



**Subcomité de Protección Zoonitaria dependiente del Comité  
Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria de la  
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de julio de 2020 se presenta el siguiente:

**INFORME DE REVISIÓN QUINQUENAL CORRESPONDIENTE A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-025-ZOO-1995, CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES ZOOSANITARIAS PARA LAS INSTALACIONES, EQUIPO Y OPERACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS QUE FABRIQUEN PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO EN ANIMALES O CONSUMO POR ÉSTOS.**

**Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:** 16 de octubre de 1995.

**Fecha de última modificación:** No ha sido modificada.

**ÍNDICE**

I.	DIAGNÓSTICO -----	2
II.	IMPACTO O BENEFICIOS DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA -----	3
III.	DATOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS -----	4
IV.	RESULTADOS DE LA REVISIÓN -----	4
V.	CONCLUSIÓN -----	5



## **I. DIAGNÓSTICO**

La fabricación de productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, contribuye al incremento en la producción pecuaria nacional.

Las instalaciones, el equipo y la operación, empleados en la elaboración de estos productos pueden representar un riesgo zoonosario, por tal motivo ha sido necesaria su regulación.

La Norma Oficial Mexicana ha contribuido en prevenir la introducción y propagación de plagas y enfermedades de los animales que puedan ser diseminadas mediante el manejo y empleo de productos alimenticios terminados y evitar la contaminación de los alimentos para animales, por agentes físicos, químicos, microbiológicos o biológicos, que puedan representar un riesgo sanitario o zoonosario.

La regulación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la adquisición, manipulación, almacenamiento, elaboración y distribución de alimentos para animales, pueden disminuir los riesgos para la salud animal y humana, contribuyendo al aseguramiento de una producción de alimentos de calidad, seguros e inocuos.

La contaminación química se puede producir cuando el alimento se pone en contacto con sustancias químicas durante los procesos de producción, elaboración industrial, envasado, transporte almacenamiento y comercialización.

Las sustancias involucradas pueden ser plaguicidas, residuos de medicamentos de uso veterinario (antimicrobianos, antiparasitarios y hormonas), aditivos alimenticios en exceso o no permitidos, productos de limpieza, materiales de envasado inadecuados, materiales empleados para el equipamiento y utensilios, entre otros.

La contaminación física de los alimentos por cuerpos extraños, como fragmentos de vidrio o de metal de la maquinaria, polvo, humo nocivo, entre otros. Estos son en general mezclados accidentalmente con el alimento durante la elaboración. Codex Alimentarius, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación-FAO Código internacional de prácticas recomendado: Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969)

La contaminación biológica causada por los diversos agentes biológicos o derivados de la biotecnología como pueden ser microorganismos patógenos, toxinas microbianas, hongos o parásitos, así como preparados hormonales que en





algún momento del proceso de fabricación pueden contaminar las materias primas o los productos terminados. NORMA GENERAL para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos Codex Alimentarius.

De este grupo la contaminación por bacterias patógenas (dañinas), es la causa más común de intoxicación alimentaria. La fuente más común de bacterias es el hombre, por una inadecuada higiene del personal que manipula los alimentos o la derivada de ingredientes orgánicos que no fueron adecuadamente procesados o manipulados.

## **II. IMPACTO O BENEFICIOS DE LA NORMA OFICIAL MEXICANA**

El impacto y los beneficios de la NOM-025-ZOO-1995, es que ha contribuido al incremento en la producción pecuaria nacional, ha ayudado a prevenir la introducción y propagación de plagas y enfermedades de los animales que puedan ser diseminadas mediante la fabricación de productos alimenticios terminados.

Evitar la contaminación de los alimentos para animales, por agentes químicos, microbiológicos o biológicos, que pueden representar riesgo sanitario o zoonosológico.

La regulación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración, adquisición, manipulación, almacenamiento y distribución de alimentos para animales, pueden disminuir los riesgos para la salud animal y humana, contribuyendo al aseguramiento de una producción de alimentos seguros e inocuos.

En general, con la aplicación de esta Norma Oficial Mexicana, la Secretaría a través del SENASICA ha logrado diversos beneficios debido a que ésta regula instalaciones, equipos y operación de establecimientos tales como las vías de acceso, ventilación, pisos, paredes, techos, abastecimiento de agua, ductos, drenajes, instalaciones sanitarias, iluminación, entre otros, así como equipo y condiciones de seguridad que deben cumplir los establecimientos dedicados a la producción y maquila de este tipo de productos, sin dejar de lado las características y especificaciones del equipo empleado en cada área (almacenamiento, fabricación, control de calidad y envasado).



