



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

NORMA Oficial Mexicana NOM-058-ZOO-1999, Especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección zoonosanitaria.

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

LILIA ISABEL OCHOA MUÑOZ, Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, con fundamento en los artículos 35 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4o. fracción III, 12, 13, 44, 46 y 47 de la Ley Federal de Sanidad Animal; 40 y 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 15 fracciones XXX y XXXI del Reglamento Interior de esta Dependencia, y

CONSIDERANDO

Que es función de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, fomentar la producción pecuaria mediante la aplicación de las medidas zoonosanitarias, tendientes a prevenir, controlar y erradicar enfermedades y plagas de los animales, con la finalidad de proteger la salud de éstos y la del hombre.

Que dentro del marco de la globalización comercial, con la actividad económica de importar y exportar, aumenta el riesgo de la diseminación de enfermedades y plagas entre países, por lo que corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, preservar la salud de los animales, evitando el ingreso de plagas y enfermedades exóticas para la ganadería nacional y de aquellas que se encuentran bajo control en los esquemas de campañas nacionales.

Que para asegurar la ejecución de los programas sanitarios, es necesario que la Secretaría, fomente, coordine y vigile la operación de la infraestructura zoonosanitaria, dentro de la cual se incluyen los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria.

Que los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria, son un requisito establecido en la Ley Federal de Sanidad Animal para declarar y/o proteger las zonas productoras que se encuentran bajo control, en fase de erradicación o libres de plagas o enfermedades de importancia cuarentenaria para el país.

Que compete a la Secretaría normar los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria, para llevar a cabo el control de animales, sus productos y subproductos así como de productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

Que la Secretaría podrá operar directamente las estaciones cuarentenarias, Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para importación y casetas de vigilancia, asimismo podrá acordar o autorizar su instalación y operación administrativa a los gobiernos de los estados y al Gobierno del Distrito Federal o a particulares que así lo soliciten.

Que mediante el esfuerzo conjunto y la participación de los productores, industriales, transportistas, comerciantes, autoridades federales, estatales y municipales y de toda la población en general, se puede llevar a cabo un control zoonosanitario efectivo de las plagas y enfermedades cuarentenarias y no cuarentenarias reglamentadas y de esa manera, evitar su diseminación así como su establecimiento en el territorio nacional.

Que para alcanzar los objetivos señalados en los párrafos anteriores, con fecha 21 de julio de 1999, se publicó en el **Diario Oficial de la Federación**, el Proyecto de Norma Oficial Mexicana, PROY-NOM-058-ZOO-1999, Especificaciones para las Instalaciones y Operación de los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria, razón por la cual, con



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

fecha 22 de noviembre de 2002, se publicaron las respuestas a los comentarios recibidos en relación a dicho proyecto iniciando con ello el trámite a que se refiere la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Que en virtud del resultado del procedimiento legal antes indicado, se modificaron los diversos puntos que resultaron procedentes de las observaciones que se recibieron al Proyecto de Norma y por lo cual se expide la presente:

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-058-ZOO-1999, ESPECIFICACIONES PARA LAS INSTALACIONES Y OPERACIÓN DE LOS PUNTOS DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN ZOOSANITARIA.

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Disposiciones generales
5. Características técnicas que deben cumplir los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para importación.
6. Características técnicas que deben cumplir los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria en territorio nacional
7. Características técnicas que deben cumplir los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para animales, ubicados en el extranjero
8. Operación básica en los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria
9. Verificación
10. Sanciones
11. Concordancia con normas internacionales
12. Bibliografía
13. Disposiciones transitorias

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1. Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones aplicables para las instalaciones y operación de los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria.

1.2. La vigilancia de esta Norma corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, así como a los gobiernos de las entidades federativas y del Distrito Federal, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y circunscripciones territoriales, de conformidad con los acuerdos de coordinación respectivos.

1.3. La aplicación de las disposiciones previstas en esta Norma compete al Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria a través de la Dirección General de Salud Animal y de la Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria, así como a las Delegaciones de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, en el ámbito de sus respectivas atribuciones y circunscripciones territoriales.

2. Referencias

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

NOM-008-SCFI-1993, Sistema General de Unidades de Medida.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

NOM-001-ZOO-1994, Campaña Nacional contra la Varroasis de las Abejas.

NOM-002-ZOO-1994, Actividades técnicas y operativas aplicables al programa nacional para el control de la abeja africana.

NOM-005-ZOO-1993, Campaña Nacional contra la Salmonelosis Aviar.

NOM-007-ZOO-1994, Campaña Nacional contra la Enfermedad de Aujeszky.

NOM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para la construcción y equipamiento de establecimientos para el sacrificio de animales y los dedicados a la industrialización de productos cárnicos.

NOM-013-ZOO-1994, Campaña Nacional contra la Enfermedad de Newcastle, presentación velogénica.

NOM-019-ZOO-1994, Campaña Nacional contra la Garrapata *Boophilus* spp.

NOM-024-ZOO-1995, Especificaciones y características zoosanitarias para el transporte de animales, sus productos y subproductos, productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

NOM-030-ZOO-1995, Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.

NOM-031-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la Tuberculosis Bovina (*Mycobacterium bovis*).

NOM-037-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la Fiebre Porcina Clásica.

NOM-041-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la Brucelosis en los Animales.

NOM-042-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipos y operación de unidades de regularización zoosanitaria para ganado bovino, equino, ovino y caprino.

NOM-044-ZOO-1995, Campaña Nacional contra la Influenza Aviar.

NOM-046-ZOO-1995, Sistema Nacional de Vigilancia Epidemiológica.

NOM-050-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipos y operación de unidades de producción controlada para ganado bovino.

NOM-054-ZOO-1996, Establecimiento de cuarentenas para animales y sus productos.

NOM-194-SSA1/ZOO-2000, Bienes y Servicios. Especificaciones sanitarias y zoosanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto, corte, deshuese, envasado, almacén y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

3. Definiciones y abreviaturas

Para efectos de esta Norma, se entiende por:

3.1. Baño por inmersión: Conjunto de instalaciones en las que se realiza el tratamiento ectoparasitocida del ganado, consistente en un corral de acopio, manga, tina y escurridor. La tina corresponde al depósito de agua en la que se vierte el ectoparasitocida y se sumerge el ganado, de tal forma que dicha solución se disperse homogéneamente en toda la superficie corporal del animal.

3.2. Baño por aspersion: Procedimiento utilizado para el control químico de las garrapatas, que consiste en la aplicación de la sustancia garrapaticida mediante el uso de una bomba de rociado o de aspersion que puede ser accionada manual o mecánicamente.

3.3. Canal: Cuerpo del animal desprovisto de piel, cerdas o plumas, vísceras, patas y cabeza, a excepción de las de cerdo, las cuales pueden presentar la cabeza.

3.4. Candela: Es la intensidad luminosa en una dirección dada de una fuente que emite una radiación monocromática de frecuencia 540×10^{12} hertz y cuya intensidad energética en esa dirección es 1/683 watts por esterradián.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

3.5. Certificado de Importación Zoosanitario: Documento oficial expedido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, mediante el cual se constata que la mercancía a importar cumple con los requisitos zoonosanitarios vigentes.

3.6. Certificado Zoosanitario: Documento oficial expedido por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación o por quien ésta autorice, por el que se comprueba el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas aplicables.

3.7. Delegación: Delegación Estatal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

3.8. Despojos: Aquellas partes comestibles que se obtienen de los animales para abasto y que no forman parte de la canal.

