

**PROYECTO DE MODIFICACION A LA NORMA OFICIAL MEXICANA
NOM-128-SSA1-1993**

**, PRODUCTOS Y SERVICIOS. QUE ESTABLECE LA APLICACION DE UN SISTEMA DE ANALISIS DE
RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRITICOS EN LA PLANTA INDUSTRIAL PROCESADORA DE
PRODUCTOS DE LA PESCA.**

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

ERNESTO ENRIQUEZ RUBIO, Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 4o. de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3 fracciones XXII y XXIV, 13 apartado A fracciones I y II, 194 fracción I, 195, 197, 199, 201, 214, 401 Bis, 401 Bis 1 y 401 Bis 2 de la Ley General de Salud; 38 fracción II, 40 fracciones I, III, VII, XI y XIII, 41, 47 fracción I y 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 4, 8, 15 y quinto transitorio del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 28 y 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 2 literal C fracción II, 34 y 36 fracción V del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y 2 fracciones II y III,

7 fracción XVI y 11 fracciones I y II del Decreto por el que se crea la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación en el **Diario Oficial de la Federación** del Proyecto de Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-128-SSA1-1993, Productos y servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de la pesca. El presente Proyecto se publica a efecto de que los interesados, dentro de los siguientes 60 días naturales, contados a partir de la fecha de su publicación, presenten sus comentarios en idioma español y con el sustento técnico suficiente ante el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, sito en Monterrey número 33, colonia Roma, código postal 06700, México D.F., correo electrónico rfs@salud.gob.mx.

Durante el plazo mencionado, los documentos que sirvieron de base para la elaboración del Proyecto estarán a disposición del público para su consulta en el domicilio del Comité.

PREFACIO

En la elaboración de la presente norma participaron los siguientes organismos e instituciones:

SECRETARIA DE SALUD

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios

Dirección General de Control Sanitario de Productos y Servicios

Laboratorio Nacional de Salud Pública

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION

Dirección General de Sanidad Vegetal

PROCURADURIA FEDERAL DEL CONSUMIDOR

Coordinación de Investigación

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE MEXICO

Facultad de Química

CAMARA NACIONAL DE LAS INDUSTRIAS PESQUERA Y ACUICOLA

CONFEDERACION NACIONAL DE CAMARAS INDUSTRIALES DE LA REPUBLICA MEXICANA

INDUSTRIAS PECIS, S.A. DE C.V.

PESCADOS INDUSTRIALIZADOS, S.A. DE C.V.

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones
4. Buenas prácticas de higiene

5. Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos
6. Disposiciones sanitarias para moluscos bivalvos crudos
7. Concordancia con normas internacionales
8. Bibliografía
9. Observancia de la norma
10. Vigencia

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1 Esta norma tiene por objeto aplicar el sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de la pesca.

1.2 Esta Norma Oficial Mexicana es de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican al proceso o importación de productos de la pesca.

1.3 Esta norma no se aplica a:

1.3.1 Las personas físicas o morales que sólo cosechan y transportan los productos de la pesca, y sólo efectúan actividades de refrigeración o congelación.

1.3.2 Las personas físicas o morales que efectúan actividades tales como; descabezado y eviscerado, destinadas únicamente para preparar los productos de la pesca para ser almacenados en las cámaras de refrigeración dentro de la embarcación de cosecha.

1.3.3 A las operaciones que se efectúan en establecimientos de venta al detalle.

2. Referencias

Esta norma se complementa con las siguientes normas oficiales mexicanas:

- 2.1** NOM-027-SSA1-1993 Bienes y Servicios. Productos de la Pesca. Pescados frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones Sanitarias.
- 2.2** NOM-028-SSA1-1993 Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Pescado en conserva. Especificaciones sanitarias.
- 2.3** NOM-029-SSA1-1993 Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.
- 2.4** NOM-030-SSA1-1993 Bienes y Servicios. Productos de la pesca. crustáceos en conserva. Especificaciones sanitarias.
- 2.5** NOM-031-SSA1-1993 Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias.
- 2.6** NOM-032-SSA1-1993 Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos en conserva. Especificaciones sanitarias.
- 2.7** NOM-120-SSA1-1994 Bienes y Servicios. Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas.
- 2.8** NOM-129-SSA1-1995 Bienes y Servicios. Productos de la Pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y Especificaciones sanitarias.