### **III. DATOS CUALITATIVOS Y CUANTITATIVOS**

Esta Norma Oficial Mexicana permite Certificar que los productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, cumplen con las especificaciones zoonosanitarias requeridas para su uso, conforme a los estándares elaborados por los organismos internacionales reconocidos en la materia, contribuyendo a garantizar que la fabricación de alimentos permita que sean eficaces e inoctrinos y que estos estén exentos de toda contaminación, lo cual permite elevar los niveles de confiabilidad en los mismos dentro del sector pecuario, al ofrecer la seguridad de no ocasionar efectos adversos que causen reacciones desfavorables en su utilización requerida, ofreciendo al mismo tiempo, la confianza de que en el sector pecuario se fabrican productos alimenticios con las especificaciones de eficacia, inocuidad, estabilidad, conservación y seguridad para su consumo. Lo anterior ha permitido, incrementar el margen de seguridad en la preservación de la salud animal y humana.

Actualmente, se cuenta con 3, 685 elaboradoras de alimentos.

En 2021 se cuenta con el registro de 10,738 productos alimenticios. Fuente: Senasica-DGSA-DSCP-2021.<sup>1</sup>

Con una producción de 38 millones de toneladas de alimento balanceado tanto para animales de producción como pequeñas especies en 2020, nuestro país logró dejar atrás el sexto lugar que ocupó durante varios años. Fuente: CONAFAB

### **IV. RESULTADO DE LA REVISIÓN (confirmación, o en su caso, propuesta de modificación o cancelación)**

Como resultado de la revisión de la citada Norma Oficial Mexicana y la facultad de la Secretaría a través del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, derivado del proceso de revisión sistemática que se llevó a cabo para esa Norma Oficial Mexicana, el Grupo de Trabajo, ha determinado la confirmación de la NOM-025-ZOO-1995, Características y especificaciones zoonosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

---

<sup>1</sup> <https://www.gob.mx/senasica/documentos/productos-registrados-autorizados-regulacion-de-productos-veterinarios?state=draft>

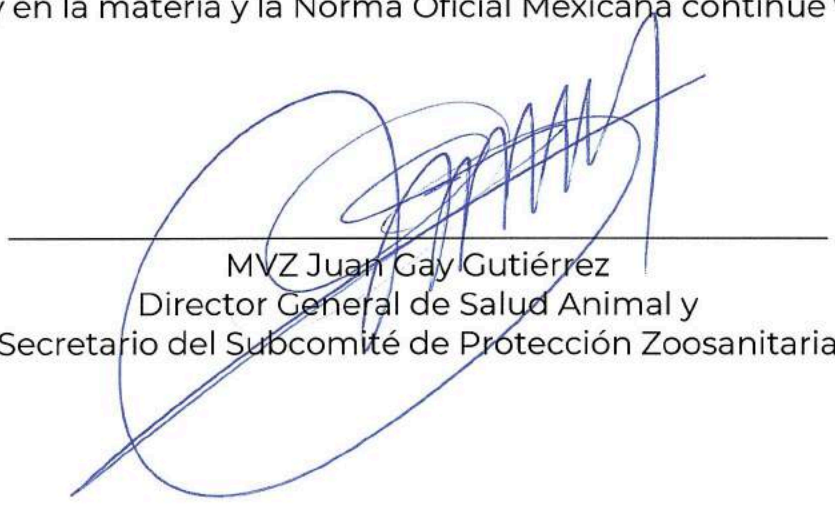




## **V. CONCLUSIÓN**

Se considera la Confirmación de la NOM-025-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos.

Una vez determinado el resultado de la revisión quinquenal correspondiente a la “NOM-025-ZOO-1995, Características y especificaciones zoosanitarias para las instalaciones, equipo y operación de establecimientos que fabriquen productos alimenticios para uso en animales o consumo por éstos”, que mandata el artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad, se establece entregar el presente informe al Comité Consultivo Nacional de Normalización Agroalimentaria de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (CCNNA – Agricultura), con el objetivo de que éste se notifique al Secretariado Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad y se proceda a su publicación en la Plataforma Tecnológica Integral de Infraestructura de la Calidad, a fin de cumplir con lo que mandata la Ley en la materia y la Norma Oficial Mexicana continúe vigente.



---

MVZ Juan Gay Gutiérrez  
Director General de Salud Animal y  
Secretario del Subcomité de Protección Zoosanitaria