

04-27-94 NORMA Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-003-SARH2-1994, que establece con carácter obligatorio las especificaciones para la verificación de carne, canales y vísceras en puntos de verificación zoonosanitaria.

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

La Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, por conducto de la Dirección General Jurídica, con fundamento en los artículos 35, fracciones VI y XXXVIII, de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. fracciones I, III y V, 12, 16, 21, 28, 29, 44 y 47 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 1o., 38 fracción II, 40 fracciones III y XI, 41 y 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 10 fracción V, del Reglamento Interior de la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, y

CONSIDERANDO

Que corresponde a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, por conducto de la Dirección General de Salud Animal, organizar y administrar los servicios de defensa ganadera y de vigilancia de Sanidad Animal, con el fin de preservar la salud de los animales al evitar el ingreso de plagas y enfermedades que afecten a la ganadería nacional.

Que la carne, las canales y las vísceras que ingresen al país pueden ser una fuente de enfermedades que afecten a la salud animal y salud pública, si no se verifican su procedencia y calidad zoonosanitaria.

Que el sistema de inspección federal debe garantizar productos de óptima calidad higiénico-sanitaria, con el fin de brindar seguridad a la producción pecuaria nacional y por consecuencia la calidad a los consumidores de esta carne, canales y vísceras.

Que México sólo permite la importación de carne, canales y vísceras procedentes de plantas que cumplan con los aspectos zoonosanitarios establecidos por la legislación aplicable, previa verificación de los mismos, y que provengan de aquellos países en los que no haya presencia de Fiebre Aftosa, Encefalopatía Espongiforme Bovina u otras enfermedades exóticas para nuestra ganadería.

Que para alcanzar los propósitos antes enunciados, he tenido a bien expedir la siguiente:

NORMA OFICIAL MEXICANA DE EMERGENCIA NOM-EM-003-SARH2-1994, POR LA QUE SE ESTABLECEN, CON CARACTER OBLIGATORIO, LAS ESPECIFICACIONES PARA LA VERIFICACION DE CARNE, CANALES Y VISCERAS, EN PUNTOS DE VERIFICACION ZOOSANITARIA.

1. OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACION

1.1. La presente Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto establecer las especificaciones técnicas para la verificación de carne, canales y vísceras de bovino, caprino, equino, ovino, porcino y aves de importación, con el fin de verificar que los productos no constituyen un riesgo zoonosanitario y que sean de óptima calidad higiénico-sanitaria para el consumo humano.

1.2. Esta Norma es aplicable en los puntos de verificación ubicados en los puertos marítimos, aéreos y fronteras de entrada autorizados por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, que cuenten con la infraestructura necesaria para la verificación.

1.3. La vigilancia de esta Norma corresponde a la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, en el ámbito de su jurisdicción.

2. REFERENCIAS

2.1. Hasta la fecha no se han publicado normas oficiales mexicanas relacionadas con esta materia.

3. DEFINICIONES

Para los efectos de esta Norma se establecen las siguientes definiciones:

- 3.1. Canal: El cuerpo del animal desprovisto de cabeza, vísceras y patas; en ganado bovino además desprovisto de piel.
- 3.2. Carne: Es la estructura compuesta por fibra muscular estirada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos, de las especies animales autorizadas para el consumo humano.
- 3.3. Embarque: Productos que están amparados por el mismo documento que certifica la calidad sanitaria de origen.
- 3.4. Frigorífico: Almacenes o bodegas con temperaturas de refrigeración o congelación para la conservación o almacenamiento de los canales y demás derivados comestibles de los animales.
- 3.5. Lote: Cada una de las fracciones en que se divide un embarque.
- 3.6. Muestra: Porción de producto obtenido para su análisis.
- 3.7. Punto de Verificación: Sitio aprobado por la Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos, ubicado en aduana, para constatar el cumplimiento de las normas oficiales de acuerdo a lo establecido por la Ley Federal de Sanidad Animal.
- 3.8. Requisitos Zoosanitarios: Documento en el que la Dirección General de Salud Animal establece las condiciones zoosanitarias que se deben cumplir para la importación de carne, canales y vísceras.
- 3.9. Residuos Tóxicos: Compuestos presentes en cualquier porción comestible de productos animales, cuyo origen sea por medicamentos o contaminantes ambientales que constituyan un riesgo para la salud pública.
- 3.10. Secretaría: La Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos. (S.A.R.H.)
- 3.11. Vísceras: Los órganos contenidos en las cavidades torácica, abdominal, pélvica y craneana.

