Fuente : Diario Oficial de la Federación

Fecha de Publicación: 19 de Septiembre de 2001
Fecha de cancelación: 26 de Septiembre de 2001

NOM-EM-014-ZOO-2001

NORMA OFICIAL MEXICANA DE EMERGENCIA, ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ZOOSANITARIAS PARA LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO Y FUNCIONAMIENTO DE LOS PUNTOS DE VERIFICACIÓN E INSPECCIÓN PARA CARNE, CANALES, VÍSCERAS Y DESPOJOS DE IMPORTACIÓN EN TERRITORIO NACIONAL.

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; artículos 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 zoosanitarias, 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 compete a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, normar los Puntos de Verificación e Inspección, para llevar a cabo el control zoosanitario de la importación de carne, canales, vísceras y despojos.

Que para asegurar la ejecución de las campañas, programas sanitarios y evitar la introducción, establecimiento y diseminación de enfermedades y plagas de interés económico y cuarentenario, es necesario que la Secretaría fomente, coordine y vigile la operación de la infraestructura de inspección zoosanitaria, dentro de la cual se incluyen los Puntos de Verificación e Inspección.

Que derivado de la publicación del Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley Federal de Sanidad Animal, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el 12 de junio de 2000, se hace necesario expedir una Norma Oficial Mexicana de Emergencia con las especificaciones mínimas para establecer las instalaciones y operación de los Puntos de Verificación e Inspección a los que hace referencia el artículo 47 de la referida ley y primero transitorio del citado Decreto.

Que para conseguir los propósitos enunciados, he tenido a bien expedir la Norma Oficial Mexicana de Emergencia denominada NOM-EM-014-ZOO-2001, Especificaciones técnicas zoosanitarias para las instalaciones, equipamiento y funcionamiento de los Puntos de Verificación e Inspección para carne, canales, vísceras y despojos de importación en territorio nacional.

INDICE

1. Objetivo y campo de aplicación
2. Referencias
3. Definiciones y abreviaturas
4. Disposiciones generales
5. Características técnicas y requisitos que deben cumplir los Puntos de Verificación e Inspección
6. Sanciones
7. Concordancia con normas internacionales
8. Bibliografía
9. Disposiciones transitorias

1. Objetivo y campo de aplicación

1.1. Esta Norma es de observancia obligatoria en todo el territorio nacional y tiene por objeto establecer las especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo, funcionamiento y operación de los Puntos de Verificación e Inspección autorizados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, y es aplicable para la inspección de carne, canales, vísceras y despojos de importación.

1.2. La vigilancia de esta Norma corresponde a la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, y a los gobiernos de las entidades federativas, 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-030-ZOO-1995, Especificaciones y procedimientos para la verificación de carne, canales, vísceras y despojos de importación en puntos de verificación zoosanitaria.

Modificación a la 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-009-ZOO-1994, Proceso sanitario de la carne.

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

3. Definiciones y abreviaturas

Para efectos de esta Norma, se entiende por:

3.1. Autorización: Acto por el cual la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación otorga a una persona física o moral la posibilidad de realizar una actividad específica, competencia de ésta.

3.2. Candela: Unidad de intensidad luminosa en el sistema internacional (S.I.). Se define como una intensidad tal que la luminancia de un radiador de cuerpo negro a la temperatura de solidificación del platino (2.024K), es de 60 cd/cm2. Símbolo cd.

3.3. Canal: El 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. Carne: Es la estructura compuesta por fibra muscular estriada, acompañada o no de tejido conjuntivo elástico, grasa, hueso, fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos de las especies animales autorizadas para el consumo humano.

3.5. Despojos: Son aquellas partes comestibles que se obtienen de animales de abasto y que no forman parte de la canal.

3.6. Inspección: Revisión física y documental de los productos de importación para constatar el cumplimiento de esta Norma y las relacionadas con la materia.

3.7. Médico Veterinario Oficial: Profesional que forma parte del personal de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.

3.8. Médico Verificador: Médico Veterinario oficial o autorizado por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, para realizar la constatación documental, física o comprobación mediante muestreo para análisis de laboratorio oficial, aprobado o autorizado para el cumplimiento de la normatividad en materia zoosanitaria.

3.9. OISAS: Oficinas de Inspección de Sanidad Agropecuaria.

3.10. Punto de Verificación e Inspección: Sitio en el 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.

3.11. PVI´s: Puntos de Verificación e Inspección.

3.12. Recinto fiscal: Lugar en donde las autoridades aduanales realizan indistintamente las funciones de manejo, almacenaje, custodia, carga y descarga de las mercancías del comercio exterior, fiscalización, así como el despacho aduanero de las mismas.