3. Definiciones

Para fines de esta norma se entiende por:

3.1 Aditivo para alimentos, a la sustancia que se adiciona directamente a los productos, durante su elaboración, para proporcionar o intensificar aroma, color o sabor, para mejorar su estabilidad o para su conservación.

3.2 Importador, a la persona física o moral o su representante legal en México, responsable de asegurar que los productos introducidos al país y sujetos a comercialización, cumplen con los requisitos que exige la legislación aplicable vigente.

3.3 Límite crítico, al valor máximo o mínimo al que un parámetro químico, biológico o físico en un punto crítico de control debe manejarse, para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable la ocurrencia del peligro.

3.4 Lote, a la cantidad de un producto, elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas.

3.5 Molusco bivalvo, al organismo acuático comestible que proviene de agua dulce, salobre o salada, de cuerpo blando y cubierto por una concha compuesta invariablemente por dos valvas, el cual se alimenta por filtración.

3.6 Número de certificación, a la combinación única de números y letras asignadas por la Secretaría de Salud a un procesador de productos de la pesca.

3.7 Peligro, a cualquier agente de naturaleza física, química o biológica capaz de provocar un daño a la salud.

3.8 Planta industrial, al establecimiento donde preparen, transformen, refrigeren, congelen, empaquen o almacenen productos de la pesca. No se considera como tal aquellos locales mayoristas o de venta al detalle.

3.9 Procesador, a la persona física o moral responsable del proceso de productos de la pesca, se incluye a aquellos involucrados en el desarrollo de nuevos productos o pruebas piloto.

3.10 Proceso, al conjunto de actividades relativas a la obtención, elaboración, fabricación, preparación, conservación, mezclado, acondicionamiento, envasado, manipulación, transporte, distribución, almacenamiento y expendio o suministro al público de productos.

3.11 Productos de la pesca, al producto para consumo humano directo derivado en parte o en su totalidad de los recursos de la flora y fauna acuáticas, sean peces, crustáceos, moluscos, equinodermos u otros animales y vegetales, incluyendo aquellos que han sido sometidos a proceso.

3.12 Punto crítico de control, a la operación o etapa del proceso que debe ser controlada para prevenir, eliminar o disminuir un riesgo a niveles aceptables.

3.13 Riesgo, a la probabilidad de que un peligro específico provoque un daño a la salud del consumidor.

4. Buenas prácticas de higiene

4.1 Para efectos de esta norma además de lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, la planta industrial debe cumplir con los lineamientos señalados en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-027-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la Pesca. Pescados

frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones Sanitarias, NOM-028-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Pescado en conserva. Especificaciones sanitarias, NOM-029-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Crustáceos frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias, NOM-030-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la pesca. crustáceos en conserva. Especificaciones sanitarias, NOM-031-SSA1-1993, Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos

frescos-refrigerados y congelados. Especificaciones sanitarias, NOM-032-SSA1-1993. Bienes y Servicios. Productos de la pesca. Moluscos bivalvos en conserva. Especificaciones sanitarias, NOM-120-SSA1-1994, Bienes y Servicios.

Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas y NOM-129-SSA1-1995, Bienes y Servicios. Productos de la Pesca: secos-salados, ahumados, moluscos cefalópodos y gasterópodos frescos-refrigerados y congelados. Disposiciones y Especificaciones sanitarias, los cuales son elementos fundamentales para lograr que el sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos cumpla con sus objetivos.

5. Aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos

5.1 Cada procesador debe instrumentar y presentar a la Secretaría de Salud cuando se le solicite, un plan propio o programa escrito que contenga los siguientes puntos:

5.1.1 Los planos que indiquen, además de las áreas de proceso del establecimiento, la ubicación de las áreas de la planta, tales como: calles, andenes, patios de maniobra, transportes, garajes, edificios administrativos, almacenes, cuarto de máquinas, servicios de agua de enfriamiento, áreas de expansión, comedores, servicios sanitarios, lavandería y otros propios del establecimiento. El plano debe identificar los flujos de personal, materias primas, producto en proceso, materiales de empaque y embalaje y drenajes. Asimismo deben identificarse los puntos para la toma de muestras de agua, colocación de trampas y cebos, puntos de recolección de basura y estaciones de lavado de manos del personal.

5.1.2 La identificación y procedencia de cada especie.

5.1.3 La descripción de cada producto de la pesca que es procesado por la planta, tales como: nombre común y científico, proceso al que es sometido (refrigerado, congelado, enlatado, etc.), presentación, material de empaque, sistema de distribución cuando aplique, fecha de consumo preferente o caducidad, si son necesarias, forma de consumo, etc.

5.1.4 La definición de cada proceso a través de la elaboración de un diagrama de bloques en donde se pueda identificar cada una de las etapas que sigue el proceso.

5.2 El Plan de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos debe cubrir lo siguiente:

5.2.1 Identificación de los peligros asociados en el proceso de un producto determinado, incluyendo pero no limitando a:

5.2.1.1 Biológicos

5.2.1.1.1 Bacterias

5.2.1.1.2 Parásitos

5.2.1.1.3 Virus

5.2.1.2 Químicos

5.2.1.2.1 Toxinas naturales

5.2.1.2.2 Sustancias químicas adicionadas intencionalmente tales como aditivos o medicamentos veterinarios

5.2.1.2.3 Sustancias químicas adicionadas incidentalmente tales como plaguicidas y metales pesados.

5.2.1.3 Físicos**5.2.1.3.1 Vidrio****5.2.1.3.2 Metal****5.2.1.3.3 Fuentes radiactivas****5.2.1.3.4 Otros****5.2.2 Identificación de los puntos críticos de control en el proceso.****5.2.3 Determinación de las especificaciones para cada punto crítico de control.****5.2.4 Establecimiento de un sistema de monitoreo para cada punto crítico de control.****5.2.5 Establecimiento de un sistema que considere las acciones correctivas cuando el monitoreo indique desviaciones en el punto crítico de control.****5.2.5.1 Cualquier desviación del límite crítico requiere:**

5.2.5.1.1 La separación y aseguramiento del lote del producto afectado, al menos hasta que se verifiquen los requerimientos establecidos en los puntos 5.2.5.1.2 y 5.2.5.1.3.

5.2.5.1.2 Revisión inmediata del lote de producto para determinar la aceptabilidad o el rechazo del mismo, lo cual debe decidirse usando como criterio el si la desviación observada representa un riesgo para la salud. Esta revisión debe hacerse por parte del (los) responsable(s) técnico(s), mismos que deben cumplir con los requisitos establecidos en el numeral 5.3.

5.2.5.1.3 Si se considera prudente, se puede efectuar la acción correctiva sobre el producto, cuando ésta asegure su calidad y se garantice que no representa un riesgo para la salud, en caso contrario el plan debe definir el destino final del producto. Se debe registrar el punto crítico de control en el que ocurrió tal desviación.

5.2.5.1.4 Solicitar de manera oportuna la asesoría de un individuo o grupo entrenado de acuerdo a los requerimientos del punto 5.3, para que determinen si es necesario modificar el proceso o el Plan de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos para reducir el riesgo de la repetición de la desviación.

5.2.5.1.5 De acuerdo a lo anterior, sí procede, llevar a cabo la modificación del proceso o el Plan de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos.