4. DISPOSICIONES GENERALES

- 4.1. Se inspeccionará el 100% de los lotes importados.
- 4.2. Sólo se permitirá la importación de carne, canales y vísceras procedentes de plantas que cumplan con los aspectos zoosanitarios establecidos por la legislación aplicable, previa verificación de los mismos, y que provengan de aquellos países en los que no haya presencia de Fiebre Aftosa, Encefalopatía Espongiforme Bovina u otras enfermedades exóticas para nuestra ganadería.
- 4.3. Previo a la importación deberá presentarse una solicitud a la S.A.R.H. del documento Requisitos Zoosanitarios debidamente requisitada.
- 4.4. De acuerdo a la solicitud, la Dirección General de Salud Animal expedirá los Requisitos Zoosanitarios en el cual se especificarán los documentos y certificaciones que deberán presentarse al ingreso de la carne, canales o vísceras a México.
- 4.5. Para la importación de carne o vísceras de bovino, caprino, equino, ovino, porcino y aves, deberá venir de origen empacado en cajas de conformidad con el punto 3.7.
- 4.6. Cuando la importación sea en canales, sólo se aceptará para las especies bovina, caprina, equina, ovina y porcina, debidamente identificadas con el sello del establecimiento aprobado.

4.7. Identificación de cajas con carne o vísceras.

En ambos extremos de la caja, deberá de tener impreso o sellado la siguiente información en español:

- País de origen
- Nombre y dirección del establecimiento
- Número del establecimiento
- Nombre del producto
- Número de lote
- Peso neto
- "Manténgase en Refrigeración o en Congelación", según el caso.
- Deberá de haber un espacio libre en cada extremo de la caja de 3 X 8 cm. para estampar el sello de aprobado o rechazado, según corresponda.

5. VERIFICACION

5.1. Se revisará la documentación, con el fin de constatar que esté completa y sin irregularidades u omisiones en la certificación sanitaria y la documentación de origen.

5.2. Al llegar el producto al puerto de entrada, deberán cubrirse todos los trámites aduanales y verificación zoosanitaria.

5.3 Las aduanas y puertos que cuentan con instalaciones de frigorífico, en el lado norteamericano de la frontera son:

- Cd. Juárez, Chih.
- Matamoros, Tamps.
- Mexicali, B.C.
- Nogales, Son.
- Nuevo Laredo, Tamps.
- Reynosa, Tamps.
- Tijuana, B.C.

Los siguientes puertos marítimos cuentan con frigorífico.

- Manzanillo, Col.
- Mazatlán, Sin.

5.4. Cada punto de verificación zoosanitaria y los frigoríficos reconocidos deberán de contar con:

- Cuarto de verificación aprobado.

- Sierra eléctrica.
- Mesa de inspección.
- Tina de descongelación a 37.5°C.
- Microscopio estereoscópico.
- Cuchillo y chaira.
- Bolsas de plástico.
- Iluminación apropiada.

5.5. Toda la mercancía del contenedor, deberá ser bajada al frigorífico para que el personal de la S.A.R.H. seleccione en forma aleatoria las cajas a verificar, de acuerdo al procedimiento siguiente:

5.5.1. El producto en cajas se distribuirá en pilas de 35 cajas cada una, lo suficientemente separadas una de otra para que el inspector pueda transitar, a través de todo el producto libremente. La base estará formada por cinco cajas y siete niveles de altura.

