado deberá cambiarse en su totalidad cada cuatro horas como máximo, siempre que las circunstancias no hagan necesario su reemplazo en un lapso menor. Dicho cambio y la limpieza de la máquina, deberán efectuarse al finalizar cada turno y la tarea diaria, sin perjuicio de hacerlo cada vez que sea conveniente para mantener la eficacia de la operación de limpieza del huevo. Propuesta: No se requiere la limpieza de la máquina cada turno, ya que lo que puede contaminar el huevo es el agua de lavado, por lo que solicita modificar la redacción, quedando como: 6.1.9.3.1 El agua de lavado debe cambiarse cada 4 hrs o con mayor o menor frecuencia si es necesario para mantener condiciones sanitarias y mantener la eficacia de la operación de la limpieza de huevo.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, y se modifica la redacción, sin embargo, el grupo de trabajo decidió no tomar en su totalidad la propuesta del solicitante al considerar que el tiempo de permanencia del agua en el tanque que se establece en la Norma vigente se sigue aplicando y es efectivo para que en el lavado del huevo se elimine tanto suciedad como la <i>Salmonella</i> que es principal riesgo sanitario en el huevo, para quedar como sigue: 6.1.10.3.1 El agua para lavado deberá cambiarse en su totalidad cada cuatro horas como máximo, siempre que las circunstancias no hagan necesario su reemplazo en un lapso menor, con el fin de mantener las condiciones sanitarias y la eficacia de la operación.</p>
14.	<p>Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 6.1.13 Si el producto se guarda antes de la pasteurización, el almacenamiento debe hacerse en tanques encaquetados con agitación constante y a una temperatura de refrigeración, por no más de 48 horas para asegurar la inocuidad del producto. Propuesta: Para estar en concordancia con el CFR 590, 530, y por manejarse diferentes relación tiempo-</p>	<p>No se acepta el comentario. De acuerdo con el artículo 40, fracción III, de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, las Normas Oficiales Mexicanas tienen como finalidad establecer las características y/o especificaciones que deben reunir los productos y procesos cuando estos puedan constituir un riesgo para la salud, por lo que esta Norma establece las disposiciones generales para</p>

<p>temperatura de acuerdo al tipo de producto de que se trate, se solicita incluir la tabla de requerimientos, para quedar como: “Si el producto se guarda antes de la pasteurización, el almacenamiento debe hacerse en tanques aislados, encaquetados con agitación constante y a una relación tiempo-temperatura de conformidad con la señalada en la siguiente tabla TABLA I – REQUERIMIENTOS MÍNIMOS DE ENFRIADO Y TEMPERATURA DE LOS PRODUCTOS DE HUEVO LÍQUIDO Temperatura del producto no pasteurizado antes de que se cumplan 2 horas posteriores a que se eliminó el cascarón</p> <table border="1" data-bbox="310 447 841 968"> <thead> <tr> <th>Producto</th> <th>Líquido (que no sea producto salado) que se conservará durante 8 horas o menos</th> <th>Líquido (que no sea producto salado) que se conservará durante más de 8 horas</th> <th>Producto salado líquido</th> <th>Temperatura dentro de 2 horas después de la pasteurización</th> <th>Temperatura dentro de las 3 horas después de la estabilización</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Claros (sin ser estabilizadas)</td> <td>13°C o menos</td> <td>7°C o menos</td> <td>.....</td> <td>7°C o menos</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Claros (estabilizadas)</td> <td>21°C o menos</td> <td>13°C o menos</td> <td>.....</td> <td>13°C o menos</td> <td>(1)</td> </tr> <tr> <td>Todo el demás producto (salvo el producto que tenga 10 por ciento o más de sal añadida).</td> <td>7°C o menos</td> <td>4°C o menos</td> <td>.....</td> <td>Si se mantendrá 8 horas o menos 7°C o menos. Si se mantendrá más de 8 horas, 4°C o menos.</td> <td>Si se mantendrá 8 horas o menos 7°C o menos.</td> </tr> <tr> <td>Producto derivado del huevo líquido con 10 por ciento o más de sal añadida</td> <td>.....</td> <td>.....</td> <td>Si se mantendrá 30 horas o menos, 18°C o menos. Si se mantendrá más de 30 horas, 7°C o menos.</td> <td>18°C o menos(2)</td> <td>Si se mantendrá más de 8 horas, 4°C o menos.</td> </tr> </tbody> </table> <p>1. Las claras líquidas estabilizadas se deshidratarán tan pronto como sea posible después de desazucararlas. El almacenamiento de claras líquidas estabilizadas se limitará a lo necesario para proporcionar una operación continua. 2. El proceso de enfriado será continuo para garantizar que cualquier producto de sal se deba mantener más de 24 horas, esté frío y se mantenga a 7°C o menos”.</p>	Producto	Líquido (que no sea producto salado) que se conservará durante 8 horas o menos	Líquido (que no sea producto salado) que se conservará durante más de 8 horas	Producto salado líquido	Temperatura dentro de 2 horas después de la pasteurización	Temperatura dentro de las 3 horas después de la estabilización	Claros (sin ser estabilizadas)	13°C o menos	7°C o menos	7°C o menos		Claros (estabilizadas)	21°C o menos	13°C o menos	13°C o menos	(1)	Todo el demás producto (salvo el producto que tenga 10 por ciento o más de sal añadida).	