5.2.5.2 Cuando un procesador recibe una queja por parte de un consumidor, que pueda estar relacionada con la actuación de un punto crítico de control o que, en su caso, refleje la desviación de un límite crítico, se debe determinar si la acción correctiva descrita en el punto 5.2.5.1, es apropiada o tiene que buscarse otra alternativa.

5.2.5.3 Todas las desviaciones y acciones correctivas descritas en los puntos 5.2.5.1 y 5.2.5.2 deben estar bien documentadas y registradas, conforme a lo señalado en el numeral 5.2.6.

5.2.6 Establecimiento de un archivo documental a través de un sistema de registro del desarrollo, aplicación y resultados del sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos.

5.2.6.1 El archivo documental debe contar con lo siguiente:

5.2.6.1.1 El plan desarrollado para la aplicación del método de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos que incluya pero no limite a: equipo involucrado en la implementación del sistema, definición de responsabilidades en la aplicación, descripción del producto y uso, diagrama de flujo, peligros asociados al proceso, criterios y bases técnicas para la definición de puntos críticos, validación de procesos, criterios de aceptación y rechazo de materias primas, entre otros.

5.2.6.1.2 Los registros obtenidos durante la operación del plan, que incluya pero no limite a: monitoreo de puntos críticos de control, acciones correctivas y verificación, entre otros.

5.2.6.1.3 Los registros deben estar foliados e incluir las observaciones o mediciones llevadas a cabo durante el procesamiento o actividades relacionadas con éste; deben contar con la identificación y código o lote del producto, así como la fecha en la que se realizaron y se registraron dichas actividades.

La información sobre el procesamiento y datos adicionales deben ser registrados al mismo tiempo que son observados. Cada registro debe ser firmado por el operador u observador que lo realiza, excluyendo a los registros de las acciones correctivas que deben seguir las indicaciones del punto 5.2.6.1.4.

5.2.6.1.4 Los registros deben ser revisados, firmados y fechados por el responsable técnico del sistema, que ha sido entrenado de acuerdo con el punto 5.3, antes de que el producto sea distribuido.

5.2.6.1.5 Los registros deben ser guardados por el procesador en la planta industrial respectiva o en el domicilio fiscal del importador al menos durante un año después de la fecha de elaboración del producto, cuando éste sea refrigerado,

por al menos dos años después si se trata de producto congelado, preparado o preservado por cualquier proceso y al menos cuatro años en el caso de las conservas. Los registros relacionados con la adecuación general del equipo o procesos, incluyendo los resultados de estudios científicos y evaluaciones deben ser conservados en la planta industrial al menos dos años después de la elaboración del producto. Si la planta industrial es cerrada durante temporadas improductivas, es necesario que los registros se transfieran a lugares accesibles o fáciles de localizar durante estos periodos.

De conformidad con los trámites SSA-04-015, Conservación de información sobre el proceso de producción y SSA-04-022, Conservación de registros de los parámetros de operación en establecimientos dedicados al proceso de productos de la pesca y sus derivados.

5.2.7 Establecimiento de procedimientos de verificación y su frecuencia para comprobar que el método de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos que se lleva a cabo está en concordancia con el plan diseñado.

5.2.8 El Plan Final del Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, sus revisiones o modificaciones, deben ser firmados y fechados por el responsable del mismo y aprobado con firma y fecha por el dueño o persona que asume el compromiso de la aplicación del sistema por parte de la empresa. En el caso de modificaciones, revisiones o adiciones debe consignarse que versión y fecha se sustituye.

5.3 Responsable técnico del sistema.

5.3.1 Cada procesador debe emplear al menos una persona habilitada como responsable técnico del sistema.

5.3.2 El responsable técnico debe contar con estudios mínimos del nivel medio superior en áreas afines al objetivo de esta norma o con la preparación técnica que lo habilite para cubrir satisfactoriamente las necesidades de su empresa en lo referente a la implementación y aplicación del Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos, de conformidad con lo establecido en la presente Norma.