5.5.2. Se verificará que todas las cajas estén bien identificadas y de acuerdo a la documentación que las ampara.

5.5.3. Utilizando siempre el mismo sistema de numeración de cajas, en cada pila, la número uno será la caja del nivel inferior izquierdo y en el sentido de las manecillas del reloj se numerará la 2, 3, 4 y 5 correspondiendo el número 6 a la que está arriba de la número uno y así sucesivamente hasta llegar a la 35. La segunda pila se enumerará con el mismo procedimiento, del número 36 a la número 70 y así continuar hasta terminar el embarque.

5.5.4. Con una tabla de números aleatorios se identificarán quince cajas de 20 a 30 Kgs. cada una del embarque las que serán trasladadas al cuarto de verificación o el equivalente en kilogramos si las cajas son de más de 30 Kgs. cada una.

5.5.5. Se procede hacer dos cortes transversales con una separación de 5 cm. A diferentes niveles del contenido de la caja; este corte se deposita en bolsa doble de plástico que se colgará en el tanque con agua a una temperatura de 37.5° centígrados durante 30 o 40 minutos.

5.5.6. Una vez descongelada la carne roja o de ave se verificará las características organolépticas y la presencia de material o cuerpos extraños, regresando a la caja correspondiente el producto verificado.

5.5.7. Las anomalías o alteraciones, se clasifican en menor, mayor o crítica de acuerdo al punto 5.5. y el plan de muestreo y los criterios de aceptación o rechazo, de conformidad con el siguiente cuadro:

TAMAÑO LOTE (CAJAS)	TAMAÑO DE LA MUESTRA	CRITICOS		MAYORES		TOTAL
		AC	RE	AC	RE	
HASTA 20 TONS.	15	* AC	RE	AC	RE	
DE 20 A 100 TONS.	30	0	1	3	4	26 27
100 A 250 TONS.	40	0	1	4	5	35 36
250 TONS. O MAS	60	1	2	5	6	45 46

* AC = ACEPTADO

RE = RECHAZADO

5.5.8. Se sellarán todas y cada una de las cajas como producto aprobado o rechazado según sea el caso.

5.5.9. Si el producto es rechazado tiene un plazo de 45 días naturales para regresarlo al país de origen, destruirlo o previa autorización expresa de la S.A.R.H. transformarlo en materia prima para la industria de alimentos para consumo animal, en el caso de encontrarse en un puerto marítimo o aeropuerto internacional; si se encuentra en frontera, no se permitirá su entrada al país.

5.6. Para la toma y envío de muestra al laboratorio de pruebas se seguirá el siguiente procedimiento:

5.6.1. De una de las 15 cajas que se verifiquen, se toma una muestra de 750 gramos para envío al laboratorio de pruebas.

5.6.2. Una vez obtenida la muestra, se envuelve en papel aluminio y se deposita en una bolsa de polietileno transparente. Cada bolsa debe de identificarse con los siguientes datos:

- Aduana o puerta de entrada
- Nombre del inspector
- País de origen
- Nombre y número del establecimiento
- Número de lote
- Análisis solicitado
- Fecha de muestreo.

La muestra identificada se coloca en otra bolsa de plástico transparente extrayendo el aire residual y se sella con cinta adhesiva o material análogo.

5.6.3. La muestra y material refrigerante o hielo seco se coloca en una caja de unicel o aislante sellada y firmada por el médico verificador, identificando el laboratorio de pruebas a donde se remite. En los laterales de la caja se deben incluir las siguientes leyendas: "Manéjese con cuidado" y "Manténgase en refrigeración".

Cada muestra deberá acompañarse de un formato de identificación debidamente requisitado, firmado y sellado por el responsable de la inspectoría zoonosanitaria del punto de verificación exterior que remite.

5.7. El responsable del punto de verificación zoonosanitaria exterior, deberá contar con un registro de las muestras remitidas al laboratorio de pruebas.