3.9. Dirección: Dirección General de Salud Animal.

3.10. Dirección de Inspección: Dirección General de Inspección Fitozoosanitaria.

3.11. Estación Cuarentenaria: Conjunto de instalaciones especializadas para el aislamiento de animales, donde se practican medidas zoonosanitarias para prevenir y controlar la diseminación de enfermedades y plagas de los animales.

3.12. Hoja de Requisitos Zoonosanitarios: Documento oficial mediante el cual la Dirección General de Salud Animal señala a los usuarios, los requisitos zoonosanitarios que se deben cumplir para la importación de animales, sus productos y subproductos, así como para los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso o consumo en animales, así como maquinaria y equipo pecuario usado.

3.13. Inspección: Revisión para constatar el cumplimiento de las disposiciones de esta Norma y demás ordenamientos aplicables en la materia, efectuada por personal oficial de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación o unidad de verificación aprobada, debiéndose realizar previa identificación de dichos actuantes y levantándose acta circunstanciada al concluir la misma.

3.14. Médico Verificador: Médico Veterinario oficial o autorizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, para realizar la constatación documental, ocular o comprobación mediante muestreo y análisis de laboratorio de diagnóstico clínico autorizado, del cumplimiento de la normatividad en materia zoonosanitaria.

3.15. Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria o Inspectoría: Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación, en el cual se lleva a cabo la verificación documental y/o física y en su caso la expedición del Certificado de Importación Fitosanitario o Zoosanitario, ubicada en puertos, aeropuertos y fronteras, cuya área de influencia puede extenderse a otros Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria y recintos fiscales.

3.16. OISA: Oficina de Inspección de Sanidad Agropecuaria.

3.17. Organismo de Certificación: Las personas morales que tengan por objeto realizar funciones de certificación de acuerdo a lo establecido en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

3.18. Producto de origen animal: Bien derivado de los animales.

3.19. Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria: Sitio ubicado en territorio nacional con infraestructura de diagnóstico autorizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, para constatar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas de acuerdo a lo establecido por la Ley Federal de Sanidad Animal en lo que no se contraponga con la legislación de comercio exterior y aduanal aplicable.

3.20. PVIZ: Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

3.21. Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para animales, ubicados en el extranjero: Aquellas instalaciones que se ubiquen en territorio extranjero para la inspección previa a la exportación hacia el territorio nacional de animales, sujetos a regulaciones para su importación.

3.22. Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para importación: Sitio ubicado en punto de entrada en territorio nacional; o bien, en franja fronteriza, con infraestructura de diagnóstico autorizada por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, para constatar el cumplimiento de las normas oficiales mexicanas de acuerdo a lo establecido por la Ley Federal de Sanidad Animal, en lo que no se contraponga con la legislación de comercio exterior y aduanal aplicable.

3.23. PVIZI: Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación.

3.24. SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

3.25. Secretaría: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

3.26. Subproducto de origen animal: El que se deriva de un producto de origen animal, después de haber sido sometido a procesos de transformación.

3.27. Unidad de Verificación: Las personas físicas o morales mexicanas o extranjeras, que su calidad y característica migratoria les permita realizar esta actividad y cuenten con el permiso previo otorgado por la autoridad competente, que hayan sido aprobadas para realizar actos de verificación por la Secretaría, en los términos de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

3.28. Verificación: Constatación ocular o comprobación mediante muestreo y análisis de laboratorio oficial, aprobado o acreditado, del cumplimiento de las normas oficiales, de acuerdo a lo establecido por la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

4. Disposiciones generales

Para efectos de control de la importación, exportación y movilización nacional de animales, sus productos y subproductos, así como productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, maquinaria y equipo pecuario usado, se consideran como Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria, los siguientes:

I. Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para Importación.

- a) Establecimientos autorizados para productos y subproductos de origen animal.
- b) Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria localizadas en aduanas.

II. Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria localizados en territorio nacional:

- a) Estaciones Cuarentenarias de Exportación e Internas.

III. Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para animales, ubicados en el extranjero:

- a) Estaciones Cuarentenarias externas.

4.1. En cada Punto de Verificación e Inspección Zoonosanitaria, independientemente de su clasificación, invariablemente, durante el proceso de inspección, debe existir por lo menos un Médico Veterinario Verificador o, en su caso, una Unidad de verificación, los que realizarán la verificación del cumplimiento de las normas oficiales mexicanas en materia de cuarentena zoonosanitaria, así como de los requisitos de importación establecidos en la Hoja de Requisitos Zoonosanitarios y en las autorizaciones oficiales de movilización que otorgue la Secretaría.

4.2. Con el fin de realizar, supervisar y vigilar permanentemente las operaciones de los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria, independientemente de su clasificación, los Médicos Verificadores o Unidades de verificación deben contar con todos los elementos de trabajo, instalaciones y equipo para el desempeño de sus



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

funciones, así como oficina equipada con fotocopidora, mobiliario, baño y, en su caso, dormitorio. De existir facilidades para su conexión, deberá contar con teléfono, radio, fax, computadora con acceso a Internet.

4.3. En caso de presentarse algún problema de orden sanitario que afecte o ponga en riesgo a los animales que existan en la estación cuarentenaria, se suspenderán las actividades y se aplicarán las medidas cuarentenarias necesarias de acuerdo al dictamen de la Secretaría, para lo cual el Delegado Estatal de la Secretaría realizará las notificaciones correspondientes por medio de oficio.

4.4. La Secretaría determinará los lugares en los cuales se requiera un Punto de Verificación e Inspección Zoosanitaria, con base a la justificación técnica correspondiente.

4.5. La Secretaría podrá autorizar instalaciones de particulares interesados para operar como Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria, cuando cumplan con lo establecido en la presente Norma, de acuerdo a los procedimientos que la propia Secretaría establezca.

4.6. Los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria podrán presentar características adicionales a las indicadas en esta Norma, siempre que se respeten íntegramente las características y especificaciones de la misma.

4.7. En general todas las instalaciones deben estar limpias, desinfectadas y desinfectadas periódicamente de acuerdo a las necesidades sanitarias del establecimiento.

4.8. Las líneas de agua no potable deben ser independientes y estar identificadas, pintadas de color diferente de las líneas de agua potable. Se debe evitar que las líneas de agua no potable estén colocadas dentro del área de inspección, en caso contrario se requiere que éstas se aislen de tal forma que se evite la contaminación del área y del producto.

4.9. Las autorizaciones que otorgue la Secretaría a las instalaciones para que operen como PVIZI, tendrán una vigencia de dos años, sujetas a supervisiones físicas operativas y podrán renovarse al cabo de cada periodo, a excepción de los PVIZI's que tendrán vigencia de cinco años.

5. Características técnicas que deben cumplir los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para importación:

5.1 Establecimientos autorizados como PVIZI para productos y subproductos de origen animal de importación.

5.1.1. Ubicación.

Los PVIZI's deben estar localizados en los puntos de entrada en territorio nacional; o bien, en franja fronteriza, dentro de los recintos fiscales o en recintos fiscalizados en las aduanas de entrada al país, en donde se encuentren instaladas OISA's.

Los PVIZI's deben contar con lo siguiente:

5.1.2. Instalaciones.

5.1.2.1. Area exterior

a) Esta área debe estar pavimentada o asfaltada con declive y drenado suficiente para evitar encharcamientos, en caso de existir drenaje éste debe estar provisto de rejillas para evitar la entrada de fauna nociva. La superficie debe permitir las maniobras simultáneas de por lo menos dos vehículos transportadores de productos y deberá ampliarse proporcionalmente con el flujo de embarques que reciba el PVIZI en cuestión.