5.3.3 El responsable técnico tiene a su cargo las siguientes responsabilidades:

5.3.3.1 Desarrollo y modificación (si se requiere) del Programa de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos como se establece en el punto 5.2.

5.3.3.2 Evaluar las desviaciones de los límites críticos y determinar las acciones correctivas a seguir de acuerdo a lo estipulado en los puntos 5.2.3, 5.2.4 y 5.2.5, y

5.3.3.3 Avalar los registros de acuerdo a lo señalado en el numeral 5.2.6.

5.4 Determinación del cumplimiento de los importadores.

5.4.1 Los productos de la pesca importados, deben cumplir con lo estipulado en los apartados de esta normativa, a través de cualquiera de los siguientes mecanismos:

5.4.1.1 Certificación del cumplimiento de la presente norma, de conformidad con la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

5.4.1.2 Existencia de un Acuerdo de Entendimiento con un país exportador, el cual estipule que el mismo impone a sus productores controles regulatorios equivalentes a aquellos establecidos en la presente normativa.

5.4.1.3 Evidencia documental oficial de que un país exportador, se encuentra en proceso de establecer una normativa regulatoria tomando como base el Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos.

5.4.1.4 Cualquier otra medida que la Secretaría de Salud determine como apropiada, incluyendo pero no limitando, el análisis del producto final.

5.4.2 En caso de que el producto no cumpla con las disposiciones de esta norma será denegada su importación en los términos del numeral 5.4.1.2.

5.5 Para el cumplimiento de esta norma la Secretaría de Salud, con la asistencia técnica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, y demás dependencias competentes, en su caso, conformará el procedimiento para administrar el sistema propuesto, así como establecer los lineamientos a seguir para aprobar a las unidades de verificación y organismos de certificación, a través del Comité de Evaluación correspondiente.

6. Disposiciones sanitarias para moluscos bivalvos crudos

6.1 Aquella planta industrial o importador que se dediquen al manejo de los moluscos bivalvos deben incluir en su Programa de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos la manera por medio de la cual están controlando el origen de los mismos, de tal forma que cumplan con los requisitos establecidos en el punto 5.2.

6.2 En la planta industrial sólo deben procesarse moluscos bivalvos que cumplan con la Norma Oficial Mexicana correspondiente.

6.3 Los procesadores o importadores deben guardar y mantener actualizados los registros de cada lote recibido y procesado, mismos que contengan la documentación descrita en los numerales 5.2.6 y 5.2.7.

6.3.1 Estos registros deben contener la siguiente información:

6.3.1.1 Día de cosecha.

6.3.1.2 Municipio, ciudad y estado en donde se localiza la cosecha.

6.3.1.3 Especie y cantidad de organismos cosechados.

6.3.1.4 Fecha de recepción del producto en la planta industrial, y

6.3.1.5 Nombre del cosechador y número de certificación.

6.4 Todos los moluscos bivalvos crudos sin desconchar o desconchados que no hayan sido sometidos a un tratamiento para eliminar o matar a los patógenos de importancia en salud pública, deben presentar una marca en el contenedor o recipiente que contenga la misma información que los registros. Cualquier contenedor o embarque que contenga estos productos, pero que no presente dicha marca, está sujeto a aseguramiento y, en su caso, destrucción.

7. Concordancia con normas internacionales

7.1 Esta norma es parcialmente equivalente a las normas extranjeras siguientes:

7.1.1 Code of Federal Regulations. Fish and Fishery Products. Title 21 Part 123. USA

7.1.2 Fish Inspection Act, R.S.C., 1070, c.F.-12, Canadian Fish Inspections Regulations.

7.1.3 Fish Inspection Regulations, p.C. 1978, c.802, as amended, Canada.

7.1.4 Food And Drugs Act and Regulations, Department Of National Health and Welfare, Canada.

7.1.5 Directiva del Consejo, de 15 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de moluscos bivalvos vivos, 91/492/CEE, Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 268, 34o. año, 24 de septiembre de 1991.