5.8. Para la verificación de canales, se seguirá el siguiente procedimiento:

5.8.1. En el punto de entrada a México, las canales deberán ser descargadas y almacenadas en una cámara frigorífica para que personal oficial proceda a su verificación.

5.8.2. La verificación de canales se realizará tomando en consideración el punto 5.6 y el plan de muestreo y los criterios de aceptación o rechazo, de conformidad con el siguiente cuadro:

TAMAÑO LOTE	TAMAÑO DE LA MUESTRA	CRITICOS	MAYORES	TOTAL
(CANALES)	(CANALES)	*AC RE	AC RE	AC RE

100 o MENOS	3	1	2	4	5	12	13
100 - 250	7	2	3	8	9	24	25
251 - 500	14	4	5	14	15	45	46
501 o MAS	22	6	7	21	22	68	69

* AC = ACEPTADO

RE = RECHAZADO

5.9. Para la verificación de piezas o cualquier otra presentación de aves, se seguirá el siguiente procedimiento:

5.9.1. Sólo se aceptará producto fresco o congelado envasado en cajas que cumplan lo especificado en el punto 3.7.

5.9.2. En el punto de entrada a México, todas las cajas deberán ser descargadas para seguir el procedimiento descrito en los puntos 4.1 al 4.7.

5.9.3. Los criterios para la clasificación de los defectos encontrados en las diferentes presentaciones de las aves, serán los establecidos en el punto 5.5.

5.9.4. Los criterios para el rechazo o aceptación de las diferentes presentaciones de las aves, son los descritos en el punto 4.5.7.

6. DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

6.1. El producto que cumpla con todos los requisitos zoonosanitarios y que haya sido muestreado, se autorizará su entrada al país en forma inmediata, previo sellado del producto.

6.2. En el caso de que el producto de una planta específica resulte con niveles de residuos por arriba de los límites permitidos, al siguiente embarque procedente de la misma planta, el producto será retenido hasta tener los resultados de laboratorio de pruebas con relación al mismo residuo y el dictamen sea satisfactorio.

6.3. Para la aplicación del punto anterior, los muestreos y resultados se considerarán independientemente del punto de entrada al país. Para efecto de su aplicación todo resultado positivo de una planta, será boletinado a los puertos de entrada autorizados.

6.4. El interesado deberá pagar el costo del análisis del laboratorio de pruebas, correspondiente a la determinación de residuos, previo al envío de la muestra al laboratorio de pruebas.

6.5. Criterios para la clasificación de defectos de carnes rojas o de ave en cajas.

6.5.1. Coágulos de sangre.- Uno o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Crítico.

6.5.1.1. De más de 5 cm. en su mayor dimensión o más de 5 de ellos de menor tamaño en una muestra que no afecte seriamente la utilidad del producto, se considerará Mayor.

6.5.1.2. De 1 a 5 cm. en su mayor dimensión, se considerará Menor.

6.5.2. Contusiones (magulladuras).- Una o varias que por su número o extensión afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Crítico.

