

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE CONTROL Y VIGILANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
REVISIÓN DOCUMENTAL						
1	Art. 67 Fracc. I LFPA Art. 198 RLFSa	La razón social de la empresa es correcta.				
2	Art. 67 Fracc. III LFPA Art. 198 RLFSa	La dirección corresponde a la planta de elaboración, almacén y/o distribuidora				
3	Art. 22 y 25 del Código Civil Federal	Especificar el giro de la empresa (actividad) mediante 1 ó 2 1. Persona moral: acta constitutiva (objeto social) 2. Persona física: Poder notarial Cotejar esta documentación contra la autorización de la SAGARPA, o bien, el acuse de solicitud de autorización, según corresponda.				
4	Art. 208 del RLFSa	Ha notificado las modificaciones a su autorización recientes a la Secretaría				
Documentación general						
5	Art. 110 de la LFSA; Art. 197 del RLFSa 6.2 primer guión NOM-061-ZOO-1999	Tiene su aviso de inicio de funcionamiento ante la Secretaría				
6	Art. 181 y 195 del RLFSa; 9.1 primer párrafo NOM-012-ZOO-1993, 6 NOM-022-ZOO-1995, 7 NOM-025-ZOO-1995	El establecimiento cuenta con un Médico Veterinario Responsable Autorizado por la Secretaría. (Identificar la vigencia)				
7	Art. 87 LFSA Art. 142 y 143 fracciones I, II y V, RLFSa	Solicitar listado de proveedores * En caso de utilizar harinas de origen animal solicitar autorización de funcionamiento Solicitar listado de clientes				
8	Art. 87 de la LFSA	Solicitar listado de productos que se elaboran en el establecimiento.				
9	4.16 NOM-061-ZOO-1999	Los alimentos balanceados y concentrados elaborados por personas físicas o morales que sean destinados para "autoconsumo", así como las empresas integradas, constituidas por asociaciones o agrupaciones dedicadas a la producción animal, se apegan a lo establecido en esta Norma.				
10	Art. 207 segundo párrafo del RLFSa, 6.3.1 NOM-012-ZOO-1993, 6 NOM-025-ZOO-1995	En caso de que la empresa preste servicios de maquila, solicitar el contrato de maquila.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE CONTROL Y VIGILANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
11	9.1 segundo párrafo NOM-012-ZOO-1993	Los productos cuentan con dictamen anual por parte de un Tercero especialista autorizado o por una Unidad de Verificación en establecimientos destinados a la elaboración de productos alimenticios para consumo animal, que avale el cumplimiento de esta Norma y las demás aplicables al caso.				
12	Art. 92 de la LFSA Art. 150 Fracción V Art. 180 RLFSA 4.1 NOM-061-ZOO-1999 6.2 segundo guión NOM-061-ZOO-1999	Los productos que estarán sujetos al registro ante la Secretaría: Alimenticios y premezclas medicadas que incluyen aditivos o principios activos farmacéuticos y antimicrobianos, excepto los productos indicados en los artículos 151 y 152 del RLFSA				
13	Art. 92 de la LFSA Art. 150 Fracción V 151 Fracción II y III RLFSA Art. 180 RLFSA 4.1 NOM-061-ZOO-1999	La Secretaría determinará aquellos productos para uso o consumo animal que por sus condiciones de inocuidad, eficacia y riesgo requieran de registro o autorización:				
		Las premezclas de cualquier tipo empleadas para la fabricación de productos alimenticios para consumo animal, que incluyan premezclas registradas y/o aditivos y/o principios activos farmacéuticos contenidos en las concentraciones, combinaciones, dosificaciones y tiempos de retiro indicados en las listas publicadas en el Diario Oficial de la Federación por la Secretaría				
14	4.9 NOM-061	Los productos alimenticios terminados, fabricados o importados y que pretendan ser comercializados en el país y que por sus características sean sujetos de control zoonosanitario, deben contar con el número de regulación SAGARPA que otorga la Secretaría.				
		La etiqueta de los alimentos balanceados elaborados o importados señala los ingredientes utilizados en su formulación. En caso de que utilicen materias primas de origen animal, especifica la especie de procedencia.				
15	5.1 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Para las raciones de los rumiantes, equinos, porcinos o aves, no deben usarse tejidos o despojos crudos de animales				
16	5.2 NOM-060-SAG/ZOO-2020, 4.19 NOM-061	En la alimentación de rumiantes no deben utilizarse despojos y subproductos crudos o cocidos, o harinas de origen rumiante o de cualquier mezcla que las incluya.				
17	5.3 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Las harinas para la elaboración de productos alimenticios, deben proceder de plantas de rendimiento o beneficio autorizadas por la Secretaría a través del SENASICA conforme a lo indicado en esta Norma.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE CONTROL Y SANIDAD
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
18	Art. 162 RLFSA 7.2.1.1 y 7.2.1.3 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Constar que las harinas de origen animal proceden de plantas registradas por la Secretaría.				
		Conserva registros de cada uno de los lotes adquiridos				
		Incluye datos de la planta proveedora				
		Incluye origen de la harina				
		Incluye cantidad adquirida				
19	5.4 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Incluye fecha de ingreso al almacén				
		Los registros que se mencionan en esta Norma deben conservarse durante 5 años. En el caso de que una planta de rendimiento deje de operar, debe entregar a la Secretaría los expedientes indicados en la presente Norma.				
20	7.2.1.2 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Aquellos establecimientos que elaboren alimentos para rumiantes deben contar con un procedimiento de control que garantice que en ninguna etapa del proceso de elaboración, almacenamiento y distribución, éstos se mezclaron con harinas de tejido de rumiantes.				
21	7.2.1.4	Conserva registros de ventas de los alimentos balanceados				
		Incluye fecha de venta				
		Incluye datos del comprador				
		Incluye cantidad vendida				
22	7.2.1.5 NOM-060-SAG/ZOO-2020	El etiquetado de los productos alimenticios para aves, cerdos u otra especie no rumiante, formulados con harinas de tejidos de rumiante, además de cumplir con otras disposiciones zoonosanitarias en la materia, debe incluir una leyenda que indique que su uso en la alimentación de rumiantes se encuentra prohibido.				
23	7.2.1.6 NOM-060-SAG/ZOO-2020	El etiquetado de los productos alimenticios para uso en rumiantes, formulados con harinas de tejidos de porcino, equino, aviar, así como pieles de rumiantes y subproductos de la tenería, además de cumplir con otras disposiciones zoonosanitarias en la materia, debe indicar la especie o especies de la cual provienen las harinas.				
24	8.2 NOM-012 8.3.6 NOM-064-2000	Los textos y leyendas del etiquetado de los envases deben estar impresos en idioma español.				
		Las leyendas, representaciones gráficas o diseños deben ser claros, visibles y legibles, evitando la confusión o mal uso del producto.				
		El lenguaje debe ser claro, sencillo y exento de ideas que induzca a la posible exageración de la calidad real del producto.				
		Recuadro principal o en las caras laterales de la etiqueta.				
		Contenido neto				
		Nombre comercial del producto				
		Número de regulación del producto ante la Secretaría, excepto aquellos que la normatividad vigente o la propia Secretaría establezca como exentos de regulación.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

CIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE C
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
25	8.2.2 NOM-012 8.3.6 NOM-064-2000	Leyenda "uso veterinario", o bien, "alimento para" señalando la especie a la que se destine.				
		Logotipo				
		Si es nacional la Leyenda "Hecho en México por", indicando nombre de la empresa y dirección; de importación la leyenda "Elaborado por" e "Importado y distribuido por", indicando nombre de la empresa y dirección.				
		Productos nacionales por maquila "Hecho en México por", indicando el nombre y dirección de la empresa maquiladora.				
26	8.2.4 NOM-012	La siguiente información deberá incluirse en el empaque del producto y/o cajas y etiquetas en el recuadro principal.				
		a) Fórmula incluyendo análisis garantizado indicando las cantidades mínimas y máximas de los principios nutritivos. En el caso de ser medicado debe indicar la concentración del ingrediente activo.				
		b) Leyenda "Consulte al Médico Veterinario"				
		c) Número de lote				
		d) Fecha de caducidad				
		e) Indicaciones				
		f) Dosis				
		g) Vía de administración				
		h) Advertencias				
		i) Instrucciones				
27	4.11 NOM-061 6.2 quinto guión NOM-061 8.2.7. NOM-064-ZOO-2000	Utiliza ingredientes activos y/o aditivos alimenticios prohibidos en la formulación de productos alimenticios:				
		a) Cloranfenicol en su modalidad de preventivo o terapéutico				
		b) Cristal violeta como fungicida en materias primas y producto terminado				
		c) Cumarina en saborizantes artificiales				
		d) Pigmentantes sintéticos del grupo de los sudanes				
28	4.7 NOM-061	Los suplementos lácteos, incluyendo los sustitutos de leche utilizados en la alimentación animal, tanto nacionales como de importación, están pigmentados con colorantes no tóxicos.				
29	4.8 NOM-061	Suplementos lácteos o sustitutos de leche no pigmentados, cuenta con la constancia expedida por la Delegación Estatal de la SAGARPA, en la que indique que se supervisará el empleo del producto en la alimentación animal e indique la cantidad a importar.				
30	5.3 NOM-061	Tienen materias primas de origen sintético utilizadas en la formulación de alimentos terminados, cuya comercialización se realice en forma pura y/o a granel, exceptuando aquellas señaladas en la NOM-040-ZOO-1995.				



Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
31	4.6 NOM-061	Los productos alimenticios terminados destinados para consumo por animales, que pretendan ser comercializados en el país y que presenten un contenido de humedad mayor al 12 por ciento (%), cuentan con pruebas de estabilidad de anaquel, basadas en métodos de preservación científicamente comprobables que aseguren la estabilidad comercial del producto.				
32	4.4 NOM-061	Comercializan, en el territorio nacional, alimentos en el país que contengan subproductos frescos de origen avícola y que sean expendidos en envase cerrado.				
33	4.5 NOM-061	Comercializa en el territorio nacional, alimentos que contengan subproductos frescos de origen porcino y que sean expendidos en envase cerrado.				
34	4.17 NOM-061	Utilizan pollinaza o gallinaza como materia prima provenientes de una empresa regulada por la Secretaría en la formulación de sus alimentos para rumiantes.				
		Han sido sometidas a un tratamiento térmico o químico (constancia de cocción a no menos de 60°C por 10 minutos o pasteurización o esterilidad comercial.)				
		Hace referencia en los empaques de los productos y/o los documentos que los avalen, que se trata de "alimento para rumiantes", elaborados con pollinaza o gallinaza y autorizados por la Dirección General.				
35	4.12 NOM-061 6.2 sexto guión NOM-061	Los alimentos balanceados medicados, que incluyan en su formulación moduladores del crecimiento de los grupos de antimicrobianos citados en la NOM-040-ZOO-1995, indican en su etiqueta el nombre genérico del ingrediente activo utilizado.				
		Indica las concentraciones utilizadas expresadas en gramos/tonelada.				
36	4.13 NOM-061 6.2 septimo guión NOM-061	Los productos alimenticios terminados, alimentos balanceados, sustitutos de leche, suplementos lácteos y todos aquellos alimentos que incluyan en su formulación antimicrobianos incluidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-040-ZOO-1995, cuya indicación sea como terapéutico o modulador del crecimiento en los animales, señalan en su etiqueta la leyenda "alimento medicado".				
36	5.2 NOM-061	Tiene alimentos balanceados y alimentos concentrados terminados, que estén formulados exclusivamente con ingredientes de origen vegetal adicionados con premezclas vitamínicas y minerales.				
38	5.1 NOM-061	Utiliza materias primas derivadas de la extracción de aceites a partir de oleaginosas y gramíneas, harinas de pescado y otros subproductos de la industria pesquera.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

CIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE CONTROL Y SANIDAD
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
39	8.2.4. NOM-012-ZOO-1993 4.6, 8.2.1 NOM-064-ZOO-2000	Los productos con ingredientes activos del Grupo I sustentan la leyenda "SU VENTA REQUIERE RECETA MEDICA CUANTIFICADA" y PARA USO EXCLUSIVO DEL MEDICO VETERINARIO", en el material de empaque (etiquetas, cajas e instructivos) e información comercial.				
40	8.2.4 NOM-012-ZOO-1993 8.2.2. NOM-064	Los productos con ingredientes activos del Grupo II sustentan la leyenda "SU VENTA REQUIERE RECETA MEDICA", en el material de empaque (etiquetas, cajas e instructivos) e información comercial.				
41	5.5 y 8.3.1 NOM-064-ZOO-2000	Cuenta con un libro para el control de ventas (entradas y salidas) de los productos con ingredientes activos del Grupo I.				
42	8.3.1 NOM-064-ZOO-2000	Cuenta con un sistema de seguridad para el resguardo del libro el control de ventas (entradas y salidas) de los productos con ingredientes activos del Grupo I.				
43	8.3.2 y 8.3.3 NOM-064-ZOO-2000	Cuenta con un archivo confidencial para resguardar las recetas médicas generadas por la comercialización de productos que incluyan en su formulación ingredientes activos del Grupo I y II.				
44	8.3.5 NOM-064-2000	Cuenta con copias de las recetas médicas generadas por la venta de los productos con ingredientes activos del Grupo I y II.				
45	5.4 NOM-064-2000	Las recetas medicas de los productos farmaceuticos con ingredientes activos del Grupo I se cancelan, retienen y son custodiadas por el propietario o responsable de la administración del establecimiento comercializador durante un año.				
46	5.6. NOM-064-2000	Las recetas medicas de los productos farmaceuticos con ingredientes activos del Grupo II se cancelan, retienen o son custodiadas por el propietario o responsable de la administración del establecimiento comercializador durante un periodo de seis meses.				
47	8.2.2 NOM-064-2000	Los productos con ingredientes activos del Grupo II sustentan la leyenda "SU VENTA REQUIERE RECETA MÉDICA", en el material de empaque (etiquetas, cajas e instructivos) e información comercial.				
DOCUMENTACION DEL PROCESO						
48	Art 85 LFSA	Especificar tipo de proceso y volúmenes de producción.				
49	Art 85 LFSA	Solicitar diagrama de flujo de proceso de producción.				
50	4.1 NOM-012 5 NOM-012 7.1.2 NOM-012 6.3 cuarto gión NOM-061	Todas las materias primas, productos terminados, productos y materiales que ingresan al almacén cuentan con certificados de control de calidad otorgado por el proveedor. Si son de importación, cuentan además con certificado de origen.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE CONTROL Y CALIDAD
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
51	4.10 NOM-061	Los fabricantes o importadores de productos alimenticios terminados efectúan o cuentan con los certificados de control de calidad que respalden los resultados obtenidos por la determinación de los niveles de aflatoxinas en sus materias primas y productos terminados.				
		Se mantienen bajo custodia de la empresa durante seis meses				
52	6.2.1 NOM-012	Cuentan con protocolos de elaboración por cada tipo de producto que se elabora.				
53	6.2.3 NOM-012	El protocolo de elaboración de cada lote describe como mínimo lo siguiente: Las materias primas utilizadas, especificando el nombre común, cantidad, así como su potencia cuando se requiera				
	6.2.3.2 NOM-012	Las etapas de elaboración				
	6.2.3.3 NOM-012	El equipo empleado				
	6.2.3.4 NOM-012	La etapa en que se obtienen las muestras para las pruebas de control de calidad				
	6.2.3.5 NOM-012	El etiquetado y forma de almacenamiento.				
	6.2.3.6 NOM-012	El lavado y esterilización del equipo				
54	9.1 NOM-012	Cuentan con un profesionista en el área de Producción				
	7 NOM-025					
CONSTATAción OCULAR						
UBICACION DE INSTALACIONES						
55	4 NOM-025	Las áreas de proceso tienen comunicación directa con casas habitación.				
56	4 NOM-025	Las áreas del proceso están definidas y separadas físicamente.				
57	4.9 NOM-025	Los sanitarios tienen comunicación directa con el área de proceso.				
58	4.8.1 NOM-025	El drenaje está distribuido adecuadamente y está provisto de trampas contra olores y rejillas que evitan la entrada de plagas.				
59	4.8.2 NOM-025	El drenaje dispone de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.				
60	4.11 NOM-025	El equipo y las condiciones de seguridad del establecimiento cumplen con lo señalado en las NOM-011-STPS-2001, NOM-004-STPS-1999, NOM-001-STPS-2008, NOM-026-STPS-2008				
ALMACEN						
61	4.1 NOM-012	Los almacenes cuentan con instalaciones y equipo adecuados				
	4.1 NOM-022					
62	4.1 NOM-012 4.13 NOM-022	Los almacenes cuentan con espacios para la recepción y muestreo de las materias primas				
		Productos				
		Materiales				
		Envases que se guardan				
		Los almacenes cuentan con un área destinada para el pesaje				
		Cuentan con controles de entradas y salidas				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

CIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE C
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
63	4.1 NOM-012	Existen separaciones físicas entre las áreas de almacenamiento de materias primas, productos terminados y materiales				
		Se encuentran identificadas las áreas que almacenan productos en proceso, cuarentena y aprobados				
64	4.1 NOM-025	Las áreas de carga y descarga que se encuentran dentro del establecimiento, presentan una superficie pavimentada de fácil tránsito				
		Con coladeras				
		Con rejillas de desagüe				
		Con una pendiente que evite el estancamiento de líquidos				
65	4.1 NOM-012	Los materiales, productos y envases son almacenados previniendo toda posibilidad de contaminación, confusión o deterioro.				
66	5.1.1 NOM-025	Las entradas a la plataforma de carga y descarga están techadas para proteger a las materias primas, productos terminados y otros materiales, de las inclemencias del tiempo.				
67	4.7 NOM-022	Los establecimientos se destinan exclusivamente a conservar materias primas, materiales y productos terminados relacionados con su actividad.				
		Cuenta con anaqueles				
		Cuenta con gabinetes				
		Cuenta con mostradores				
		Cuenta con otros que permitan el almacenamiento y manejo de los productos.				
68	5.1.3 NOM-025	Los almacenes se destinan exclusivamente para resguardar los materiales involucrados en el proceso.				
		Cuentan con áreas definidas				
		Cuentan con áreas identificadas de acuerdo con la naturaleza de los productos.				
69	4.4 NOM-025	Las paredes interiores son de preferencia lisas				
	4.3 NOM-022	Con una altura mínima de 2.50 m a partir del piso				
70	4.4 NOM-022	Los techos son de material que evite las filtraciones de agua				
71	4.3 NOM-025	Los pisos tienen una superficie antiderrapante				
	4.2 NOM-022	De fácil limpieza y desinfección				
		Con una pendiente que evite el estancamiento de líquidos				
72	4.10.1 NOM-025	La iluminación es natural				
	4.6 NOM-022	La iluminación es artificial				
		Es de acuerdo a las necesidades del proceso				
		Se apega a lo establecido en la NOM-025-STPS-2008				
73	4.10.2 NOM-025	La instalación eléctrica está oculta				
		Entubada				
		A prueba de polvo				
74	4.7 NOM-025	Los colores de los diferentes ductos empleados en el establecimiento están sujetos a lo establecido en la NOM-026-STPS-2008.				
75	4.5 NOM-022	Todas las áreas cuentan con ventilación adecuada.				
		Están separadas de acuerdo con el producto que se almacena.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

CIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE C...
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
76	4.8 NOM-022 5.1.2 NOM-025	El diseño de las áreas permite que las materias primas y productos terminados se mantengan a la temperatura.				
		Humedad				
		Otras condiciones necesarias para conservar su calidad e integridad.				
77	4.2 NOM-012	Las materias primas y materiales utilizados para la producción y distribución de los productos se encuentran identificadas.				
		Inventariadas				
		Almacenadas en condiciones adecuadas				
		En las áreas correspondientes				
78	8.3.7 NOM-064-2000	No se expendan ni almacenen ingredientes activos clasificados como prohibidos.				
79	5.1.7 NOM-025	El área de almacenamiento cuenta con el equipo mínimo siguiente:				
		Tarimas				
		Básculas				
		Montacargas				
		Medios de transporte que se utilicen para el acarreo y distribución de materias primas y productos terminados.				
80	4.10 NOM-022 5.1.4 NOM-025	Los productos terminados, materias primas, material de empaque o envase están colocados en tarimas.				
		Las estibas de productos, materias primas y materiales están separadas como mínimo 30 cm de la pared.				
		Hay acceso a botiquines, equipo de seguridad y salidas.				
81	4.3 NOM-012	Los productos en proceso, cuarentena y producto terminado se almacenan en áreas destinadas para cada uno de sus fines. Separadas físicamente entre sí.				
82	5.1.5 NOM-025	Los materiales que por su naturaleza puedan causar riesgo de contaminación o alteración de los productos se almacenan en una sección separada físicamente.				
83	4.3 NOM-012	Los productos a granel se encuentran almacenados en tolvas o recipientes adecuados para su conservación.				
PLANTAS DE AUTOCONSUMO						
84	7.2.2.1 NOM-060-SAG/ZOO-2020	7.2.2.1 Las unidades de producción que reciban harinas de tejido rumiante para consumo en las raciones de porcinos, aves u otra especie no rumiante deben:				
85	7.2.2.1.1 NOM-060-SAG/ZOO-2020	7.2.2.1.1 Recibir las harinas de tejido rumiante, acompañadas de la factura de compra expedida por la planta autorizada por la Secretaría.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

CIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE CONTROL Y SANIDAD



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

**GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS**

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
86	7.2.2.1.2 NOM-060-SAG/ZOO-2020	7.2.2.1.2 Llevar registros detallados de cada lote de alimento producido al que le hayan adicionado harinas de origen rumiante.				
87	7.2.2.1.3 NOM-060-SAG/ZOO-2020	7.2.2.1.3 Llevar una bitácora de harinas ingresadas y las cantidades de las mismas empleadas en las raciones de equinos, conejos, perros, gatos, porcinos, aves u otras especies no rumiantes.				
88	7.2.2.2 NOM-060-SAG/ZOO-2020	7.2.2.2 Las unidades de producción que reciban harinas de tejidos de origen porcino, equino, aviar u otras especies no rumiantes, así como pieles de rumiantes y subproductos de la tenería o una mezcla de éstos, para consumo en las raciones de los rumiantes deben:				
89	7.2.2.2.1 NOM-060-SAG/ZOO-2020	7.2.2.2.1 Comprobar que las mismas sean procedentes de una planta autorizada por la Secretaría.				
90	7.2.2.2.2 NOM-060-SAG/ZOO-2020	7.2.2.2.2 Llevar registros detallados de cada lote de alimento producido al que le hayan adicionado harinas de origen no rumiante.				
91	7.2.2.2.3 NOM-060-SAG/ZOO-2020	7.2.2.2.3 Llevar una bitácora de harinas ingresadas y las cantidades de las mismas empleadas en las raciones de los rumiantes.				
92	7.2.2.2.4 NOM-060-SAG/ZOO-2020	7.2.2.2.4 Contar con un procedimiento de control que garantice que en ningún momento se mezclaron las harinas de tejido animal rumiante con aquellas de no rumiantes.				
ELABORACION /FABRICACION / PROCESO						
93	6.1 NOM-012	El área de producción o fabricación se encuentra físicamente aislada del exterior.				
94	4.4 NOM-025 6.1 NOM-012	Las paredes interiores son de preferencia lisas Con una altura mínima de 2.50 m a partir del piso				
95	4.5 NOM-025 6.1 NOM-012	Los techos son impermeables De fácil limpieza Sin grietas y/o fisuras				
96	4.3 NOM-025 6.1 NOM-012	Los pisos tienen una superficie antiderrapante De fácil limpieza y desinfección Con una pendiente que evite el estancamiento de líquidos				
97	4.10.1 NOM-025	La iluminación es natural La iluminación es artificial Es de acuerdo a las necesidades del proceso Se apega a lo establecido en la NOM-025-STPS-2008				
98	4.10.2 NOM-025	La instalación eléctrica está oculta Entubada A prueba de polvo				
99	4.7 NOM-025	Los colores de los diferentes ductos empleados en el establecimiento están sujetos a lo establecido en la NOM-026-STPS-2008.				
100	4.2 NOM-025	Los sistemas de ventilación evitan la contaminación Controlan la humedad Controlan la temperatura Controlan las plagas				
		Dispone de abastecimiento de agua potable				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

CIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE C...
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
101	4.6.1 NOM-025	Dispone de instalaciones para su almacenamiento y distribución, de manera que se asegure la calidad requerida para los productos.				
102	4.6.2 NOM-025	Dispone de las tuberías e instalaciones para transportar el agua no potable utilizada para generar vapor y otros procesos.				
103	5.2.5 NOM-025	Cuentan con el equipo indispensable para la fabricación de alimentos terminados:				
		Básculas de capacidad adecuada al proceso				
		Molino				
		Equipo de mezclado				
104	5.2.4 NOM-025	El equipo y los utensilios que entran en contacto con el material en proceso, son lisos				
		De fácil limpieza				
		De un material que no transmite sustancias tóxicas, olores y sabores				
105	5.2.3 NOM-025	Las tolvas de carga y mezcladoras se limpian antes del proceso				
106	5.2.6 NOM-025	Utiliza otro equipo de acuerdo con el protocolo de fabricación, siempre que no represente un riesgo zoonosario.				
		¿Cuál?				
107	5.2.2 NOM-025	Las materias primas envasadas en tambores, cunetes, cajas o bolsas que permanecen en el área de proceso, están cerradas y/o selladas, para evitar una posible contaminación o deterioro.				
108	5.4.1 y 5.4.2 NOM-025	El material para el envasado se almacena en condiciones higiénicas				
		Es apropiado y no transporta sustancias que alteren el producto o lo haga riesgoso				
		Es nuevo y es inspeccionado antes de su uso				
109	8.1 NOM-012	Los envases son inertes				
		De fácil limpieza				
		Cuando se requiera son esterilizados				
		De tamaño suficiente de manera que proporcionen protección adecuada al producto contra factores externos que pudieran causar su deterioro o contaminación.				
110	6.1 NOM-012	El personal en el área de proceso cuenta con ropa limpia				
		Apropiada				
		Esterilizada en caso de requerirse				
111	5.2.1 NOM-025	El área de fabricación es funcional				
		Cuenta con el equipo requerido en las diferentes etapas de producción.				
		Permite el fácil acceso y salida del personal sin ningún peligro.				
		Permite el fácil acceso y salida de productos y materias primas sin ningún peligro.				