5.1.2.2. Area interior.- Debe contar con instalaciones cerradas para carga y descarga, de manera que estas operaciones se encuentren protegidas del ambiente exterior.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

a) En todas las entradas a las áreas en donde se manipulen o elaboren productos comestibles, así como aquellos lugares por donde obligatoriamente pase el personal, deberán instalarse antecámaras de sanitización cerradas por puertas de cierre automático. Dichas antecámaras deben contar con los siguientes componentes:

- Lavabotas
- Lavamanos con llaves mezcladoras de accionamiento donde no intervengan las manos.
- Jaboneras
- Toallas desechables
- Tapete sanitario con una solución antiséptica

En establecimientos que únicamente sean cámaras de frío se podrá prescindir de lavabotas siempre y cuando se cuente con procedimiento que garantice la limpieza del calzado.

5.1.2.2.1. Andén

- a) Las dimensiones deben contar como mínimo de 6 m de ancho y 2 puertas, una de carga y otra de descarga, distribuidas de tal forma que permitan realizar en forma ágil las maniobras de carga y descarga de los camiones.
- b) Las puertas de carga y descarga deben tener fuelles en los marcos, así como una cortina de aire para evitar la entrada de polvo o fauna nociva. En caso de operar con vehículos menores a 5 ejes, deberá hacerse la adaptación correspondiente a las puertas y rampas a fin de realizar las maniobras de carga y descarga en forma cerrada.
- c) Debe tener lámparas para una iluminación artificial de 50 candelas o su equivalente como mínimo para iluminar los contenedores y el área de operación, las cuales deben estar protegidas contra estallamiento.
- d) La temperatura máxima debe ser de 4°C, la cual se debe constatar mediante un termómetro y un termógrafo ubicado en el mismo.
- e) Se debe contar con un área aislada y delimitada para guardar, mantener y limpiar los montacargas y demás equipo operativo.
- f) Esta área debe contar con un lavamanos de acero inoxidable lo suficientemente grande para evitar que salpique el agua, debiéndose proveer de surtidores de jabón líquido, toallas desechables y un recipiente de plástico o acero inoxidable, con tapa accionada por pedal para las toallas usadas. Los lavamanos se deben conectar directamente al sistema de drenaje.
- g) Debe contar con una curva sanitaria entre el piso-paredes, paredes-paredes y paredes-techo, con recubrimientos de materiales no tóxicos.
- h) En caso de manejar canales, se debe contar con rieles de materiales inoxidables, dependiendo de la especie pecuaria su ubicación será: para bovino y equino estarán a una distancia media entre sí de 0,80 m y se localizarán a no menos de 0,60 m de las paredes. Para cerdos y ovinos la distancia entre los rieles tendrá como mínimo 0,50 m. La distancia mínima de las paredes será de 0,60 m y su altura deberá permitir que la canal suspendida se encuentre a no menos de 0,30 m del suelo, el riel debe tener una separación de 0,30 m del techo y deberá encontrarse como mínimo a 3,8 m del piso.

5.1.2.2.2. Cámara de refrigeración y/o congelación

- a) Debe contar como mínimo con una Cámara de refrigeración a una temperatura máxima de cuatro 40. centígrados y/o con una Cámara de Congelación a una temperatura de -18°C. Estas temperaturas deben



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

constatarse mediante termómetros de máxima y mínima y termógrafo ubicados en lugares visibles; asimismo, deben contar con sistemas de alarma que se accionen desde el interior para seguridad del personal.

- b) Estas cámaras deben tener lámparas para proporcionar una iluminación artificial de 30 candelas como mínimo o su equivalente. Las lámparas deben contar con protecciones contra estallamientos.
- c) Cuando el equipo de enfriamiento o congelación funcione por circulación de líquidos y sus dispositivos se encuentren ubicados en la parte superior de las paredes de las cámaras próximos al techo, deben contar con una charola de acero inoxidable con sistema de drenado para recolectar el agua de condensación.
- d) No se debe almacenar los productos directamente sobre el piso, para lo cual debe contar con anaqueles o racks resistentes a la oxidación, de fácil lavado y desinfección a una altura de 0,30 m del piso y separadas de los muros por 0,40 m. Cuando las tarimas sean de madera deben estar limpias y en buen estado.
- e) El piso debe ser antiderrapante, dotado de un sistema de drenado que facilite su limpieza. Las paredes, piso y techo deben ser de color claro, lisos de fácil lavado y desinfección, deben contar con una curva sanitaria entre el piso-pared, pared-pared y pared-techo, con recubrimientos de materiales no tóxicos.
- f) En caso de manejar canales, se debe contar con rieles de materiales inoxidables, dependiendo de la especie pecuaria, su ubicación será: para bovino y equino estarán a una distancia media entre sí de 0,80 m y se localizarán a no menos de 0,60 m de las paredes. Para cerdos y ovinos la distancia entre los rieles tendrá como mínimo 0,50 m. La distancia mínima de las paredes será de 0,60 m y su altura deberá permitir que la canal suspendida se encuentre a no menos de 0,30 m del suelo, el riel debe tener una separación de 0,30 m del techo y deberá encontrarse como mínimo a 3,8 m del piso.

5.1.2.2.3. Puertas y pasillos

- a) Los pasillos y puertas de comunicación para el tránsito de patines y montacargas, deben tener como mínimo 2 m de ancho; de tal forma que se evite el contacto entre el producto y los muros durante la operación.
- b) Las puertas de doble abatimiento deben tener un tablero o mirilla de vidrio reforzado o de plástico transparente a una altura de 1,60 m del piso.

5.1.2.2.4 Area de Inspección

- a) El tamaño de esta área debe ser de 36 m² como mínimo, debiendo ser mayor cuando el volumen de operación así lo requiera.
- b) Debe estar cerrada con paredes y techos lisos, impermeables, de colores claros, con una temperatura máxima de 10°C, constatada por medio de termómetro y termógrafo ubicados en esta área. Debe existir ventilación adecuada utilizando dispositivos que eviten la entrada de polvo y fauna nociva.
- c) El material del piso debe ser antiderrapante, las paredes, piso y techo deben ser lisos, de fácil lavado y desinfección, deben contar con una curva sanitaria entre el piso-pared, pared-pared y pared-techo, con recubrimientos de materiales no tóxicos.
- d) El piso debe tener un declive suficiente hacia el drenaje, con rejillas que eviten la entrada de fauna nociva.
- e) Debe disponerse de agua potable, así como de instalaciones para su almacenamiento y distribución. El agua que se utilice para el proceso de inspección, limpieza de las instalaciones y equipo debe ser potable.
- f) Debe contar con suministro de agua caliente y fría, con el equipo necesario que garantice una presión constante, capaz de asegurar la limpieza de las instalaciones y del equipo.
- g) En caso de manejar canales, se debe contar con rieles de materiales inoxidables, dependiendo de la especie pecuaria, su ubicación será: para bovino y equino estarán a una distancia media entre sí de 0,80 m y se localizarán a no menos de 0,60 m de las paredes. Para cerdos y ovinos la distancia entre los rieles



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

tendrá como mínimo 0,50 m. La distancia mínima de las paredes será de 0,60 m y su altura deberá permitir que la canal suspendida se encuentre a no menos de 0,30 m del suelo, el riel debe tener una separación de 0,30 m del techo y deberá encontrarse como mínimo a 3,8 m del piso.