- 6.5.2.1. De más de 6 cm. en su mayor dimensión o de más de 2.5 cm. De profundidad o varias que pasen de 5 de menor tamaño en una muestra, pero que no afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Mayor.
- 6.5.2.2. De menos de 6 cm. en su mayor dimensión y de menos de 2.5 cm. De profundidad. Menor.
- 6.5.3. Fragmentos de hueso.- Uno o más que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Crítico.
- 6.5.3.1. De 4 cm. o más en su mayor dimensión o más de 5 fragmentos menores en una muestra, pero que no afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Mayor.
- 6.5.3.2. Menor de 4 cm. en su mayor dimensión, excluyendo aquellas menores de 2 cm. en su mayor dimensión, se considerará Menor.
- 6.5.3.3. Trillas del hueso de la costilla de menos de 7.5 cm. de largo y menos de 6 mm. en su mayor diámetro, se considerará Menor.
- 6.5.4. Cartílago o ligamentos desprendidos.- Defecto que por su número afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Crítico.
- 6.5.4.1. Más de 5 defectos en una muestra que no afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Mayor.
- 6.5.4.2. De más de 2.5 cm. de largo y libre de tejido muscular, se considerará Menor.
- 6.5.5. Alimentos ingeridos (ingesta).- Que cubra una área de más de 1.5 cm. En su mayor dimensión, se considerará Crítico.
- 6.5.5.1. Cuando cubra una área de 1.5 cm. o menor en su mayor dimensión se considerará Mayor.
- 6.5.6. Materia fecal.- Cualquier cantidad, se considerará Crítico.
- 6.5.7. Material extraño peligroso.- Cualquier sustancia orgánica o inorgánica que por sí sola o en conjunto pueda causar daño o trastorno, como ejemplo productos químicos venenosos o tóxicos, pedazos de metal, vidrio o plástico duro, se considerará Crítico.
- 6.5.7.1. Cualquier sustancia orgánica o inorgánica que por sí sola o en conjunto pueda causar irritación moderada o trastornos, se considerará Mayor.
- 6.5.8. Material extraño no peligroso.- Insectos grandes o relacionadas con la insalubridad, así como cualquier otro material que por su número o tamaño afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Crítico.
- 6.5.8.1. Trozos de madera sin aristas cortantes de 2.5 cm. o más de largo, papel o plástico de más de 18 cm. de largo, manchas de polvo de riel o material similar que cubran un área que exceda en su diámetro mayor a 1.5 cm., así como insectos pequeños no relacionados con la insalubridad y en número mayor de 5 pero que no afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Mayor.
- 6.5.8.2. Papel o envolturas de plástico de 18 cm. o menos, manchas de polvo de riel o material similar que cubra un área de 3 mm. a 1.5 cm. en su diámetro mayor, así como barbillas de pasto que no estén asociadas a procesos inflamatorios, se considerará Menor.
- 6.5.9. Pluma, pelo, lana o piel.- En cantidad que afecte seriamente la calidad del producto, se considerará Crítico.

6.5.9.1. Pedazos de piel con o sin pelo o lana de 1.5 cm. o más en su diámetro mayor, más de 25 cabos de pelos, más de 5 mechones de pelo o más de 5 plumas en una muestra, siempre y cuando ninguno de los mencionados afecte seriamente la utilidad del producto, se considerará Mayor.

6.5.9.2. Trozos de piel con o sin pelo o lana de menos de 1.5 cm. en su diámetro mayor, con un total de 5 a 10 cabos de pelo o lana como máximo, así como plumas en un número menor a 5, se considerará Menor.

6.5.10. Descompuesto.- Alteraciones organolépticas, se considerará Crítico.

6.5.11. Lesiones patológicas.- Cualquier lesión a excepción de las incluidas en el párrafo 6.5.11.1, se considerará Crítico.

6.5.11.1. Cualquier lesión que no haya sido evidente en la inspección post-mortem y que no afecte seriamente la aceptación del producto, como ejemplo: cicatrices o tejido deteriorado, se considerará Mayor

6.5.12. Manchas o áreas decoloradas.- Areas mayores o menores pero que por su número afecten seriamente la utilidad del producto, se considerará Crítico.

6.5.12.1. Que cubran una área de 4 a 7 cm. en su diámetro mayor se considerará Mayor.

6.5.12.2. Que cubra una área de 1.5 a 4 cm. en su diámetro mayor, se considerará Menor.

6.5.13. Otros defectos que individualmente o en conjunto afecten seriamente la apariencia o utilidad del producto, se considerará Crítico.

6.5.13.1. Defecto que individualmente o en conjunto afecte la utilidad del producto, se considerará Mayor.

6.5.13.2. Defecto que individualmente o en conjunto afecte la apariencia del producto pero que no afecte su utilidad, se considerará Menor.