7°C o menos	4°C o menos	Si se mantendrá 8 horas o menos 7°C o menos. Si se mantendrá más de 8 horas, 4°C o menos.	Si se mantendrá 8 horas o menos 7°C o menos.	Producto derivado del huevo líquido con 10 por ciento o más de sal añadida	Si se mantendrá 30 horas o menos, 18°C o menos. Si se mantendrá más de 30 horas, 7°C o menos.	18°C o menos(2)	Si se mantendrá más de 8 horas, 4°C o menos.	<p>asegurar que el producto mantenga su inocuidad en todas las etapas del proceso y la disposición como se establece cumple con ese fin. No es necesario establecer otras disposiciones más específicas; tal como está redactada la disposición, se considera suficiente en términos de inocuidad de los productos.</p>
Producto	Líquido (que no sea producto salado) que se conservará durante 8 horas o menos	Líquido (que no sea producto salado) que se conservará durante más de 8 horas	Producto salado líquido	Temperatura dentro de 2 horas después de la pasteurización	Temperatura dentro de las 3 horas después de la estabilización																										
Claros (sin ser estabilizadas)	13°C o menos	7°C o menos	7°C o menos																											
Claros (estabilizadas)	21°C o menos	13°C o menos	13°C o menos	(1)																										
Todo el demás producto (salvo el producto que tenga 10 por ciento o más de sal añadida).	7°C o menos	4°C o menos	Si se mantendrá 8 horas o menos 7°C o menos. Si se mantendrá más de 8 horas, 4°C o menos.	Si se mantendrá 8 horas o menos 7°C o menos.																										
Producto derivado del huevo líquido con 10 por ciento o más de sal añadida	Si se mantendrá 30 horas o menos, 18°C o menos. Si se mantendrá más de 30 horas, 7°C o menos.	18°C o menos(2)	Si se mantendrá más de 8 horas, 4°C o menos.																										
<p>15. Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 6.1.17 En el caso de utilizar otra relación tiempo-temperatura en el proceso de pasteurización, deberá contar con estudios que avalen la efectividad del tratamiento térmico, es decir que se logre una reducción de aproximadamente 5 log₁₀ de <i>Salmonella</i>. Dichos estudios térmicos deben estar disponibles para cuando la autoridad sanitaria los solicite. Propuesta: En el apéndice A de la NOM 201-SSA1-2014, el resultado es expresado como ausencia o presencia en 25 gr, por lo que se propone modificar la redacción para quedar como: 6.1.17 En el caso de utilizar otra relación tiempo-temperatura en el proceso de pasteurización, deberá contar con estudios que avalen la efectividad del tratamiento térmico, es decir que en el producto final se tenga como resultado ausencia de <i>Salmonella</i>. Dichos análisis deben estar disponibles para cuando la autoridad sanitaria los solicite</p>	<p>No se acepta el comentario. Toda vez que la finalidad de la pasteurización es asegurar la destrucción de todos los microorganismos patógenos y de la mayor parte de la carga microbiana que tiende a alterar el producto. Lo que se persigue es alcanzar un tratamiento que reduzca la probabilidad de presencia de <i>Salmonella</i> en el producto. En virtud de lo anterior, se modifica la redacción de los numerales 6.1.11 y 6.1.17, del Proyecto de Norma publicado en el Diario Oficial de la Federación, se recorre la numeración, quedando como sigue: 6.1.11 El huevo que se destinará a la obtención de productos líquidos y/o deshidratados deberá someterse a pasteurización u otro tratamiento para garantizar la inocuidad del producto, es decir que se logre una reducción de aproximadamente 5 log₁₀ de <i>Salmonella</i>. Los estudios térmicos que avalen la efectividad del tratamiento deben estar disponibles para cuando la autoridad sanitaria los solicite. 6.1.18 En el caso de utilizar otra relación tiempo-temperatura en el proceso de pasteurización, también se deberá contar con los estudios que avalen la efectividad del tratamiento térmico.</p>																														
<p>16. Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 6.1.18 En la elaboración de productos de huevo, la adición de otros ingredientes como sal, azúcar, fructosa, jarabe de maíz o miel de abeja entre otros, debe hacerse previo al proceso de pasteurización. Para estos casos se debe cumplir con el punto 6.1.17, de esta Norma. Propuesta: En los productos deshidratados ya pasteurizados se pueden hacer mezclas con ingredientes en polvo inocuos, cumpliendo con las Buenas Prácticas, se solicita modificar la redacción 6.1.18 En la elaboración de productos de huevo líquidos, la adición de otros ingredientes como sal, azúcar, fructosa, jarabe de maíz o miel de abeja entre otros, debe hacerse previo al proceso de pasteurización. Para</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, se modifica la redacción; sin embargo el grupo de trabajo decidió complementar la propuesta del promovente haciéndola más flexible al considerar el avance en la tecnología del proceso de elaboración de los productos de huevo, de tal forma que no se limite las operaciones en la elaboración de los productos objeto de esta Norma, para quedar como: 6.1.19 En la elaboración de productos de huevo, la adición de otros ingredientes como sal, azúcar, fructosa, jarabe de maíz o miel de abeja entre otros, debe hacerse previo al proceso de pasteurización, o bien, en caso de que la tecnología lo permita y se cuente con los controles que avalen que la inocuidad del producto no se compromete al realizar su adición</p>																														