3.13. Recinto fiscalizado: Inmueble autorizado por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público por concesión para que los particulares presten los servicios de manejo, almacenaje y custodia de mercancías de comercio exterior.

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

3.15. Vísceras: Organos contenidos en la cavidad torácica, abdominal, pelviana, craneana o bucal.

4. Disposiciones generales

4.1. Los PVI's deben contar con la autorización expresa de la Secretaría para su funcionamiento.

4.2. En los PVI's invariablemente debe estar presente un Médico Veterinario Oficial, que realizará la supervisión y verificación del cumplimiento de las normas oficiales mexicanas correspondientes y otras disposiciones en la materia.

4.3. Con el fin de vigilar y supervisar permanentemente las instalaciones y funcionamiento de los PVI's, los responsables de éstos deben otorgar los apoyos necesarios al Médico Veterinario Oficial para realizar debidamente sus funciones.

4.4. Los PVI's podrán contar con Médicos verificadores autorizados por la Secretaría que serán supervisados por personal oficial.

4.5. El desembarque de las mercancías debe realizarse bajo la presencia y supervisión del Médico Veterinario Oficial o en su caso por el Médico verificador autorizado por la Secretaría.

4.6. Los PVI's deben prestar servicio al público cuando así lo requiera la Secretaría.

4.7. Cualquier modificación que se pretenda realizar en las instalaciones de los PVI's autorizados, deben contar con la aprobación de la Secretaría.

4.8. La Secretaría se reserva el derecho de verificar en cualquier tiempo el cumplimiento de esta Norma o de las disposiciones que se emitan al respecto, revocando la autorización a los PVI´s en caso de incumplimiento.

5. Características técnicas y requisitos que deben cumplir los Puntos de Verificación e Inspección

5.1. Ubicación

5.1.1. Los PVI's deben estar localizados en territorio nacional dentro de los recintos fiscales o en recintos fiscalizados en aduanas de entrada al país, en puertos marítimos, aeropuertos internacionales y fronteras terrestres en las que se encuentren instaladas OISAS, contando con previa autorización de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP), de acuerdo con lo establecido en la Ley Aduanera vigente.

5.1.2. También podrán funcionar como PVI's los establecimientos TIF autorizados por la Secretaría, los cuales deben tener instalaciones independientes a las áreas destinadas a la carga, descarga, procesamiento y almacenamiento de la mercancía nacional, hasta en tanto el producto sea liberado.

5.2. Instalaciones

Los PVI's, podrán ser construidos con recursos del Gobierno Federal, Gobierno Estatal, particulares o combinaciones de capitales.

5.2.1. Areas que conforman los PVI's

5.2.1.1. Area de Carga y Descarga

5.2.1.1.1. Area exterior.- Debe estar pavimentada o asfaltada con declive y drenaje suficiente para evitar encharcamientos, provisto de rejillas para evitar la entrada de fauna nociva y contar con una alcantarilla por cada 45 m^2 aproximadamente. La superficie debe ser suficiente para alojar 40 camiones como mínimo, con capacidad mínima de 18 toneladas cada uno, en la que se pueda realizar maniobras de carga y descarga.

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

a) Las dimensiones deben tener como mínimo 6 metros de ancho, y contar con 8 puertas de carga y 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 o hawaiana para evitar la entrada de polvo o fauna nociva.

c) Cada puerta de carga y descarga debe tener dos lámparas de 50 candelas como mínimo cada una, las cuales deben estar protegidas contra estallamiento, para evitar que fragmentos de cristal caigan sobre la mercancía sujeta a inspección.

d) La temperatura máxima debe ser de 4°C, la cual se debe constatar mediante un termómetro o un termógrafo ubicado en el mismo.

e) 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. 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.

f) Se debe contar con un área aislada y contigua al andén para guardar, mantener y limpiar los montacargas y demás equipo operativo.

5.2.1.2. Cámaras frigoríficas y de congelación

a) Cuando menos debe tener una cámara frigorífica con una capacidad mínima de almacenamiento de 250 metros cúbicos para los productos que requieran almacenamiento temporal, con una temperatura de conservación de 4°C o menos, y una cámara de congelación con capacidad mínima de 300 metros cúbicos con temperatura de -18°C o menos. Estas temperaturas deben constatarse mediante termómetros de máxima y mínima 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. Estas 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 tener una charola de acero inoxidable interior conectada al drenaje para recolectar el agua de condensación.

d) No se debe almacenar los productos directamente sobre el piso, para lo cual debe contar con tarimas o racks resistentes a la oxidación de fácil lavado y desinfección a una altura de 30 cm del piso y separadas de los muros por 40 cm. Cuando las tarimas sean de madera deben ser nuevas y recubiertas con plástico resistente a las maniobras y a la humedad.

e) El piso debe ser antiderrapante, dotados de un sistema de drenaje 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, paredes y techo, con recubrimientos de materiales no tóxicos.