7.1.6 Directiva del Consejo, de 22 de julio de 1991, por la que se fijan las normas sanitarias aplicables a la producción y puesta en el mercado de los productos pesqueros, 91/493/ CEE, Diario Oficial de las Comunidades Europeas, L 268, 34o. año, 24 de septiembre de 1991.

7.1.7 Directiva del Consejo, de enero de 1993, decisión del Comité, por las que se fijan las reglas para la aplicación del segundo subpárrafo del artículo 6 (1) de la Directiva 91/493/EEC, Diario Oficial de las Comunidades Europeas, VI/3202/93-EN-Rev. 7 (PVET/EN/2016).

7.2 Esta norma no es equivalente con normas mexicanas.

8. Bibliografía

8.1 Secretaría de Salud. Ley General de Salud, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el día 7 de febrero de 1984. Modificada el 14 de junio de 1991.

8.2 Secretaría de Salud. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el día 9 de agosto de 1999, México.

8.3 Secretaría de Salud. Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos. 2000, México. D.F.

8.4 Secretaría de Salud. Guía para controles y riesgos en pescados y productos pesqueros. de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos. 2000, México. D.F.

8.5 Arenas, A.H. Implantación y funcionamiento. Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control HACCP. Industria de Alimentos. 1a. edición. Ministerio de Salud. República de Colombia.1997.

8.6 Cato, J.C. Seafood safety. Economics of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) programs. FAO Fisheries technical paper 381. Roma, 1998.

8.7 Comisión del Codex Alimentarius 1993. Anteproyecto de Directrices para la Aplicación del Sistema de Análisis de Riesgos y de los Puntos Críticos de Control (HACCP).

8.8 Department of Health and Human Services Food and Drug Administration 1994. Proposal to Establish Procedures for the Safe Processing and importing of Fish and Fishery Products; Proposed Rule, Part 11, 21 CFR Parts 123 and 1240, Federal Register, U.S.A.

8.9 Department of Health and Human Services, Public Health Service, Food and Drug Administration, Center for food Safety and Applied Nutrition. Office of Seafood. Fish and fisheries products hazards and controls guide. First edition. (Versión en español por la Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios). 1997.

8.10 FAO SEMARNAP-INFOPECA. Memorias seminario taller sobre actualización en la aplicación del sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la industria pesquera. Mazatlán, Sinaloa. 23-27 de febrero de 1998.

8.11 Food and Drug Administration 1992. National Oceans and Atmospheric Administration, Voluntary Seafood Program; U.S.A.

8.12 Fisheries and Oceans of Canada. Quality Management Program, 1989.

8.13 Huss, H.H. Assurance of seafood quality. FAO Fisheries technical Paper 334. Roma 1994.

8.14 Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura y Agencia Española de Cooperación Internacional. Guía General para la aplicación del sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (ARCPC). San José, Costa Rica Ed. IICA. 1999.

8.15 Lupin, H.M. Analizando el HACCP nuevamente. Infopesca Internacional.

8.16 National Seafood HACCP Alliance for Training and Education. HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point Training and Education. 1998.

8.17 Secretaría de Pesca. Dirección General de Promoción Pesquera 1993. Programa de Modernización de la Planta Procesadora de Productos Pesqueros. México, D.F.

8.18 Servicio Nacional de Sanidad Animal. Manual de procedimientos aplicación del Sistema HACCP: Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control. Secretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación. Buenos Aires, Argentina. 1996.

8.19 Zarco González Eva, Manual de Aplicación del Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos, 1993, Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario de la Secretaría de Salud, México.

9. Observancia de la norma

La vigilancia del cumplimiento de la presente norma, corresponde a la Secretaría de Salud, a los gobiernos de las entidades federativas, en el ámbito de sus respectivas competencias, y a los organismos de tercera parte habilitados para tal efecto.

México, D.F., a 20 de diciembre de 2002.- El Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Ernesto Enríquez Rubio**.- Rúbrica.