	<p>estos casos se debe cumplir con el punto 6.1.17, de esta Norma.</p>	<p>posterior al proceso térmico. Dichos controles deben estar disponibles para cuando la autoridad sanitaria los solicite. Para estos casos se debe cumplir con el punto 6.1.11, de esta Norma.</p>																																																											
<p>17.</p>	<p>Grupo SRS Numeral: 6.1.18 En la elaboración de productos de huevo, la adición de otros ingredientes como sal, azúcar, fructosa, jarabe de maíz o miel de abeja entre otros, debe hacerse previo al proceso de pasteurización. Para estos casos se debe cumplir con el punto 6.1.17, de esta Norma Propuesta: Debido al tipo de equipo con el que se cuenta, a veces no es viable agregar previamente, por daño en el equipo, por lo que se propone modificar la redacción para quedar como: 6.1.18 En la elaboración de productos de huevo, la adición de otros ingredientes como sal, azúcar, fructosa, jarabe de maíz o miel de abeja entre otros, debe hacerse previo al proceso de pasteurización, o bien, en caso de que la tecnología lo permita y se tengan los estudios que avalen su adición posterior, dichos estudios deben estar disponibles para cuando la autoridad sanitaria los solicite. Para estos casos se debe cumplir con el punto 6.1.17, de esta Norma.</p>	<p>Se acepta el comentario, para quedar como: 6.1.19 En la elaboración de productos de huevo, la adición de otros ingredientes como sal, azúcar, fructosa, jarabe de maíz o miel de abeja entre otros, debe hacerse previo al proceso de pasteurización, o bien, en caso de que la tecnología lo permita y se cuente con los controles que avalen que la inocuidad del producto no se compromete al realizar su adición posterior al proceso térmico. Dichos controles deben estar disponibles para cuando la autoridad sanitaria los solicite. Para estos casos se debe cumplir con el punto 6.1.11, de esta Norma.</p>																																																											
<p>18.</p>	<p>Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 6.1.19 Una vez alcanzada la temperatura de pasteurización todos los productos líquidos deben enfriarse a una temperatura máxima de 4°C y envasarse inmediatamente. Propuesta: Para estar en concordancia con el CFR 590.530, y por manejarse diferentes relación tiempo-temperatura de acuerdo al tipo de producto de que se trate, por lo que se solicita cambiar redacción para quedar como: 6.1.19 Una vez pasteurizados, todos los productos líquidos deben enfriarse de acuerdo a la tabla de refrigeración de productos de huevo señalada en el punto 6.1.13</p>	<p>No se acepta el comentario. Toda vez que esta disposición se refiere al proceso de pasteurización y no a la temperatura de almacenamiento del producto una vez pasteurizado. Si un productor o una empresa requieren por razones comerciales aplicar esos parámetros lo puede hacer, siempre y cuando se cumpla en primera instancia con las disposiciones aplicables y no se contrapongan a ellas.</p>																																																											
<p>19.</p>	<p>USA Poultry and Egg Export Council Numeral: 6.2.1.5 El huevo con cascarón que se haya sometido a refrigeración debe de mantener la cadena de frío durante todo el proceso, es decir hasta la venta al consumidor. Propuesta: El anteproyecto de la NOM-159 no debe impactar al huevo en cascarón que se destine a quebrado pero si deberían impactar a ese huevo que sea vendido en autoservicio. Esta propuesta NOM-159 especifica que la refrigeración en huevo de cascarón no es obligatoria en México pero que si se requiere en huevo que ha sido previamente refrigerado. Esta regulación específicamente se enfoca en huevo de Estados Unidos que requiere refrigeración después de que han sido lavados y sanitizados, por lo que se solicita cambiar redacción para quedar como: 6.2.1.5 El huevo con cascarón que se destine al autoservicio debe ser importado refrigerado y en transportación refrigerada y vendida al consumidor doméstico de acuerdo con las regulaciones mexicanas.</p>	<p>No se acepta el comentario. Dado que no se establece la refrigeración del huevo con cascarón de manera obligatoria, esta disposición prevé mantener la refrigeración sólo en aquel producto que ha estado refrigerado previamente; como podría ser el caso del producto de importación.</p>																																																											