5.1.3. Equipo

5.1.3.1. Equipo del área de inspección

5.1.3.1.1. Mesa de Inspección

- a) Debe ser de acero inoxidable a una altura mínima de 0,85 m del piso. Cuando se requiera que la mesa esté más elevada, debe contar con patas que dispongan de extensiones y/o plataformas antiderrapantes de plástico o metal anticorrosivo.
- b) Debe tener como mínimo una superficie de 1 m de ancho x 1,50 m de largo, que permita realizar la manipulación de los productos a inspeccionar, debiendo ser más amplia cuando los volúmenes de producto así lo requieran.
- c) Debe instalarse de manera que el desagüe se descargue directamente al sistema de drenaje.
- d) Debe instalarse separada de los muros y pisos o debe estar unida herméticamente a éstos.
- e) La iluminación artificial debe ser de 100 candelas como mínimo o su equivalente. La lectura se debe tomar a 0,90 m del suelo y las lámparas deben estar protegidas contra estallamientos.

5.1.3.1.2. Lavamanos

- a) Cada área de trabajo debe contar por lo menos con un lavabo. Los lavabos deben ser de acero inoxidable, contar con agua caliente y fría a través de una llave mezcladora, la cual debe estar colocada aproximadamente a 0,30 m sobre el borde superior del lavamanos, debiendo ser accionada por un pedal o por la presión de la rodilla o cualquier otro sistema en el que no se usen las manos.
- b) La tarja debe ser de acero inoxidable lo suficientemente grande para evitar que salpique el agua, debiéndose proveer de surtidores de jabón líquido, toallas desechables y un recipiente de plástico con tapa de pedal para las toallas usadas. Los lavamanos se deben conectar directamente al sistema de drenaje.

5.1.3.1.3. Esterilizadores

- a) Deben ser de acero inoxidable con sistema de agua de circulación continua de un tamaño que permita la inmersión completa de cuchillos, sierras u otros implementos, en agua a 82.5°C y deben estar localizados junto al lavabo del área de inspección.
- b) Se aceptan otros dispositivos siempre y cuando el agua no se retenga estancada y se conserve a la temperatura señalada.

5.1.3.1.4. Tina de descongelación.

- a) Debe ser de acero inoxidable de tamaño suficiente para la inmersión de las muestras de productos de acuerdo a los volúmenes de importación, debe contar con agua caliente y fría con llave mezcladora, colocada en la parte superior de la tina, accionada por pedal o por cualquier otro sistema en el que no se usen las manos. Esta tina debe estar conectada directamente al sistema de drenaje.
- b) Debe tener agua con un sistema de calentamiento que mantenga la temperatura constante de 37°C y contar con termómetro localizado en un lugar visible para constatar la temperatura de la misma.

5.1.3.1.5. Ganchos.- Deben ser de acero inoxidable o de otro material similar lavable y no contaminante.

5.1.3.2. Equipo y material para la toma de muestras

- a) Microscopio estereoscópico.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

- b) Sierra eléctrica de material inoxidable de tipo banda vertical, así como cuchillo eléctrico opcional.
- c) Cuchillos de hoja de acero inoxidable con mango de plástico.
- d) Chaira con mango de acero inoxidable o de plástico.
- e) Termómetro de vástago.
- f) Cubrepelo, cubreboca, guantes desechables, batas blancas, cascos y botas de hule o calzado industrial.
- g) Chamarras para temperatura de refrigeración o congelación.
- h) Báscula granataria.
- i) Bolsas de plástico de alta densidad de polipropileno.
- j) Material para sellar e identificar las muestras.
- k) Congelador para las muestras.
- l) Hieleras.
- m) Gabinete con cerradura para guardar el equipo de inspección.
- n) Para el manejo de muestras, tanto testigos como las que se envíen para análisis a los laboratorios aprobados por la Secretaría deben utilizarse canastillas de material plástico, mismas que no deben estar en contacto directo con el piso sino a través de otra canastilla o instrumento de arrastre identificado.
- o) Etiquetas autoadheribles.
- p) Autoclave.
- q) Recipientes de plástico con tapa accionada por pedal para desechos.

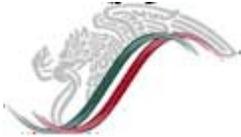
5.1.4. Servicios para empleados

- a) Debe existir un área de servicio de los empleados de apoyo del PVIZ, la cual debe tener baño con lavabo, surtidores de jabón líquido, toallas desechables y un recipiente de plástico con tapa accionada por pedal para las toallas usadas.
- b) Regaderas: deberá contar como mínimo con una regadera por cada 15 empleados, separadas físicamente de los sanitarios. Los ángulos piso-pared, pared-pared y pared-techo deben contar con curva sanitaria y estar equipado con casillero lavable para guardar únicamente ropa de calle. Debe contar con bancos de 0,30 m de ancho, en los cuales el 20% del personal pueda sentarse simultáneamente.
- c) Debe contar con un área de comedor. Los ángulos piso-pared, pared-pared y pared-techo deben contar con curva sanitaria, de material liso, antiderrapante y de fácil limpieza.

5.1.5. Área de destrucción. La Secretaría emitirá lineamientos generales para determinar aquellos puntos en los que debe utilizarse horno incinerador, independientemente de cualquier otro método de destrucción.

5.1.6. Oficinas para personal Oficial de Inspección.

- a) Debe ser independiente al área de inspección y de por lo menos 8 m², contar con escritorio, sillas, gabinete con cerradura y baño completo adjunto a la oficina, superficie que será independiente de la misma. Debe contar con una ventana que permita la visibilidad al área de andén.
- b) La entrada debe ser independiente de cualquier otra oficina o del área de inspección y debe ser únicamente para el acceso de personal de inspección zoonosanitaria.
- c) Debe contar con iluminación de 50 candelas como mínimo o su equivalente, ventilación y temperatura adecuada, así como un servicio eficiente de limpieza y desinfección.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

- d) Debe contar con teléfono, fax y equipo de cómputo adecuado que cumpla con los requerimientos que marque la Secretaría y con acceso a Internet.
- e) Debe contar con un área específica para el archivo muerto dentro de las instalaciones del PVIZI, independiente del área de la oficina.

5.1.7. Laboratorio

La Secretaría emitirá lineamientos generales para determinar aquellos PVIZI´s en los que deberá disponerse de laboratorio para el análisis de residuos tóxicos y microbiológicos, o en su defecto, se debe contar con un convenio con un laboratorio aprobado por la Secretaría.

5.2. Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria en aduanas.

La ubicación, las instalaciones, el equipo y el personal de las OISA's se regulará conforme a los lineamientos que establezca específicamente la Secretaría.

6. Características técnicas que deben cumplir los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria en territorio nacional.

6.1. Estaciones Cuarentenarias de Exportación e Internas.

a) Ubicación

– Deben estar localizadas a una distancia razonable fuera de las zonas urbanas, que cuente con caminos de fácil acceso, tanto para usuarios como para los inspectores oficiales. En el caso de las estaciones cuarentenarias internas, no deben estar localizadas en zonas libres, únicamente en zonas que la Secretaría determine.

– Las estaciones cuarentenarias, contarán con las instalaciones, equipo y personal para prestar los servicios que consistirán en recepción, desembarque y embarque del ganado, revisión sanitaria del mismo, aplicación de medidas zoosanitarias y tratamientos que se requieran, incineración de cadáveres de animales, productos y sus despojos; lavado y desinfección de vehículos y contenedores que transporten animales o productos llevados al corral; identificación del ganado y demás servicios auxiliares relacionados con el manejo, permanencia, cuarentena y tratamientos de ganado; así como en lo referente a la seguridad, higiene y protección tanto del personal de inspección como de los usuarios.

b) Prestación de servicios.

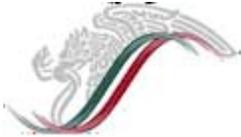
– Los tratamientos deben realizarse con los productos químicos y materiales que estén autorizados por la Secretaría.