6.6. Criterios para la clasificación de defectos en canales.

6.6.1. Defectos Menores.

6.6.1.2. Magulladuras, heridas de más de 5 cm. de ancho y 2.5 o menos de profundidad.

6.6.1.3. Magulladuras, heridas de 5 cm. o menores de ancho y más de 2.5 cm. De profundidad.

6.6.1.4. Parásitos: un gusano.

6.6.1.5. Pelo con corvejón: 11 o más.

6.6.1.6. Pelo en un costado de la canal: de 11 a 25.

6.6.1.7. Mechones: 1 o 2 (incluida área de corvejón).

6.6.1.8. Cuero de menos de 1.5 cm.

6.6.1.9. Aceite, grasa, manchas de menos de 5 cm. (incluyendo gotas o estrías en el corvejón).

6.6.1.10. Polvo del riel o similar: de 11 a 25 (incluyendo defectos de aliño).

6.6.1.11. Defectos de aliño: de 0.5 a 5 cm.

6.6.1.12. Piezas inapropiadamente trimeadas, coágulos grandes en heridas, etc.

6.6.2. Defectos Mayores.

6.6.2.1. Magulladuras o heridas: de más de 5 cm. de ancho y más de 2.5 de profundidad.

6.6.2.2. Parásitos: 2 a 3 gusanos.

6.6.2.3. Pelo en un costado de la canal: de 26 a 50.

6.6.2.4. Mechones: de 3 a 4 (incluida área de corvejón).

6.6.2.5. Cuero: de 1.5 a 7.5 cm.

6.6.2.6. Aceite o grasa, manchas: de 5 cm. o más.

6.6.2.7. Polvo del riel o similar: 26 o más (incluyendo defectos de aliño).

6.6.2.8. Defectos de aliño: de 5 a 10 cm.

6.6.3. Defectos Críticos.

6.6.3.1. Parásitos: 4 o más.

6.6.3.2. Pelos en un costado de la canal: 51 o más.

6.6.3.3. Mechones: 5 o más (incluida área del corvejón).

6.6.3.4. Cuero: de más de 7.5 cm.

6.6.3.5. Defectos de aliño: de más de 10 cm.

6.7. La unidad de muestra equivale a un costado para bovino y equino y a una canal para porcino, ovino, caprino y becerros.

6.8. Los grupos de compuestos probados, tejidos analizados y metodología utilizada serán de acuerdo al siguiente cuadro:

COMPUESTOS	TEJIDOS	METODOS
Anabólicos	Hígado, riñón y músculo	Extracción líquido-líquido cromatografía de gases espectrometría de masas
Antibióticos	Hígado, riñón músculo	Prueba de torunda.
Cloranfenicol	Músculo	Extracción líquido-líquido cromatografía de gases
Sulfonamidas	Hígado	Extracción líquido-líquido cromatografía en capa fina
Organoclorados	Grasas	Cromatografía en columna cromatografía de gases
Bifenilos Policlorados	Grasas	Cromatografía en columna cromatografía de gases

Organofosforados	Hígado	Extracción líquido-líquido cromatografía de gases
------------------	--------	--

COMPUESTOS TEJIDOS METODOS

Arsénico	Hígado, riñón y músculos	Digestión seca, generación de hidruros espectrofotometría de absorción atómica
----------	-----------------------------	--

Mercurio	Hígado, riñón y músculo	Digestión húmeda generación de hidruros E. de absorción atómica
----------	----------------------------	---

Elementos Traza (Cu, Cd, Pb)	Hígado, riñón y músculo	Digestión seca espectro- fotometría de A. atómica
---------------------------------	----------------------------	--

Identificación de especies	Músculo	Inmunodifusión en gel
-------------------------------	---------	-----------------------

Bencimidazoles	Hígado	Extracción líquido-líquido cromatografía de líquidos
----------------	--------	---

Ivermectinas	Hígado	Cromatografía de líquidos
--------------	--------	---------------------------

6.9. Los límites máximos de residuos o niveles de tolerancia mg/kg. (ppm), serán de acuerdo al siguiente cuadro, según el compuesto, la especie y el tejido del que se trate.

