

**MODIFICACION de los numerales 3.1, 4.2, 6.13.3, 7.1.1.1.2, 7.1.5.2.3, 7.1.7, 7.1.10 y eliminación del Apéndice normativo A de la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.**

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

MIKEL ANDONI ARRIOLA PEÑALOSA, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 39 de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3 fracción XXIV, 17 bis fracción III, 17 Bis 2, 194 fracción I, 195, 197, 199, 201, 214 y 215 fracción I de la Ley General de Salud; 1 fracción IV, 4, 8, 15, 80, 91, 92, 93, 97 y 98 del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 38 fracción II, 40 fracción XII y 51 segundo párrafo de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 2 inciso C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud, y 3 fracciones I inciso c y II, 10 fracciones IV y VIII del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y

**CONSIDERANDO**

Que el 10 de febrero de 2011, se publicó en el Diario Oficial de la Federación la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba;

Que en el apartado de vigencia de la Norma Oficial Mexicana indica que entró en vigor a los noventa días naturales contados a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial de la Federación, lo cual se llevó a cabo el 10 de mayo de 2011;

Que el segundo párrafo del artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización permite la modificación de las normas oficiales mexicanas sin seguir el procedimiento para su elaboración, siempre que no se creen nuevos requisitos o procedimientos, o bien se incorporen especificaciones más estrictas;

Que tras un año de aplicación y debido a la publicación en el Diario Oficial de la Federación del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, el pasado 16 de julio de 2012, se ha detectado la necesidad de efectuar algunas modificaciones respecto a los numerales 3.1, 4.2, 6.13.3, 7.1.1.1.2, 7.1.5.2.3, 7.1.7, 7.1.10 y eliminar el Apéndice normativo A de la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba, respecto a las definiciones, símbolos y abreviaturas y especificaciones sanitarias en la norma;

Que el Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, el 23 de agosto de 2012, aprobó la Modificación de los numerales 3.1, 4.2, 6.13.3, 7.1.1.1.2, 7.1.5.2.3, 7.1.7, 7.1.10 y eliminación del Apéndice normativo A de la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de febrero de 2011;

Que el anteproyecto de modificación se sometió al procedimiento de mejora regulatoria de conformidad con lo dispuesto por la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; indicando que dicha modificación no afecta a la industria actualmente establecida, obteniéndose la exención de manifestación de impacto regulatorio el 7 de septiembre de 2012; por lo que he tenido a bien expedir la siguiente:

**MODIFICACION DE LOS NUMERALES 3.1, 4.2, 6.13.3, 7.1.1.1.2, 7.1.5.2.3, 7.1.7, 7.1.10 Y ELIMINACION DEL APENDICE NORMATIVO A DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-242-SSA1-2009, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS DE LA PESCA FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS Y PROCESADOS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y METODOS DE PRUEBA**

**UNICO.-** Se modifican los numerales 3.1, 4.2, 6.13.3, 7.1.1.1.2, 7.1.5.2.3, 7.1.7, 7.1.10 y se elimina del Apéndice normativo A de la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 10 de febrero de 2011, para quedar como sigue:

**PREFACIO...**

**INDICE**

**1 a 16...****Apéndice Normativo A: Se elimina.****Apéndice Normativo B...****1 a 3...**

**3.1 Aditivo alimentario (Aditivo):** cualquier sustancia que en cuanto tal no se consume normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al producto con fines tecnológicos en sus fases de producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, resulte o pueda preverse razonablemente que resulte (directa o indirectamente) por sí o sus subproductos, en un componente del producto o un elemento que afecte a sus características (incluidos los organolépticos). Esta definición no incluye "contaminantes" o sustancias añadidas al producto para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

**3.2 a 4.1...****4.2** Cuando en la presente norma se mencione:

**Acuerdo,** debe entenderse que se trata del Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

**Ley a 6.13.2...**

**6.13.3** El enhielado debe hacerse colocando, capas alternas de hielo triturado hasta una altura máxima de un metro; la primera y última capas deben ser de hielo. Para el caso de los moluscos bivalvos vivos el enhielado debe garantizar que no se altera dicha condición.

**6.13.4 a 7.1.1.1.1.5...****7.1.1.1.2** Crustáceos y moluscos frescos:**7.1.1.1.2.1 a 7.1.5.2.2...****7.1.5.2.3** Ahumados

ESPECIFICACIONES	LIMITE MAXIMO
...	...
...	...
...	...
...	...
...	...
<i>Vibrio cholerae</i> O:1* y No O1*	Ausente en 50 g

\*Bajo situaciones...

**7.1.5.2.4 a 7.1.6.2...****7.1.7 Biotoxinas marinas**

ESPECIFICACION	ESPECIES	LIMITE MAXIMO
...	...	...
...	...	...
...	...	...
Toxina diarreica de Moluscos (ácido okadaico)	Moluscos	160 µg/kg
...	...	...

\*Bajo situaciones...

**7.1.8 a 7.1.9...**

**7.1.10 Aditivos**

Los productos objeto de esta norma podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo, bajo las especificaciones establecidas en el mismo.

**8 a 16...**

**Apéndice normativo A. SE ELIMINA.**

**Apéndice normativo B...**

#### **TRANSITORIOS**

**PRIMERO.-** La presente modificación entrará en vigor al día siguiente de su publicación.

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 29 de noviembre de 2012.- El Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario,  
**Mikel Andoni Arriola Peñalosa.**- Rúbrica.