– Los servicios deben realizarse únicamente por el personal de la estación cuarentenaria. La supervisión la llevarán a cabo el médico veterinario oficial o, en su caso, médicos verificadores autorizados o unidades de verificación aprobadas, quienes serán los responsables de la aplicación de las medidas zoosanitarias de acuerdo a lo establecido en las normas correspondientes, así como de la expedición de las constancias sanitarias correspondientes.

– La correcta concentración de los ectoparasiticidas y desinfectantes a utilizar en los servicios y tratamientos, deben ser verificados por el Médico Veterinario Oficial de la OISA quien debe llevar el control adecuado para tal efecto.

– El acceso a todas las áreas de las instalaciones, debe ser permitido al personal oficial de la OISA a cualquier hora del día o de la noche y el manejo de los animales estará sujeto a la aprobación de dicho personal.

– Las instalaciones donde se presten los servicios y tratamientos cuarentenarios, deben sujetarse a los requisitos establecidos por la Secretaría, quien autorizará o no según sea el caso el uso de las mismas.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

– En caso de presentarse algún problema de orden sanitario que afecte o ponga en riesgo a los animales que existan en la estación cuarentenaria, se suspenderán las actividades y se aplicarán las medidas sanitarias correspondientes.

– El propietario y/o responsable de la estación cuarentenaria, llevará un registro diario en el que se asienten los datos de los servicios y tratamientos cuarentenarios que se proporcionen al ganado, así como de entradas y salidas del mismo, origen, procedencia, destino, finalidad y documentos sanitarios que amparan su movilización.

c) Servicios básicos.

– Debe tener energía eléctrica, agua potable, medios de comunicación accesibles y sistema de drenaje hacia la fosa séptica del establecimiento.

– Debe contar con iluminación eléctrica en las instalaciones y tomas de corriente de 127 volts para el área habitacional y de oficinas y 220 volts para el equipo que así lo requiera, especificando en un área visible el tipo de corriente de que se trata. Si el servicio se proporciona las 24 horas, debe tener una capacidad luminosa de 100 candelas por m² en áreas de inspección y 40 candelas por m² en las demás áreas.

– Debe contar con planta eléctrica auxiliar.

– Debe contar con un depósito de agua no menor de 50 000 litros para abastecer las demandas diarias de la instalación.

– Contar con algún procedimiento o sistema que permita desnaturalizar o destruir los productos de desecho o retenidos para su destrucción.

– Baños.

– Guardarropa para personal operativo.

d) Areas que la conforman.

– Deben estar construidas sobre terrenos planos con desniveles mínimos del 2%, estar delimitado por malla ciclónica o barda a una altura mínima de 1,80 m, además debe contar con una zona muerta de 5 m de ancho sin acceso a los corrales, debiendo tener una puerta de entrada y una de salida. Deben contar con vados y tapetes sanitarios.

– El patio de maniobras debe de ser lo suficientemente amplio para facilitar el libre movimiento de los transportes, a fin de que se acomoden adecuadamente en las rampas tanto de desembarque como de embarque, así como para facilitar el estacionamiento de vehículos en espera del servicio sin que obstaculicen las maniobras en las instalaciones. Deben tener pisos con carpeta asfáltica, revestimiento de grava o su equivalente con similares características.

– Debe contar con un área administrativa para el funcionamiento en cada una de las estaciones cuarentenarias.

– Debe contar con instalación de gas, tanques estacionarios o móviles.

– Contar con depósitos para el manejo de productos y subproductos decomisados y para la aplicación de sustancias de desnaturalización.

– Debe tener un área de corrales denominada "zona sucia" para la recepción de ganado con instalaciones necesarias para el desembarque, manejo, estancia y alimentación.

– Debe contar con un área de corrales para el ganado ya inspeccionado y en condiciones sanitarias adecuadas, denominada "zona limpia", la cual debe contar con los servicios necesarios para el manejo, alimentación y embarque de los animales y estar separada de la "zona sucia" por una "zona muerta," la cual debe medir 6 m de ancho como mínimo.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

– Debe contar con un área de inspección y tratamiento techada con buena iluminación natural integrada por una manga o pasillo de inspección y prensa. La manga debe tener por lo menos una longitud de 9 m siendo en forma de V, en la parte superior tendrá un ancho de 1 m, en la parte inferior 0,40 m y una altura mínima de 1,75 m. La medida de ancho en su parte superior debe ser tomada a la altura de 1,75 m. Debe tener las puertas de corte necesarias, el piso de esta área debe ser empedrado y cementado.

– Los corrales deben tener una superficie mínima de 7 m² de espacio por cabeza de bovino o equino y de 2 a 4 m² por cabeza de ovino, caprino o porcino, ser de materiales de construcción resistentes y seguros como de concreto o tubo. Deben contar con comederos, bebederos, sombreaderos, desagües y letreros para su identificación, los corrales deben conservar la existencia de pasillos o callejones los cuales tendrán un mínimo de 3 m de ancho, contarán con sus respectivas puertas para manejo y conducción del ganado.

– Área de aislamiento construida con corrales individuales ubicados en un área separada, sin contacto con el resto de las instalaciones, horno crematorio o cámara de incineración de cadáveres de animales y/o sus productos, fosas o lagunas y equipos para tratamiento de aguas residuales y depósito de excretas.

– Los estercoleros para la recolección y tratamiento de las excretas de animales, deben tener una capacidad suficiente para el volumen de excretas de los animales que en estas instalaciones se manejen, ubicándolos donde no existan riesgos de contaminación de mantos freáticos, agua y alimentos.

– Área para el lavado y desinfección de vehículos que transporten animales, constituida de las plataformas correspondientes, así como de un local para la conservación del equipo y productos químicos.

– Área para la conservación y almacenamiento de alimentos, la cual no debe estar cercana a la zona denominada sucia, se integrará de un local techado, debidamente protegido, cisterna o depósito de agua limpia con capacidad mínima de 50 000 litros.

– Un local con equipo básico para el análisis de muestras y pruebas de laboratorio, además contará con un almacén para productos químico-farmacéuticos y biológicos.

e) Oficinas para personal oficial de inspección.

– Debe ser independiente al área de inspección y de por lo menos 8 m², contar con escritorio, sillas, gabinete con cerradura y baño completo adjunto a la oficina, superficie que será independiente a la misma.

– La entrada debe ser independiente de cualquier otra oficina o del área de inspección y debe ser únicamente para el acceso de personal de inspección zoonosanitaria.

– Debe contar con iluminación de 50 candelas como mínimo o su equivalente, ventilación y temperatura adecuada, así como un servicio eficiente de limpieza y desinfección.

– Debe contar con teléfono, fax y equipo de cómputo adecuado que cumpla con los requerimientos que marque la Secretaría y con acceso a Internet.

– Debe contar con un área específica para el archivo muerto dentro de las instalaciones de la estación cuarentenaria, independiente del área de la oficina.

f) Equipo

Las estaciones cuarentenarias para la exportación e internas, deben contar por lo menos con lo siguiente:

- Prensa y contensores.
- Motobomba.
- Motoaspersoras.
- Agitadores para la tina de inmersión, de preferencia neumáticos.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

- Percoladores para la limpieza del baño (remoción de sólidos).
- Ganchos de horquilla para sumergir la cabeza del ganado y/o auxilio del mismo.
- Flejadoras y flejes oficiales.
- Equipo para limpieza de corrales.
- Refrigerador para almacenaje de biológicos.
- Equipo básico para la toma de muestras, como frascos de vidrio de 200 ml para muestras de agua de la tina del baño de inmersión, agitador, probeta de un litro, frascos de 100 ml con tapa perforada y algodón en su interior, para la toma de muestras de garrapata, tubos de ensaye y formas para registro de la toma de muestras.
- Utensilios para el manejo de ganado.
- Botiquín de primeros auxilios que incluya sulfato de atropina.
- Incinerador. La Secretaría emitirá lineamientos generales para determinar aquellos puntos en los que deba utilizarse horno incinerador independientemente de cualquier otro método de destrucción. El incinerador puede ser propio o tener acceso a uno mediante un contrato de disposición de desechos orgánicos, del cual se debe presentar constancia a la autoridad.