ESPECIE	GRUPO	COMPUESTO	TEJIDO	BOVINO	EQUINO	PORCINO
	ppm	ppm	ppm			
A						
N						
A	Des	Hígado	* * *			
B	(Dietilestilbes	Riñón	* *			
O	trol)	Músculo	* * *			
L						
I	Zeranol	Hígado	0.30 * *			
C		Músculo	0.15 * *			
O						
S						
	Cloranfenicol	Músculo	0.01	0.01	0.01	
	Estreptomicina	Hígado	* *	0.50		

A	Riñón	*	*	0.50		
N	Músculo	*	*	0.50		
T	Penicilina	Hígado	0.05	*	0.04	
I	Riñón	0.05	*	0.04		
B	Músculo	0.05	*	0.04		
I	Tetraciclina	Hígado	0.25	*	0.25	
O	Riñón	0.25	*	0.25		
T	Músculo	0.25	*	0.25		
I	Eritromicina	Hígado	0.30	*	0.10	
C	Riñón	0.30	*	0.10		
O	Músculo	0.30	*	0.10		
S	Neomicina	Hígado	0.50	*	0.75	
	Riñón	0.75	*	1.00		
	Músculo	0.25	0.25	0.25		
	Dicloxacin	Hígado	0.30	0.30	0.30	
	Sódica	Riñón	0.30	0.30	0.30	
		Músculo	0.30	0.30	0.30	

ESPECIE

GRUPO	COMPUESTO	TEJIDO	BOVINO	EQUINO	PORCINO
	ppm	ppm	ppm		

S	Sulfadimeto-	Hígado	0.1	0.1	0.1
U	xina				
L	Sulfapiridina	Hígado	0.1	0.1	0.1

F	Sulfametazina	Hígado	0.1	0.1	0.1
A	Sulfatiazol	Hígado	0.1	0.1	0.1

S

O

R	BHC	Grasa	0.3	0.3	0.3
G	Lindano	Grasa	7.0	7.0	4.0
A	Heptacloro	Grasa	0.2	0.2	0.2
N	Heptacloro-	Grasa	0.2	0.2	0.2
O	epoxido				
C	Aldrin	Grasa	0.3	0.3	0.3
L	Endosulfan	Grasa	0.2	0.2	0.2
O	Dieldrin	Grasa	0.3	0.3	0.3
R	Endrin	Grasa	0.3	0.3	0.3
A	TDE	Grasa	*	*	*
D	DDT	Grasa	5.0	5.0	5.0
O	Metoxicloro	Grasa	3.0	3.0	3.0

S

ESPECIE	GRUPO	COMPUESTO	TEJIDO	BOVINO	EQUINO
---------	-------	-----------	--------	--------	--------

PORCINO

ppm ppm ppm

B.

P

O

L	Aroclor 1016	Grasa	3.0	3.0	3.0
I	Aroclor 1221	Grasa	3.0	3.0	3.0
C	Aroclor 1232	Grasa	3.0	3.0	3.0
L	Aroclor 1242	Grasa	3.0	3.0	3.0
O	Aroclor 1248	Grasa	3.0	3.0	3.0
R	Aroclor 1254	Grasa	3.0	3.0	3.0
A	Aroclor 1260	Grasa	3.0	3.0	3.0
D					
O					
S					
	DDVP	Músculo	0.02	0.02	0.10
O	Diazinon	Músculo	0.70	*	0.70
R	Hígado	0.70	*	*	
G	Di-syston	Músculo	*	*	*
A	Hígado	*	*	*	
N	Ronnel	Músculo	4.00	*	2.00
O	Hígado	4.00	*	2.00	
F	Clorpirifos	Músculo	2.00	1.00	0.50
O	Hígado	2.00	1.00	0.50	
S	Fenitrotión	Músculo	0.05	0.05	0.05
F	Hígado	*	*	*	
O	Malatión	Músculo	4.00	4.00	4.00
R	Hígado	4.00	4.00	4.00	
A	Paratión	Músculo	*	*	*
D	Hígado	*	*	*	
O	Tritión	Músculo	*	*	*
S	Hígado	*	*	*	
	Etión	Músculo	2.5	0.2	0.2
	Hígado	1.0	0.2	0.2	

