

SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN

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

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

Que los Puntos de Verificación e Inspección Zoosanitaria, 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 Zoosanitaria, 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 Zoosanitaria 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. Especificaciones para las instalaciones y operación de los puntos de verificación e inspección zoosanitaria.

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 zoosanitario 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 Zoosanitaria, razón por la cual, con 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.

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 zoonosanitarias 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 zoonosanitaria.

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 zoonosanitarias para las instalaciones, equipos y operación de unidades de regularización zoonosanitaria 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 zoonosanitarias 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 zoonosanitarias 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 ectoparasiticida 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 ectoparasiticida 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.

3.5. Certificado de Importación Zoonosanitario: 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 Zoonosanitario: 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 Fitozoonosanitaria.

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 Zoonosanitario, 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.

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 funciones, así como oficina equipada con fotocopiadora, 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 Zoonosanitaria, 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 Zoonosanitaria, 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 Zoonosanitaria 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 desinfestadas 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 PVIZ, 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 Zoonosanitaria 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.

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 4o. centígrados y/o con una Cámara de Congelación a una temperatura de -18°C . Estas temperaturas deben 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 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.
- 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.
- 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.