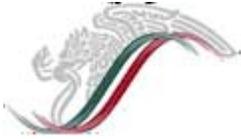
Equipo de seguridad para el personal operativo:

- Anteojos de protección tipo goggles.
- Cascos.
- Cubrebocas.
- Guantes de hule.
- Overoles.
- Overoles de hule.
- Botas de hule.
- Botas de casquillo.

g) Baño por inmersión para equinos y bovinos

- En el área de bañado de ganado, la tina de inmersión tendrá una capacidad mínima de 10 000 litros y máxima de 15 000 litros, con graduación indicando el nivel de consumo. La profundidad no menor de 2,5 m, su ancho superior será aproximadamente de 1 m y debe ir disminuyendo su anchura conforme se profundiza hasta 0,60 m, la tina debe estar techada para evitar alteraciones del ixodicida y sobrepasará por lo menos un metro hacia la manga de entrada, contará con tanque de decantación, con corrales escurrideros cuyo piso será de cemento en forma cuadrículada o ranurado profundo y con pendiente de 3 a 5% aproximadamente para obtener una adecuada recuperación del producto. La manga de salida del corral escurridero, así como los conductos de recuperación que van al tanque de decantación, deben contar con los aditamentos necesarios para proteger el ingreso de agua de lluvia a la tina de inmersión.

Cualquier otro sistema ectoparasiticida debe ser aprobado por la Secretaría.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

h) Baño por inmersión para ovinos y caprinos.

La tina debe estar totalmente techada y tener las siguientes medidas:

Altura	1,20 m
Ancho inferior	0,30 m
Ancho superior	0,60 m
Largo superior	6,30 m
Largo inferior	3 m de piso a superficie 3,30 m

Debe contar con dos corrales escurrideros con una superficie de 150 m² aproximadamente cada uno.

Cualquier otro sistema ectoparasiticida, debe ser aprobado por la Secretaría.

7. Características Técnicas que deben cumplir los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosanitaria para animales, ubicados en el extranjero.

7.1. Estaciones cuarentenarias externas.

a) Ubicación

– Deben estar autorizadas por la Secretaría y localizadas a una distancia razonable fuera de las zonas urbanas, que cuente con caminos de fácil acceso, tanto para usuarios como para los inspectores oficiales.

– Las estaciones cuarentenarias, contarán con las instalaciones, equipo y personal para prestar los servicios que consistirán en recepción, desembarque y embarque del ganado, revisión sanitaria del mismo, aplicación de medidas zoonosanitarias y tratamientos que se requieran, lavado y desinfección de vehículos y contenedores que transporten animales o productos llevados al corral; identificación del ganado y demás servicios auxiliares relacionados con el manejo, permanencia, cuarentena y tratamientos de ganado; así como en lo referente a la seguridad, higiene y protección tanto del personal de inspección como de los usuarios.

b) Prestación de servicios

– Los tratamientos deben realizarse con los productos químicos y materiales que estén autorizados por la Secretaría.

– Los servicios deben realizarse únicamente por el personal de la estación cuarentenaria. La supervisión la llevarán a cabo el Médico Veterinario oficial, quien será el responsable de la aplicación de las medidas zoonosanitarias de acuerdo a la Hoja de Requisitos Zoonosanitarios.

– La correcta concentración de los ectoparasiticidas y desinfectantes a utilizar en los servicios y tratamientos, deben ser verificados por el médico veterinario oficial, quien debe llevar el control adecuado para tal efecto.

– El acceso a todas las áreas de las instalaciones, debe ser permitido al personal oficial de la Secretaría a cualquier hora del día o de la noche y el manejo de los animales estará sujeto a la aprobación de dicho personal.

– Las instalaciones donde se presten los servicios y tratamientos cuarentenarios, deben sujetarse a los requisitos establecidos por la Secretaría, quien autorizará o no según sea el caso el uso de las mismas.

– En caso de presentarse algún problema de orden sanitario que afecte o ponga en riesgo a los animales que existan en la estación cuarentenaria, se suspenderán las actividades y se aplicarán las medidas sanitarias correspondientes.

c) Servicios básicos



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

- Debe contar con iluminación eléctrica en las instalaciones y tomas de corriente de 127 volts para el área habitacional y de oficinas y de 220 volts para el equipo que así lo requiera, especificando en un área visible el tipo de corriente de que se trata. Si el servicio se proporciona las 24 horas, debe tener una capacidad luminosa de 100 candelas por m² en áreas de inspección y 40 candelas por m² en las demás áreas.

- Cisterna: Con capacidad superior al doble de la capacidad que tenga la tina de inmersión para los animales, con el fin de garantizar la utilización del agua en el resto de las instalaciones y dar un servicio de limpieza a las demás áreas.

- Agua: Se debe contar con suficiente agua potable y tener los medios adecuados para la utilización de los servicios del personal, ganado, aseo de instalaciones y de vehículos que transportan al ganado.

- Sistema de drenaje en los lugares donde resulte necesario.
- Baños.

d) Areas que la conforman

- Deben estar construidas sobre terrenos planos con desniveles mínimos de 2%, estar delimitadas por malla ciclónica, o barda con una altura mínima de 1,80 m, además, entre ésta y los corrales contará con una zona muerta mínima de 6 m de ancho, debiendo tener una puerta de entrada y salida. Deben contar con vados y tapetes sanitarios.

- El patio de maniobras debe de ser lo suficientemente amplio para facilitar el libre movimiento de los vehículos, a fin de que se acomoden adecuadamente en las rampas tanto de desembarque como de embarque, así como para facilitar el estacionamiento de vehículos en espera del servicio sin que obstaculicen las maniobras en las instalaciones. Deben tener pisos con carpeta asfáltica o revestimiento de grava o su equivalente con similares características.

- Debe contar con el equipo necesario para la prestación de servicios y tratamientos. Entre ellos equipo de aspersión, motobombas de lavado, desinfección, nebulización y asperjado de vehículos, equipo de limpieza de corrales, manejo del baño por inmersión y de ganado, así como tener botiquines de primeros auxilios tanto para animales como para personas.

- Debe contar con instalaciones acordes a la especie animal sujeta a ser manejada y de acuerdo a las necesidades de vigilancia de la movilización de animales en relación con las condiciones zoonosológicas regionales.

- Debe tener un área de corrales denominada "zona sucia" para la recepción de ganado con instalaciones necesarias para el desembarque, manejo y estancia.

- Debe contar con un área de corrales para el ganado ya inspeccionado y en condiciones sanitarias adecuadas, denominada "zona limpia", la cual debe contar con los servicios necesarios para el manejo y embarque de los animales y estar separada de la "zona sucia" por una "zona muerta".

- Contará con un área de inspección y tratamiento techada con buena iluminación natural integrada por una manga o pasillo, prensa de inspección. La manga debe tener por lo menos una longitud de 9 m siendo en forma de V, en la parte superior tendrá un ancho de 1 m, en la parte inferior 0,40 m y una altura mínima de 1,75 m, la medida de ancho en su parte superior debe ser tomada a la altura de 1,75 m. Debe tener las puertas de corte necesarias, el piso de esta área debe ser de preferencia empedrado y cementado.