5.2.1.3. Area de inspección:

a) Debe ser de 46 m^2 como mínimo.

b) Debe estar cerrada con paredes y techos lisos, impermeables de colores claros, con una temperatura máxima de 10°C constatada por medio de termómetros 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, de fácil lavado y desinfección, debe contar con una curva sanitaria entre el piso y paredes, 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 disponer de agua 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.

5.2.1.3.1. Equipo del área de inspección.

5.2.1.3.1.1. Mesa de inspección:

a) Debe ser de acero inoxidable a una altura mínima de 0.85 cm del piso, tener como mínimo una superficie de 1,50 m2, que permita realizar la adecuada manipulación de los productos a inspeccionar.
b) Debe instalarse de manera que el desagüe se descargue directamente al sistema de drenaje.
c) Debe instalarse separada de los muros y pisos o debe estar unido herméticamente a éstos.
d) La iluminación artificial debe ser de 100 candelas como mínimo o su equivalente. La lectura se debe tomar a 90 cm del suelo y las lámparas deben estar protegidas contra estallamientos.

5.2.1.3.1.2. Lavamanos:

a) Deben ser de acero inoxidable, contar con agua caliente y fría a través de una llave mezcladora, la cual debe estar colocada aproximadamente a 30 cm 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, debiendo tener proveer de surtidores de jabón líquido, toallas desechables y un recipiente de plástico para las toallas usadas. Los lavamanos se deben conectar directamente al sistema de drenaje.

5.2.1.3.1.3. Esterilizadores:

a) Deben ser de acero inoxidable de tamaño suficiente para la inmersión completa de cuchillos, sierras u otros implementos, en agua a 82.5 °C.
b) El agua del esterilizador debe tener circulación continua. Se aceptan otros dispositivos siempre y cuando el agua no se mantenga estancada y se mantenga a la temperatura señalada.

5.2.1.3.1.4. Tina de descongelación

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. 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.

5.2.1.3.2. Equipo para la toma y análisis de muestras

Debe contar con:

a) Microscopio estereoscópico.
b) Sierra eléctrica de material inoxidable.
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.
g) Chamarras para temperatura de refrigeración o congelación.
h) Báscula granataria.
i) Autoclave para la esterilización del envasado.
j) Bolsas de plástico de alta densidad de polipropileno.
k) Etiquetas autoadheribles.
l) Congelador para las muestras.
m) Hieleras.
n) Gabinete con cerradura para guardar el equipo de inspección.

5.2.1.3.3. Oficina para el personal de inspección.

Debe contar con lo siguiente:

a) Debe ser independiente al área de inspección y de por lo menos 15 m2, contar con escritorio, sillas, gabinete metálico con cerradura y baño completo. Debe contar con una ventana que permita la visibilidad del área de carga y descarga.
b) En área adjunta debe tener una sala de espera y un espacio secretarial.
c) 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 zoosanitaria.
d) Requiere de iluminación de 50 candelas como mínimo o su equivalente y debe proporcionarse una ventilación y temperatura adecuada, así como un servicio eficiente de limpieza y desinfección.
e) Debe contar con teléfono, fax y equipo de cómputo con acceso a Internet.

5.2.1.3.4. Area de destrucción

Deben contar con un incinerador para productos los orgánicos que cumpla con lo establecido en la normatividad de protección al ambiente.

5.3. Funcionamiento de los PVI's

5.3.1. La autorización de los PVI´s tendrá una vigencia de dos años, la cual podrá ser renovada a solicitud del interesado, previa constatación de la Secretaría del cumplimiento de las disposiciones que para tal efecto emita.

5.3.2. Los PVI's deben contar con personal de apoyo para realizar las labores de maniobra y limpieza.

5.3.3. Los PVI´s deben contar como mínimo con el equipo para realizar las operaciones o maniobras, tales como montacargas, patines, anaqueles, equipo de limpieza u otros.

5.3.4. Los PVI´s deben llevar un registro de las mercancías de importación que reciban, conforme a lo que establezca la Secretaría.

6. 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.

7. Concordancia con normas internacionales

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

8. Bibliografía

8.1. Espasa Calpe, S.A. Gran Espasa Ilustrado. Diccionario Enciclopédico. España 2001

8.2. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley Federal de Sanidad Animal. **Diario Oficial de la Federación**. México, 2000.

8.3. Secretaría de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural. Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-058-ZOO-1999, Especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación zoosanitarios. **Diario Oficial de la Federación**. México 1999.