<p>20.</p>	<p>USA Poultry and Egg Export Council Numeral: 7.1 Microbiológicas</p> <table border="1" data-bbox="300 1333 836 1480"> <thead> <tr> <th colspan="4">Especificación/ Límite máximo</th> </tr> <tr> <th>Productos</th> <th>Salmonella en 25g</th> <th>Coliformes totales UFC/g</th> <th>Staphylococcus aureus UFC/g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Huevo con cascarón</td> <td>Ausencia</td> <td>50</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Productos de huevo</td> <td>Ausencia</td> <td>10</td> <td><10</td> </tr> </tbody> </table> <p>Propuesta: La NOM-159-SSA1-1996 requiere tolerancia cero para <i>Salmonella</i> en 25g de huevo. La tolerancia cero para <i>Salmonella</i> en huevos crudos no es consistente con los estándares globales. Es muy improbable que la <i>Salmonella</i> se encuentre en huevos en cascarón provenientes de Estados Unidos. De cualquier forma esta regulación se encuentra fuera de los límites globales permitidos, por lo que propone modificar la tabla para quedar como: 7.1 Microbiológicas</p> <table border="1" data-bbox="300 1690 836 1837"> <thead> <tr> <th colspan="4">Especificación/ Límite máximo</th> </tr> <tr> <th>Productos</th> <th>Salmonella en 25g</th> <th>Coliformes totales UFC/g</th> <th>Staphylococcus aureus UFC/g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Huevo con cascarón</td> <td>No medir</td> <td>50</td> <td><10</td> </tr> <tr> <td>Productos de huevo</td> <td>Ausencia</td> <td>10</td> <td><10</td> </tr> </tbody> </table>	Especificación/ Límite máximo				Productos	Salmonella en 25g	Coliformes totales UFC/g	Staphylococcus aureus UFC/g	Huevo con cascarón	Ausencia	50	<10	Productos de huevo	Ausencia	10	<10	Especificación/ Límite máximo				Productos	Salmonella en 25g	Coliformes totales UFC/g	Staphylococcus aureus UFC/g	Huevo con cascarón	No medir	50	<10	Productos de huevo	Ausencia	10	<10	<p>Se acepta parcialmente el comentario. Considerando que para <i>Salmonella</i> se requiere tolerancia cero y a fin de que se puedan verificar los límites establecidos, se modifican las especificaciones microbiológicas para incluir el plan de muestreo a fin de tener un nivel de confianza mayor sobre el cumplimiento de los parámetros microbiológicos que establece esta Norma, se toma como base el criterio establecido por la ICMSF (<i>International Commission on Microbiological Specification for Food</i>), para quedar como: 7. Especificaciones sanitarias 7.1 Microbiológicas.</p> <table border="1" data-bbox="852 1554 1385 1732"> <thead> <tr> <th colspan="5">Criterios microbiológicos para huevo con cascarón y productos de huevo</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">Microorganismo</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Límites</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos*</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5x10⁴ UFC/g</td> <td>10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>-</td> <td><3NMP/ml</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia en 25 g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Sólo para productos de huevo, excepto clara de huevo deshidratada. Dicha determinación se realizará en la planta de producción. n: número de muestras a ser analizadas. c: máximo número admisible de unidades de muestras defectuosas en un plan de dos clases, o de unidades de muestras marginalmente aceptables en un plan de tres clases. m: un límite microbiológico que separa la buena calidad de la calidad defectuosa en un plan de dos clases o la buena calidad de</p>	Criterios microbiológicos para huevo con cascarón y productos de huevo					Microorganismo	n	c	Límites		m	M	Mesófilos*	5	2	5x10 ⁴ UFC/g	10 ⁶ UFC/g	Coliformes totales	5	2	-	<3NMP/ml	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-
Especificación/ Límite máximo																																																													
Productos	Salmonella en 25g	Coliformes totales UFC/g	Staphylococcus aureus UFC/g																																																										
Huevo con cascarón	Ausencia	50	<10																																																										
Productos de huevo	Ausencia	10	<10																																																										
Especificación/ Límite máximo																																																													
Productos	Salmonella en 25g	Coliformes totales UFC/g	Staphylococcus aureus UFC/g																																																										
Huevo con cascarón	No medir	50	<10																																																										
Productos de huevo	Ausencia	10	<10																																																										
Criterios microbiológicos para huevo con cascarón y productos de huevo																																																													
Microorganismo	n	c	Límites																																																										
			m	M																																																									
Mesófilos*	5	2	5x10 ⁴ UFC/g	10 ⁶ UFC/g																																																									
Coliformes totales	5	2	-	<3NMP/ml																																																									
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-																																																									

		la calidad marginalmente aceptable en un plan de tres clases. M: un límite microbiológico que separa, en un plan de tres clases, la calidad marginalmente aceptable de la defectuosa.																											