- Los corrales deben tener una superficie mínima de 7 m² de espacio por cabeza de bovino o equino y de 2 a 4 m² por cabeza de ovino, caprino o porcino, ser de materiales de construcción resistentes y seguros como de concreto o tubo. Deben contar con comederos, bebederos, sombreaderos, desagües y letreros para su identificación, los corrales deben conservar la existencia de pasillos o callejones los cuales tendrán un mínimo de 3 m de ancho, contarán con sus respectivas puertas para manejo y conducción del ganado.

- Los estercoleros se deben ubicar donde no existan riesgos de contaminación de agua y alimentos.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

- Area para el lavado y desinfección de vehículos.

e) Equipo

Deben contar por lo menos con lo siguiente:

- Prensa y contensores.
- Motobomba.
- Motoaspersoras.
- Agitadores para la tina de inmersión, de preferencia neumáticos.
- Percoladores para la limpieza del baño (remoción de sólidos).
- Ganchos de horquilla para sumergir la cabeza del ganado y/o auxilio del mismo.
- Equipo para limpieza de corrales.
- Refrigerador para almacenaje de biológicos.
- Equipo básico para la toma de muestras, como frascos de vidrio de 200 ml para muestras de agua de la tina del baño de inmersión, agitador, probeta de un litro, frascos de 100 ml con tapa perforada y algodón en su interior, para la toma de muestras de garrapata, tubos de ensaye y formas para registro de la toma de muestras.
- Utensilios para el manejo de ganado.
- Botiquín de primeros auxilios que incluya sulfato de atropina.
- Contar con algún procedimiento o sistema que permita desnaturalizar o destruir los productos de desecho o retenidos para su destrucción.
- Utensilios para el marcaje de los animales, de acuerdo a las especificaciones que se indique en la Hoja de Requisitos Zoonosanitarios.

Equipo de seguridad para el personal operativo:

- Anteojos de protección tipo goggles.
- Cascos.
- Cubrebocas.
- Guantes de hule.
- Overoles de trabajo.
- Overoles de hule para asperjado.
- Botas de hule.
- Botas de casquillo.

f) Baño por inmersión para equinos y bovinos

El baño debe cumplir como mínimo con las características y especificaciones señaladas en el punto 6.4. inciso f) de esta Norma.

g) Baño por inmersión para ovinos y caprinos

El baño debe cumplir como mínimo con las características y especificaciones señaladas en el punto 6.4. inciso g) de esta Norma.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

h) Oficinas para personal oficial de inspección

- Debe ser independiente al área de inspección y de por lo menos 8 m², contar con escritorio, sillas y baño completo adjunto a la oficina.
- Debe ser únicamente para el acceso de personal de inspección zoosanitaria.
- Debe contar con iluminación de 50 candelas como mínimo o su equivalente, ventilación y temperatura adecuada, así como un servicio eficiente de limpieza y desinfección.
- Debe contar con servicio de fácil comunicación internacional tal como teléfono, fax u otros.
- La Secretaría determinará en caso de ser necesario, un área de dormitorio.

8. Operación básica en los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria.

8.1. Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria de Importación.

a) Se debe verificar la condición sanitaria de los productos y subproductos, así como de los productos químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos a través del certificado zoosanitario del país de origen o procedencia y otros documentos que señale la Hoja de Requisitos Zoosanitarios o, en su caso, las normas oficiales mexicanas o de emergencia.

En el caso de los productos cárnicos se deben tomar muestras para:

- análisis organoléptico
- análisis de laboratorio de residuos tóxicos
- análisis de laboratorio microbiológicos

Los resultados negativos de las muestras seleccionadas deben ser requisito indispensable para la importación de los productos a territorio nacional.

8.2. Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria

8.2.1. Fronteras terrestres

De acuerdo a lo estipulado en la Hoja de Requisitos Zoosanitarios de importación, se llevará a cabo la verificación documental y física, aun cuando en casos específicos se pudo haber realizado una preverificación en el país de origen y/o procedencia en instalaciones previamente aprobadas por la Secretaría.

8.2.2. Puertos y Aeropuertos Internacionales.

a) La verificación documental y física se realizará en el recinto fiscal o recintos fiscalizados previamente autorizados por las autoridades hacendarias y zoosanitarias.

b) Toda verificación zoosanitaria de animales, productos, subproductos e insumos, maquinaria y equipo pecuario usado, debe hacerse en el punto de arribo al país y previo a su desaduanamiento incluyendo aquellas importaciones en las que se haga preverificación en origen o procedencia.

c) En puertos no se permitirá desembarcar alimentos y desechos de los transportes marítimos y se deben sellar las gambuzas.

d) En aeropuertos se debe verificar la recolección de comisariatos en aeronaves procedentes de países o regiones cuarentenados y constatar su incineración o desnaturalización.

8.3. Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria.

8.3.1. Estaciones Cuarentenarias de Exportación e Internas.

a) Se debe verificar la condición sanitaria de los animales a través del certificado zoosanitario de movilización y otros documentos que señalen las normas oficiales mexicanas correspondientes.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

b) El verificador debe constatar que la carga en movilización no significa ningún riesgo zoonosario, tomando en cuenta la especie, así como su origen, destino con relación a la situación zoonosaria.

No se permitirá el acceso a las instalaciones a los animales que no hayan cumplido con los requisitos establecidos por las campañas zoonosarias.

c) Se bajará a los animales del transporte para hacer la revisión física de los mismos, asimismo se cotejarán aretes y demás marcas de identificación, enfatizando la verificación de las enfermedades de acuerdo con el origen-destino y las fases de campañas zoonosarias que prevalezcan en ambos sitios.

d) El sistema a utilizar en Puntos de Verificación e Inspección Zoonosaria, para prevenir infestaciones por garrapatas y otros ectoparásitos, debe ser básicamente por baño por inmersión en soluciones con sustancias de grupos químicos activos como: organofosforados, amidinas y piretroides, en las presentaciones y de los ixodidas aprobados por la Secretaría. Como método auxiliar se podrá utilizar el bañado por aspersion, cualquier otro estará sujeto a ser autorizado por la Secretaría.

La carga inicial del baño, así como las recargas deben ser efectuadas en la forma y dosificación previstas por los fabricantes de los ectoparasiticidas o en su caso, de acuerdo a las indicaciones que emita la Secretaría.

En todos los casos se debe conocer perfectamente la capacidad del tanque del baño, condición indispensable para realizar una dosificación correcta y se utilizará la fórmula de cubicación especificada en la NOM-019-ZOO-1994.