8.4. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Acuerdo por el que se establecen los requisitos para autorizar a los médicos verificadores, laboratorios de diagnóstico clínico zoosanitario y organismos coordinadores de la movilización animal como auxiliares de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, para el cumplimiento de la normatividad zoosanitaria. **Diario Oficial de la Federación**. México 2001.

8.5. Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos. Ley Federal de Sanidad Animal. **Diario Oficial de la Federación**. México, 1993.

8.6. Secretaría de Agricultura y Recursos Hidráulicos. Norma Oficial Mexicana de Emergencia NOM-EM-008-ZOO-1994, Especificaciones zoosanitarias para las instalaciones y operación de los puntos de verificación de sanidad animal. **Diario Oficial de la Federación**. México 1994.

8.7. Secretaría de Hacienda y Crédito Público. Ley Aduanera. **Diario Oficial de la Federación**. México 2000.

9. Disposiciones transitorias

PRIMERO.- Esta Norma entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el **Diario Oficial de la Federación** y tendrá una vigencia de seis meses, contados a partir del día siguiente de su publicación.

SEGUNDO.- Los establecimientos que a la fecha de la publicación de esta Norma se encuentren autorizados por la Secretaría como PVI's, están obligados a cumplir las disposiciones de esta Norma en los plazos que determine la propia Secretaría.

En la Ciudad de México, Distrito Federal, a los doce días del mes de septiembre de dos mil uno.- La Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Lilia Isabel Ochoa Muñoz**.- Rúbrica.

Fuente : Diario Oficial de la Federación **Fecha de Publicación:** 26 de Septiembre de 2001

CANCELACION DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA DE EMERGENCIA DENOMINADA NOM-EM-014-ZOO-2001 ESPECIFICACIONES TECNICAS ZOOSANITARIAS PARA LAS INSTALACIONES, EQUIPAMIENTO, Y FUNCIONAMIENTO DE LOS PUNTOS DE VERIFICACION E INSPECCION PARA CARNE, CANALES VISCERAS Y DESPOJOS DE IMPORTACION EN TERRITORIO NACIONAL.

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; 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 15 fracciones XXX y XXXI del Reglamento Interior de esta dependencia, y

CONSIDERANDO

Que el día diecinueve de septiembre de dos mil uno, se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** la Norma Oficial Mexicana de Emergencia denominada NOM-EM-014-ZOO-2001, Especificaciones técnicas zoosanitarias para las instalaciones, equipamiento y funcionamiento de los Puntos de Verificación e Inspección para carne, canales, vísceras y despojos de importación en territorio nacional;

Que en el artículo 51 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización se establece que cuando no subsistan las causas que motivaron la expedición de una Norma Oficial Mexicana, las dependencias competentes, a iniciativa propia o a solicitud de la Comisión Nacional de Normalización de la Secretaría de Economía o de los miembros del Comité Consultivo Nacional de Normalización correspondiente, podrán modificar o cancelar la norma de que se trate sin seguir el procedimiento para su elaboración;

Que derivado del Decreto por el que se reforman y adicionan diversas disposiciones de la Ley Federal de Sanidad Animal, publicado en el **Diario Oficial de la Federación** el doce de junio de dos mil, se consideró necesario expedir una Norma Oficial Mexicana de Emergencia en la que se regularan las especificaciones mínimas para establecer las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección a los que se hace referencia en los artículos 47 de la referida ley y primero transitorio del citado Decreto;

Que debido a que el día primero de junio del año dos mil uno, se publicó en el **Diario Oficial de la Federación** el Decreto por el que se reforma el Artículo Primero Transitorio del Decreto de las reformas a la Ley Federal de Sanidad Animal publicado el doce de junio de dos mil, en el que se prorroga la iniciación de la vigencia de las reformas relativas a los puntos de verificación e inspección autorizados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación hasta el doce de diciembre de dos mil uno, se considera que no subsisten las causas que motivaron la expedición de la Norma Oficial Mexicana de Emergencia previamente indicada;

Que en razón de lo anterior y en ejercicio de las atribuciones conferidas he tenido a bien ordenar:

PRIMERO.- Se cancela la Norma Oficial Mexicana de Emergencia denominada NOM-EM-014-ZOO-2001, Especificaciones técnicas zoosanitarias para las instalaciones, equipamiento y funcionamiento de los Puntos de Verificación e Inspección para carne, canales, vísceras y despojos de importación en territorio nacional, publicada en el **Diario Oficial de la Federación** el día 19 de septiembre de 2001.

SEGUNDO.- Procédase a publicar, la presente, en el **Diario Oficial de la Federación**.

En la Ciudad de México, Distrito Federal, a los veinte días del mes de septiembre de dos mil uno.- La Coordinadora General Jurídica de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, **Lilia Isabel Ochoa Muñoz**.- Rúbrica.