21.	<p>Asociación de Avicultores de Tehuacán Numeral: 7.1 Microbiológicas Propuesta: Se requiere como un punto de referencia microbiológico de indicadores, por lo que se propone incluir: "Productos Mesófilos Aerobios UFC/g Huevo Cascarón 100,000 Líquido refrigerado o congelado 15,000"</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, se modifica la tabla y se añade el parámetro microbiológico propuesto; sin embargo, el grupo de trabajo decidió incluir a través de un plan de muestreo el criterio microbiológico que define, en este caso para el huevo y sus productos, su aceptabilidad basada en la ausencia o presencia, o en la cantidad de microorganismos, por unidad o unidades de masa, volumen, superficie o lote, asegurando la inocuidad de los productos objeto de esta Norma, para quedar como sigue:</p> <p>7. Especificaciones sanitarias 7.1 Microbiológicas.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Criterios microbiológicos para huevo con cascarón y productos de huevo</th> </tr> <tr> <th rowspan="2">Microorganismo</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Límites</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mesófilos*</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>5x10⁴ UFC/g</td> <td>10⁶ UFC/g</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totales</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>-</td> <td><3NMP/ml</td> </tr> <tr> <td><i>Salmonella</i></td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia en 25 g</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>*Sólo para productos de huevo, excepto clara de huevo deshidratada. Dicha determinación se realizará en la planta de producción. n: número de muestras a ser analizadas. c: máximo número admisible de unidades de muestras defectuosas en un plan de dos clases, o de unidades de muestras marginalmente aceptables en un plan de tres clases. m: un límite microbiológico que separa la buena calidad de la calidad defectuosa en un plan de dos clases o la buena calidad de la calidad marginalmente aceptable en un plan de tres clases. M: un límite microbiológico que separa, en un plan de tres clases, la calidad marginalmente aceptable de la defectuosa.</p>	Criterios microbiológicos para huevo con cascarón y productos de huevo					Microorganismo	n	c	Límites		m	M	Mesófilos*	5	2	5x10 ⁴ UFC/g	10 ⁶ UFC/g	Coliformes totales	5	2	-	<3NMP/ml	<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-
Criterios microbiológicos para huevo con cascarón y productos de huevo																													
Microorganismo	n	c	Límites																										
			m	M																									
Mesófilos*	5	2	5x10 ⁴ UFC/g	10 ⁶ UFC/g																									
Coliformes totales	5	2	-	<3NMP/ml																									
<i>Salmonella</i>	5	0	Ausencia en 25 g	-																									
22.	<p>Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 7.2.2 La prueba de α-amilasa deberá ser negativa para los productos de huevo Propuesta: Se debe eliminar como método de prueba la determinación de α-amilasa, en virtud de que para desactivar esta enzima se debe pasteurizar a 64°C durante 2.5 minutos, y la relación tiempo temperatura para la pasteurización de huevo líquido que señala este proyecto de Norma en el punto 6.1.14 dice que la pasteurización debe llevarse a cabo a 60°C durante 3.5 min o por alguna otra relación de tiempo temperatura que sea equivalente para la destrucción de los organismos patógenos. Dato tomado del libro Egg Science and Technology, Fourth Edition, William J. Stadelman, PhD and Owen J. Cotterill, PhD", Pg. 315, que señala "El tratamiento de calor crítico para desactivar la actividad de la enzima alfa amilasa en huevo entero es 64°C por 2.5 minutos. Debido a esto, los tratamientos de calor de huevo entero definido en Inglaterra a 64°C no pueden ser aplicados a los productos procesados en EU porque los tratamientos mínimos de 60°C a 3.5 minutos no inactivan esta enzima" ("The critical heat treatment for destruction of the activity of α-amylase in whole eggs is 64°C (147.2°F) for 2.5 min. Thus, amylase, used by British workers to indicate treatment of whole egg at 64°C (147.2°F), cannot be applied to pasteurization of egg products in the U.S., because the minimum treatment of 60°C (140°F) for 3.5 min will not inactivate the enzyme.").</p>	<p>No se acepta el comentario. La realización de la prueba sirve para demostrar que el proceso de pasteurización ha sido suficiente y garantiza la ausencia de <i>Salmonella</i>. El Codex Alimentarius en su Código de Prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo CAC/RCP 15-1976 Revisión 2007, http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworks.pace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandard%252FCAC%2BRCP%2B15-1976%252FCXP_015s.pdf, prevé la validación del tratamiento térmico para demostrar que se logró la reducción deseada de los microorganismos patógenos y se obtuvo un producto inocuo.</p>																											
23.	<p>Operadora de Ciudad Juárez, S.A de C.V. Numeral: 7.4 Los residuos de medicamentos y metales pesados en huevo con cascarón, se determinarán conforme a las disposiciones aplicables establecidas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Propuesta: Se solicita incluir dentro del proyecto de la NOM los límites máximos permisibles de residuos de medicamentos y metales pesados en el huevo con cascarón. El proyecto de NOM se eliminan los límites máximos para residuos de medicamentos y metales pesados, y se especifica que los mismos, se determinarán conforme a las disposiciones aplicables establecidas por la</p>	<p>No se acepta el comentario. Debido a que se trata de disposiciones que son competencia de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación y que ya se establecen en el Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, publicado en el Diario Oficial de la Federación, 9 de octubre de 2014, no serán incluidas</p>																											