Asimismo, se debe constatar frecuentemente el índice de contaminación de la tina del baño, ya que la acumulación de materiales sólidos en el tanque, interfieren en la efectividad del parasiticida.

e) Cualquier herida debe ser tratada en forma tópica para evitar infecciones, además aplicar insecticidas aprobados por la Secretaría, de preferencia con un vehículo adherente.

f) Cuando se detecte garrapata u otros ectoparásitos, se tomarán muestras de los mismos para su identificación y envío al laboratorio aprobado para tal efecto y se procederá a aplicar el tratamiento correspondiente en baño por inmersión, el cual debe estar a su máximo nivel perfectamente dosificado y agitado, el ganado se cuarentenará 72 horas como mínimo, con cargo al propietario o responsable de los animales. Al término de la misma se debe reinspeccionar inmediatamente y si persiste la ectoparasitosis se debe informar a la Dirección de Inspección cuando se trate de Puntos de Verificación e Inspección Zoonosaria de los Cordones Cuarentenarios Fitozoonosarios, así como a la Delegación Estatal de la Secretaría correspondiente, a esta última se le informará adicionalmente de otros Puntos de Verificación e Inspección Zoonosaria existentes en su jurisdicción. En el caso de estaciones cuarentenarias fronterizas, los animales de exportación, serán rechazados en principio y se procederá de conformidad con la normatividad zoonosaria en coordinación con la Delegación Estatal de la Secretaría.

g) Si se detecta alguna irregularidad sanitaria en los animales o en la documentación zoonosaria que los ampara, se levantará el acta y dictamen correspondiente, reportándose en un plazo que no exceda de seis horas, desde el momento en que se inicia la revisión, a la delegación estatal de la jurisdicción y se impedirá la movilización hasta que se satisfaga completamente su condición sanitaria, se aplicarán las medidas preventivas que minimicen cualquier riesgo zoonosario.

h) Una vez que se verificó el cumplimiento de las normas oficiales correspondientes, se sellará el certificado zoonosario y se permitirá el tránsito a su destino final, regresando dicha documentación al transportista y en su caso otorgándole el certificado correspondiente.

i) Cuando un transporte pecuario se encuentre flejado por personal de la Secretaría o personal autorizado por ésta de acuerdo a las disposiciones sanitarias vigentes, durante su traslado, solamente se podrá desflejar en los Puntos de Verificación e Inspección Zoonosaria de los Cordones Cuarentenarios Fitozoonosarios o por personal autorizado por la Secretaría, cuando técnicamente se justifique, levantándose un acta circunstanciada, en cuyo caso se procederá a realizar la verificación de los animales o productos y en su caso se aplicarán las medidas



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

cuarentenarias correspondientes, indicando en el Certificado Zoosanitario junto con el nombre y firma del responsable de este acto, el motivo de su desfleje, la medida aplicada, los folios sustitutos de los flejes y se procederá al flejado del vehículo.

j) Cuando llega el ganado a las estaciones cuarentenarias fronterizas de exportación, el administrador debe entregar un reporte de ganado recibido.

8.4. Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para animales, ubicados en el extranjero

8.4.1. Estaciones Cuarentenarias Externas.

a) Se debe revisar la condición sanitaria de los animales y verificar que se cumpla con lo establecido en la Hoja de Requisitos Zoosanitarios.

b) El verificador debe constatar que la carga en movilización no significa ningún riesgo zoosanitario, tomando en cuenta la especie, así como su origen, destino en relación a la situación zoosanitaria.

c) El sistema a utilizar en Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria, para prevenir infestaciones por garrapatas y otros ectoparásitos, será básicamente por baño por inmersión en soluciones con sustancias de grupos químicos activos como: organofosforados, amidinas y piretroides, en las presentaciones y de los ixodicidas aprobados por la Secretaría, cualquier otro método estará sujeto a ser autorizado por la Secretaría.

La carga inicial del baño, así como las recargas deben ser efectuadas en la forma y dosificación previstas por los fabricantes de los ectoparasiticidas o en su caso, de acuerdo a las indicaciones que emita la Secretaría.

En todos los casos se debe conocer perfectamente la capacidad del tanque del baño, condición indispensable para realizar una dosificación correcta, y se utilizará la fórmula de cubicación especificada en la NOM-019-ZOO-1994.

Asimismo, se debe constatar frecuentemente el índice de contaminación de la tina del baño, ya que la acumulación de materiales sólidos en el tanque, interfieren en la efectividad del parasiticida.

d) Cualquier herida debe ser tratada en forma tópica para evitar infecciones, además aplicar insecticidas aprobados por la Secretaría, de preferencia con un vehículo adherente.

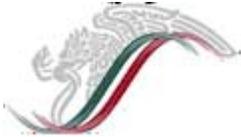
e) Cuando se detecte garrapata u otros ectoparásitos, se tomarán muestras de los mismos para su identificación y envío al laboratorio aprobado por el país de origen, para tal efecto y se procederá a aplicar el tratamiento correspondiente en baño por inmersión el cual debe estar a su máximo nivel perfectamente dosificado y agitado, el ganado se cuarentenará 72 horas como mínimo. Al término de la misma se debe reinspeccionar inmediatamente y si persiste la ectoparasitosis se debe informar a la Dirección de Inspección.

f) Si se detecta alguna irregularidad sanitaria en los animales o en la documentación zoosanitaria que los ampara, se realiza el dictamen correspondiente, reportándose en un plazo que no exceda de seis horas, desde el momento en que se inicia la revisión y se impedirá la movilización hasta que se satisfaga completamente su condición sanitaria, se aplicarán las medidas preventivas que minimicen cualquier riesgo zoosanitario.

g) Una vez que se verificó el cumplimiento de la Hoja de Requisitos Zoosanitarios, se permitirá el tránsito a su destino final, regresando dicha documentación al transportista.

h) Para la verificación de animales, en el extranjero, las instalaciones deben cumplir con lo establecido en la presente Norma así como cuando existan, con los tratados y acuerdos que para tal efecto se establezcan.

i) El punto de verificación en el extranjero debe contar con la aprobación de la autoridad sanitaria oficial federal del país de que se trate, así como de la autorización de la Secretaría.



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

j) La autorización tendrá vigencia de dos años la cual podrá ser renovada después de la verificación del cumplimiento de los requisitos establecidos en la presente Norma por la Dirección de Inspección.

9. Verificación

El cumplimiento de las especificaciones establecidas en la presente Norma será verificado por el personal oficial de la Secretaría, por Médicos Verificadores autorizados por ésta o por las Unidades de Verificación aprobadas que la misma designe.

Adicionalmente, las Unidades de Verificación aprobadas y los Médicos Verificadores autorizados, verificarán a petición de parte que los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria respectivos cumplan con las especificaciones dispuestas en la presente Norma.

Todos los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria, invariablemente, deben cumplir con lo establecido en los puntos 4.1., 4.2., 4.4., 4.5., 4.6., 4.7. y 4.9., contenidos en la presente regulación.

- a) En los establecimientos autorizados como Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria para Importación, es objeto de verificación:
- El punto 4.8.
 - La ubicación, instalaciones, equipo y material y en su caso, el laboratorio que determine la Secretaría, conforme a lo establecido en el punto 5.1.
 - El punto 8.1., en cuanto a su operación básica se refiere.
- b) En las Estaciones Cuarentenarias Internas y de Exportación, es objeto de verificación:
- El punto 4.3.
 - La ubicación, instalaciones, servicios que presten (tratamientos), equipo y material, conforme a lo establecido en el punto 6.1.
 - El punto 8.3.1., respecto a su operación básica.
- c) En las Estaciones Cuarentenarias Externas, es objeto de verificación:
- La ubicación, instalaciones, servicios que presten (tratamientos), equipo y material, de acuerdo a lo dispuesto en el punto 7.1.
 - El punto 8.4. en cuanto a su operación básica.

10. Sanciones

El incumplimiento a las disposiciones contenidas en la presente Norma será sancionado conforme a lo establecido en la Ley Federal de Sanidad Animal y la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

11. Concordancia con normas internacionales

Esta Norma Oficial Mexicana no es equivalente con alguna norma internacional al momento de su elaboración.

12. Bibliografía

Manual Técnico: Tomo I, Comisión México-Americana para la Erradicación del Gusano Barrenador del Ganado, Departamento para el Control de la Movilización y Cuarentena de Animales.

Págs. 45 a 62.

13. Disposiciones transitorias



Publicaciones del DOF relacionadas con el Comercio Exterior



Martes 17 de Diciembre de 2002

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

En la Ciudad de México, Distrito Federal, a cinco de diciembre de dos mil dos.- La Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Lilia Isabel Ochoa Muñoz**.- Rúbrica.