Riñón 1.0 0.2 0.2

ESPECIE	GRUPO	COMPUESTO			TEJIDO	BOVINO	EQUINO
		PPM	PPM	PPM			
M	Arsénico	Riñón	*	*	2.0		
E	Hígado		*	*	2.0		
T	Músculo		*	*	0.5		
A	Cobre	Riñón	*	*	*		
L	Músculo		*	*	*		
E	Hígado		*	*	*		
S	Plomo	Riñón	*	*	*		
		Músculo	*	*	*		
P	Hígado		*	*	*		
E	Cadmio	Riñón	*	*	*		
S	Músculo		*	*	*		
A	Hígado		*	*	*		
D	Mercurio	Riñón	*	*	*		
O	Músculo		*	*	*		
S	Hígado		*	*	*		
B							
E	Albendazol	Músculo	0.1	*	*		
N	Hígado	0.2	*	*			
C	5-oh-tiabendazol	Músculo	0.1	0.1	0.1		
I	Riñón	0.1	0.1	0.1			
M	Hígado	0.1	0.1	0.1			

I	Benomilo	Músculo	0.1	0.1	0.1
D	Oxfendazol	Hígado	0.8	1.0	1.0
A	Tiabendazol	Músculo	0.1	0.1	0.1
Z		Hígado	0.1	0.1	0.1
O		Riñón	0.1	0.1	0.1
L	Cambendazol	Hígado	*	*	*
E	Mebendazol	Hígado	*	*	*
S					

ESPECIE	GRUPO	COMPUESTO	TEJIDO	BOVINO	EQUINO
	PPORCINO				
	ppm	ppm	ppm		

I					
V					
E					
R					
M	Invermectina	Hígado	0.015	0.015	0.015
E	H2Bla				
C					
T					
I					
N					
A					

* No hay límites establecidos internacionalmente, su detección se realiza con fines de monitoreo y para cumplir con los requisitos del comercio entre países.

7. RECHAZOS

7.1. El embarque será rechazado si la documentación tiene irregularidades, errores o está incompleta.

7.2. Se rechazarán las cajas que no estén identificadas de acuerdo a la documentación.

7.3. Se rechazarán los embarques que presenten defectos críticos, mayores o menores de acuerdo a los cuadros de los puntos 4.5.7. y 4.8.2.

7.4. En caso de ser rechazada la importación de algún lote de producto, la documentación y el producto será sellado con la leyenda "Rechazado"

8. SANCIONES

8.1 El incumplimiento a las disposiciones contenidas en esta Norma, se sancionará conforme a la Ley Federal de Sanidad Animal, Ley Federal sobre Metrología y Normalización y a la Ley Federal de Responsabilidades de los Servidores Públicos.

9. CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

9.1. Esta Norma es equivalente a los procedimientos utilizados de inspección sanitaria en carne, por los países importadores y exportadores de productos cárnicos.

10. BIBLIOGRAFIA

10.1. Procedures, Import Inspection Division. United States Department of Agriculture. FSIS, Washington, D.C., December 1991.

10.2. Reinspection Import. United States Department of Agriculture, FSIS, Washington, D.C. December 1990.

11. DISPOSICIONES TRANSITORIAS

11.1 La presente Norma tendrá una vigencia de seis meses y entrará en vigor a los sesenta días naturales siguientes de su publicación en el Diario Oficial de la Federación.

México, D.F., a 15 de abril de 1994.- El Director General Jurídico, Guillermo Colín Sánchez.- Rúbrica.