<p>Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA).</p> <p>Sin embargo, el proyecto de NOM no especifica a través de qué medios el SENASICA hará del conocimiento a los sujetos obligados los límites correspondientes.</p> <p>Por lo tanto, se considera que en caso de que los mencionados límites no sean establecidos mediante publicación en el Diario Oficial de la Federación se restará seguridad jurídica a los sujetos obligados, toda vez que los mismo no tendrán conocimiento de cualquier posible cambio repentino en dichos límites.</p> <p>Para tales efectos se sugiere cambiar redacción:</p> <p>7.4 Los residuos de medicamentos y metales pesados en huevo con cascarón, se determinarán conforme a las disposiciones aplicables establecidas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria incluidas en el Apéndice B Normativo de la presente norma relativo a los residuos de medicamentos y metales pesados en huevo con cascarón.</p>	<p>como apéndice normativo en esta Norma.</p> <p>Por lo que la redacción del numeral quedará como:</p> <p>7.4 Los residuos de medicamentos y metales pesados en huevo con cascarón, se determinarán conforme a las disposiciones aplicables establecidas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, a través del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 9 de octubre de 2014.</p>
<p>24. Asociación de Avicultores de Tehuacán</p> <p>Numeral: 9.1 Para la verificación de las especificaciones microbiológicas de los productos que se establecen en esta Norma, se deben aplicar métodos de prueba que correspondan establecidos en la NOM-210-SSA1-2013 señalada en el punto 2.10 del apartado de referencias.</p> <p>Propuesta: Sólo corregir la palabra para quedar como:</p> <p>9.1 Para la verificación de las especificaciones microbiológicas de los productos que se establecen en esta Norma, se deben aplicar los métodos de prueba que correspondan establecidos en la NOM-210-SSA1-2013 señalada en el punto 2.10 del apartado de referencias.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>El texto citado no corresponde al Proyecto de Norma publicado en el Diario Oficial de la Federación del 29 de abril de 2016. El propósito es referir a la Norma, misma que se encuentra enlistada en el punto 2.7, del Capítulo de Referencias Normativas de la Norma, usando su nomenclatura completa.</p> <p>Además de atender a lo establecido en el numeral 6.2.2 de la Norma Mexicana <i>NMX-Z-013-SCFI-2015 Guía para la estructuración y redacción de Normas</i>, la cual establece que las referencias deben señalar los documentos normativos vigentes a los cuales se hace referencia en la Norma y que son indispensables para su aplicación.</p> <p>Por lo que el numeral 9.1 quedará como sigue:</p> <p>9.1 Para la verificación de las especificaciones microbiológicas de los productos que se establecen en esta Norma, se deben aplicar los métodos de prueba establecidos en la Norma Oficial Mexicana, citada en el punto 2.7, del Capítulo de Referencias Normativas, de esta Norma.</p>
<p>25. Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos</p> <p>Numeral: 9.1 Para la verificación de las especificaciones microbiológicas de los productos que se establecen en esta Norma, se deben aplicar métodos de prueba que correspondan a los establecidos en la Norma citada, en el punto 2.7, del Capítulo de referencias, de esta Norma.</p> <p>Propuesta: Esta norma se publicó en el DOF, el 26/06/2015, y está señalada en el punto 2.7, dicho apartado de referencia no trae el punto 2.10, solicita modificar la redacción para quedar como</p> <p>9.1 Para la verificación de las especificaciones microbiológicas de los productos que se establecen en esta Norma, se deben aplicar métodos de prueba que correspondan establecidos en la NOM-210-SSA1-2014 señalada en el punto 2.7 del apartado de referencias.</p>	<p>No se acepta el comentario.</p> <p>El propósito es referir a la Norma, misma que se encuentra enlistada en el punto 2.7, del Capítulo de Referencias Normativas, de la Norma, usando su nomenclatura completa.</p> <p>De conformidad con lo establecido en el numeral 6.2.2 de la Norma Mexicana <i>NMX-Z-013-SCFI-2015 Guía para la estructuración y redacción de Normas</i>, establece que las referencias deben señalar los documentos normativos vigentes a los cuales se hace referencia en la Norma y que son indispensables para su aplicación.</p> <p>Por lo que el numeral 9.1 quedará como sigue:</p> <p>9.1 Para la verificación de las especificaciones microbiológicas de los productos que se establecen en esta Norma, se deben aplicar los métodos de prueba establecidos en la Norma Oficial Mexicana, citada en el punto 2.7, del Capítulo de Referencias Normativas, de esta Norma.</p>
<p>26. Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos</p> <p>Numeral: 9.3 Para la determinación de la α-amilasa, se debe aplicar el método de prueba señalado en el Apéndice A Normativo.</p> <p>Propuesta: Misma justificación realizada en el punto 7.2.2 (Se debe eliminar como método de prueba la determinación de α-amilasa, en virtud de que para desactivar esta enzima se debe pasteurizar a 64°C durante 2.5 minutos, y la relación tiempo temperatura para la pasteurización de huevo líquido que señala este proyecto de Norma en el punto 6.1.14 dice que la pasteurización debe llevarse a cabo a 60°C durante 3.5 min o por alguna otra relación de tiempo temperatura que sea equivalente para la destrucción de los organismos patógenos.</p> <p>Dato tomado del libro <i>Egg Science and Technology</i>, Fourth Edition, William J. Stadelman, PhD and Owen J. Cotterill, PhD", Pg. 315, que señala "El tratamiento de calor crítico para desactivar la actividad de la enzima alfa amilasa en huevo entero es 64°C por 2.5 minutos. Debido a esto, los tratamientos de calor de huevo entero definido en Inglaterra a 64°C no pueden ser aplicados a los productos procesados en EU porque los tratamientos mínimos de 60°C a 3.5 minutos no inactivan esta enzima" ("The critical heat treatment for destruction of the activity of α-amylase in whole eggs is 64°C (147.2°F)</p>	<p>No se aceptan el comentario.</p> <p>La realización de la prueba sirve para demostrar que el proceso de pasteurización ha sido suficiente y garantizar la ausencia de <i>Salmonella</i>. El Codex Alimentarius en su <i>Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo</i> CAC/RCP/15-1976 Revisión 2007, (http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworks.pace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandard%252FCAC%252FBRCP%252F15-1976%252FCXP_015s.pdf), prevé la validación del tratamiento térmico para demostrar que se logró la reducción deseada de los microorganismos patógenos y se obtuvo un producto inocuo.</p>

	for 2.5 min. Thus, amylase, used by British workers to indicate treatment of whole egg at 64°C (147.2°F), cannot be applied to pasteurization of egg products in the U.S., because the minimum treatment of 60°C (140°F) for 3.5 min will not inactivate the enzyme.”)	
27.	<p>Asociación de Avicultores de Tehuacán Numeral: 10. Etiquetado La etiqueta de los productos objeto de esta Norma, que sean destinados al consumidor, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, señalada en el punto 2.1 del apartado de referencias, debe sujetarse a lo siguiente Propuesta: En julio de este año entró en vigor la MODIFICACION DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 “ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS PREENVASADOS-INFORMACION COMERCIAL Y SANTIARIA”, que deberán observar los productos de alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas para efectos de la información que deberán ostentar en el área frontal de exhibición, así como los criterios y las características para la obtención y uso del distintivo nutrimental a que se refiere el artículo 25 Bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, por lo que debe decir: La etiqueta de los productos objeto de esta Norma, que sean destinados al consumidor, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento y la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y MODIFICACION de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 señalada en el punto 2.1 del apartado de referencias, debe sujetarse a lo siguiente:</p>	<p>No se acepta el comentario. El texto citado no corresponde al Proyecto de Norma publicado en el Diario Oficial de la Federación del 29 de abril de 2016. Ya que el propósito es referir a la Norma, misma que se encuentra enlistada en el punto 2.1, del Capítulo de Referencias Normativas de la Norma, usando su nomenclatura completa, se modifica la redacción para quedar como: 10. Etiquetado La etiqueta de los productos objeto de esta Norma que sean destinados al consumidor, además de cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.1, del Capítulo de Referencias Normativas, de esta Norma y demás disposiciones aplicables, debe sujetarse a lo siguiente:</p>
28.	<p>Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 10.3 Indicar la fecha de postura así como la fecha de consumo preferente para el huevo con cascarrón Propuesta: Este punto se debe eliminar toda vez que no es necesaria la fecha de postura para el consumidor, debido a que a este lo que importa es que esté consumiendo un huevo dentro de su periodo de caducidad, es decir dentro de la fecha límite en que se considera que las características sanitarias y de calidad que debe reunir para su consumo un producto preenvasado, almacenado en las condiciones sugeridas por el responsable del producto, se reducen o eliminan de tal manera que después de esta fecha no debe comercializarse ni consumirse.</p>	<p>No se acepta el comentario. Para el huevo con cascarrón, se utiliza la fecha de consumo preferente a diferencia de la fecha de caducidad. La fecha de consumo preferente es la fecha a la cual el producto, conservado en las condiciones adecuadas, mantiene sus propiedades específicas y no representa un riesgo para la salud del consumidor, a diferencia de la fecha de caducidad a partir de la cual el producto no puede ser consumido y que se usa para productos de huevo debido a que éstos son altamente perecederos. La fecha de postura sirve para establecer el consumo preferente del huevo; indicarla en el envase le da información al consumidor del tiempo que el producto tiene y le orienta para decidir si el alimento puede ser consumido con seguridad.</p>
29.	<p>Operadora de Ciudad Juárez, S.A de C.V. Numeral: 10.3 Indicar la fecha de postura así como la fecha de consumo preferente para el huevo con cascarrón Propuesta: no se incluye en el cuerpo de la NOM la fecha de postura, por lo que se sugiere que dicho proyecto de NOM se incluya y se especifique que deberá sujetarse a la obligación de ser registrada por parte del productor. Para tales efectos se sugiere modificar el numeral 6.1.6 6.1.6 Se debe contar con los elementos de documentación y registro que permitan la rastreabilidad de los productos, donde se documenten las diferentes etapas del proceso, (incluyendo la fecha de postura), de conformidad con lo establecido en la Norma citada en el punto 2.8, del Capítulo de referencias, de esta Norma. El productor deberá contar con los registros correspondientes sobre la fecha de postura del huevo con cascarrón.</p>	<p>Se acepta el comentario. Se modifica la redacción del numeral 6.1.6 para quedar como sigue: 6.1.6 Se debe contar con la documentación y registro que permitan la rastreabilidad de los productos, donde se documenten las diferentes etapas del proceso, incluyendo la fecha de postura, de conformidad con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana citada en el punto 2.8, del Capítulo de Referencias Normativas, de esta Norma. Los importadores deberán cumplir con la documentación correspondiente a las etapas del proceso que realicen. Así mismo se incluye la definición: 3.9 Fecha de Postura: al día calendario en el que se realiza la ovoposición (puesta del huevo) por el ave.</p>
30.	<p>Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos Numeral: 10.6 Leyendas Los productos objeto de esta Norma, deben cumplir con lo siguiente: Para fines de mejorar la redacción, se propone modificar el primer párrafo del numeral para incluir de manera general la frase “o una leyenda equivalente”; así como modificar el numeral 10.6.4 debido a que está expresado como disposición y no como leyenda.</p>	<p>Se acepta el comentario. Para quedar como sigue: 10.6 Leyendas Los productos objeto de esta Norma, según corresponda, deben incluir las siguientes leyendas o una leyenda equivalente: 10.6.1 Para el huevo con cascarrón incluir: “Una vez adquirido el producto, se recomienda mantenerlo en refrigeración”. 10.6.2 Para los productos que requieren refrigeración o congelación deben incluirse según corresponda, las leyendas: "Manténgase o consérvese en refrigeración o congelación". 10.6.3 Para los productos congelados debe indicarse:</p>

		<p>“Una vez descongelado no debe volverse a congelar y utilizarse de inmediato”.</p> <p>10.6.4 Para productos deshidratados: “Consérvese en un lugar fresco y seco”, “Una vez rehidratado consúmase en su totalidad”.</p> <p>10.6.5 Para productos pasteurizados y envasados asépticamente: “Una vez abierto el envase, debe almacenarse a temperatura de refrigeración, por no más de 48 horas” o “Una vez abierto el envase debe mantenerse en refrigeración, por no más de 48 horas”.</p> <p>10.6.6 Las leyendas anteriormente señaladas deberán indicarse de manera clara y con caracteres resaltados, de tal forma que sean visibles para el consumidor.</p>
<p>31.</p>	<p>Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: 10.6 Leyendas Los productos objeto de esta Norma, deben cumplir con lo siguiente: 10.6.1 Para el huevo con cascara incluir: “Una vez adquirido el producto, se recomienda mantenerlo en refrigeración”. Propuesta: Se debe eliminar este punto toda vez que el huevo con cascara se puede almacenar a temperatura ambiente y por lo tanto esta leyenda no es necesaria.</p>	<p>No se acepta el comentario. El propósito de incluir esa leyenda es proteger a la población (consumidor) de un potencial riesgo a la salud por el consumo de un alimento de la canasta básica. El consumidor puede decidir refrigerar o no el huevo en su domicilio, pero es importante hacer de su conocimiento esta condición, debido a que la temperatura de refrigeración mantiene al huevo en condiciones que evitan su deterioro y controlan el crecimiento bacteriano que pudiera afectar su inocuidad; por lo que el numeral permanece en la Norma.</p>
<p>32.</p>	<p>Operadora de Ciudad Juárez, S.A de C.V. Numeral: 10.6.3 Para los productos congelados debe indicarse: “Una vez descongelado no debe volverse a congelar”. Propuesta: Respecto a la leyenda para productos congelados, se sugiere que el proyecto de NOM especifique que dicha leyenda puede o no expresarse en letras mayúsculas, siempre y cuando sea clara y visible para el consumidor, por lo que se solicita completar la redacción, quedando como: 10.6.3 Para los productos congelados debe indicarse: “Una vez descongelado no debe volverse a congelar”. Dicha leyenda podrá expresarse, en minúsculas o mayúsculas siempre y cuando la misma sea clara y visible para el consumidor.</p>	<p>Se acepta parcialmente el comentario, se acepta incluir el texto, sin embargo no se toma por completo la redacción propuesta por el solicitante y se incluye como un nuevo numeral para que la disposición sea general para todo el numeral 10.6 de esta Norma. Adicionalmente, se considera lo establecido en el numeral 4.2.11.1.3 de la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, publicada el 5 de abril de 2010. Se adicionan los incisos 3.2; 3.5; 3.17; 3.18; 3.21; 3.40; 4.2.9 con sus subincisos y se ajusta la numeración subsecuente; 4.5 con sus subincisos y el Apéndice Normativo A. Se modifica el capítulo 2 Referencias, así como el literal b) del inciso 3.11; 3.15; 4.2.8.1. Se ajusta numeración del capítulo 3 Definiciones, símbolos y abreviaturas. El texto sugerido se modificará para incluirse como un nuevo numeral, para quedar como sigue: 10.6.6 Las leyendas anteriormente señaladas deberán indicarse de manera clara y con caracteres resaltados, de tal forma que sean visibles para el consumidor.</p>
<p>33.</p>	<p>Asociación de Avicultores de San Juan de los Lagos Numeral: Apéndice Normativo A Propuesta: Se debe eliminar el apéndice toda vez que como ya se justificó anteriormente no es necesario que se haga la prueba de la α-amilasa</p>	<p>No se acepta el comentario. La realización de la prueba sirve para demostrar que el proceso de pasteurización ha sido suficiente y garantizar la ausencia de <i>Salmonella</i>. El Codex Alimentarius en su <i>Código de prácticas de higiene para los huevos y los productos de huevo CAC/RCP/15-1976</i> Revisión 2007, (http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?ink=1&url=https%253A%252F%252Fworks.pace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandardS%252FCAC%2BRCP%2B15-1976%252FCXP_015s.pdf), prevé la validación del tratamiento térmico para demostrar que se logró la reducción deseada de los microorganismos patógenos y se obtuvo un producto inocuo.</p>
<p>34.</p>	<p>Comisión de Evidencia y Manejo de Riesgos Numeral: : Apéndice Normativo A Se sugiere eliminar del numeral 4 de la Norma los Símbolos y Términos abreviados, que sean utilizados en el Apéndice A Normativo, e incluirlos en el mismo.</p>	<p>Se acepta comentario. Se incluyen para quedar como sigue: Apéndice A Normativo De los métodos de prueba Símbolos y Términos abreviados Cuando en este Apéndice Normativo se haga referencia a los siguientes símbolos y abreviaturas se entenderá por:</p> <ul style="list-style-type: none"> cm centímetro g gramo h horas L litro ± más menos min minuto mL mililitro mm milímetro N normal nm nanómetro p/v peso en volumen α alfa °C grados Celsius % por ciento

Ciudad de México, a 14 de noviembre de 2017.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Julio Salvador Sánchez y Tépoz**.- Rúbrica.