CONTROL DE CALIDAD

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE CONTROL Y VIGILANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
112	Art. 171 RLFS 5.3.1 NOM-025	Cuenta con un laboratorio propio para obtener la garantía de calidad y condiciones sanitarias de sus actividades y productos.				
		Contrata los servicios de un laboratorio de pruebas para obtener la garantía de calidad y condiciones sanitarias de sus actividades y productos.				
113	5.3.2 NOM-025	Los laboratorios de control de calidad propios se encuentran separados del área de fabricación y almacenamiento.				
114	9.1 NOM-012 7 NOM-025	Cuentan con un profesionista en el área de control de calidad.				
115	Art. 171 LFSA 7.1.1 y 7.1.2 NOM-012	Se realiza la verificación de calidad mediante el análisis de cada lote elaborado o importado de materia prima y/o producto terminado en el laboratorio de control de calidad propio, o bien,				
		Por un laboratorio de pruebas				
116	7.2.3 NOM-012	Los resultados analíticos son revisados y avalados por el profesional responsable del laboratorio.				
117	7.2.3 NOM-012	Cuentan con técnicas analíticas para el control de calidad reconocidas por un organismo nacional o internacional.				
118	7.3 NOM-012	De cada lote o sublote que se pretenda comercializar, se toman muestras representativas del producto terminado.				
119	7.3 NOM-012	El muestreo se efectúa por personal calificado				
120	7.3 NOM-012	Los procedimientos empleados se encaminan a detectar cualquier riesgo de contaminación realizándose con utensilios limpios, inertes y, en su caso, estériles.				
121	7.3 NOM-012	El material de los recipientes para colocar las muestras es el adecuado al tipo de muestra y análisis que se práctica.				
122	7.3 NOM-012	Los recipientes en donde se colocan las muestras se identifican con los siguientes datos:				
		Nombre del producto o ingrediente				
		Número del lote				
		Número que identifica la muestra 12 de 15				
		Cantidad				



Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
		Nombre de la persona que muestreó				
		Fecha de muestreo				
123	7.4 NOM-012	Cada lote de ingredientes activo y producto terminado debe contar con muestras de retención, almacenado en un sitio específicamente designado y bajo condiciones ambientales preestablecidas, para su adecuada conservación.				
		La cantidad de muestras debe ser suficiente para efectuar dos análisis completos.				
		Las muestras se deben conservar por un mínimo de seis meses contados a partir de la fecha de elaboración y materias primas a partir de su recepción.				
124	6.2 cuarto guión NOM-061	Que cuenten con los certificados de control de calidad que respalden los análisis efectuados para determinar los niveles de aflatoxinas en los productos terminados.				
IMPORTACIÓN DE HARINAS						
125	8.1. NOM-060-SAG/ZOO-2020	Se debe cumplir con lo que establezca la Hoja de Requisitos Zoonosológicos que emite el SENASICA a través de la Dirección General de Salud Animal.				
126	8.2. NOM-060-SAG/ZOO-2021	Sólo se podrán importar productos de origen bovino como tejidos, despojos o harinas, cuando el país de origen y de procedencia esté clasificado como de riesgo insignificante por la OIE, respecto a EEB o esté reconocido como libre por la Secretaría y no se encuentre afectado por encefalopatía espongiiforme bovina ni lleve a cabo prácticas comerciales que lo expongan a ser afectado por EEB.				
127	8.3. NOM-060-SAG/ZOO-2022	Sólo se podrá importar productos de origen ovino como tejidos, despojos o harinas, cuando el país de origen y procedencia se encuentre reconocido libre de prurigo lumbar por la Secretaría o no lleven a cabo prácticas que lo expongan a ser afectado por el prurigo lumbar.				
128	8.4 NOM-060-SAG/ZOO-2023	En el caso de autorizarse la importación de conformidad con lo señalado en el punto 5. de esta Norma, los responsables de la importación de tejidos animales o despojos para su beneficio en plantas de rendimiento, de la importación de harinas para su comercialización o para autoconsumo, de la importación de harinas para su beneficio con fines de elaboración de alimentos para animales y de la importación de productos alimenticios, deben presentar un certificado oficial del país de origen en el que se indique:				
129	8.4.1. NOM-060-SAG/ZOO-2024	La especie de origen de la proteína que contiene.				
130	8.4.2. NOM-060-SAG/ZOO-2025	Que los tejidos animales o despojos proceden de plantas autorizadas por la Secretaría o bien bajo supervisión oficial del país de origen, cuando los requisitos, condiciones, acuerdos o tratados comerciales así lo establezcan.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

DIRECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE CONTROL Y VIGILANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD
AGROALIMENTARIA

PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
131	8.4.3. NOM-060-SAG/ZOO-2026	Las plantas beneficiadoras o de rendimiento de las que proceden las harinas se encuentran aprobadas por la Secretaría.				
132	8.4.4. NOM-060-SAG/ZOO-2027	Que las harinas fueron obtenidas de las plantas beneficiadoras o de rendimiento que cumplen con lo indicado en el capítulo 6 de esta Norma.				
133	8.4.5. NOM-060-SAG/ZOO-2028	Que las harinas de tejidos animales que se utilizaron para la elaboración de productos alimenticios fueron obtenidas de plantas autorizadas por la Secretaría y que las mismas cumplen con lo indicado en el capítulo 6 de esta Norma.				
134	8.4.6. NOM-060-SAG/ZOO-2029	En productos que se presenten para su importación envasados, las etiquetas y en su caso, empaques deben indicar la especie o especies de origen de la proteína que contiene y en caso de contener proteínas de origen rumiante, tanto en la etiqueta como en el empaque se debe señalar la prohibición de su uso en la alimentación de rumiantes. La comercialización y empleo de las harinas queda sujeta a lo dispuesto en esta Norma para las harinas nacionales. Los productos importados a granel deben indicar, en la factura comercial que se emita para su comercialización en México, la especie o especies de origen de la proteína que contiene y en caso de contener proteínas de origen rumiante, debe señalar la prohibición de su uso en la alimentación de rumiantes.				
DOCUMENTACION DE MANTENIMIENTO / CONTROL DE PLAGAS						
135	5.2.7. NOM-025-ZOO-1995	El mantenimiento del equipo se realiza con las precauciones necesarias con el fin de evitar la contaminación de los productos, se efectúa esta actividad al término del proceso.				
136	4.12. NOM-022-ZOO-1995 5.1.6. NOM-025-ZOO-1995	Cuentan con un programa de control de plagas contra insectos y roedores.				
137	5.1.6. NOM-025-ZOO-1999 4.11. NOM-022-ZOO-1999	Los productos plaguicidas y otras sustancias tóxicas utilizadas en el establecimiento, están debidamente etiquetadas informando sobre su empleo y toxicidad. Están almacenados en un área separada y restringida				
TRANSPORTE DE ALIMENTOS PARA ANIMALES						
138	Art. 70 LFSA Art. 109 Fracción II 120 RLFSA Fracción II inciso b)	Se transporta en los mismos medios utilizados para otras mercancías no reguladas o productos tóxicos.				
		Su transporte es en vehículos abiertos, a la intemperie o en cajuelas, lo cual está prohibido.				



PLANTAS ELABORADORAS DE ALIMENTOS

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN
139	Art. 70 LFSA Art. 109 Fracción III 120 RLFSa Fracción III inciso a)	Los medios de transporte y contenedores de carga en que se transporten mercancías reguladas por la Secretaría, se lavan y desinfectan antes de realizar su carga y traslado, así como después de su descarga y previo a su movilización a otro sitio de carga				
		Presenta la constancia de lavado y desinfección que expidan los centros de lavado y desinfección autorizados (Transporte, medios de transporte y contenedores de carga)				
		Cuentan con registro de limpieza del transporte propio. Solicitar documento.				
		Cuentan con registro de limpieza del transporte del proveedor O CLIENTE . Solicitar documento.				
140	5.3. y 5.3.1. NOM-024-ZOO-1995	Ser vehículos automotores y/o remolques cerrados				
141	5.3.3. NOM-024-ZOO-1995	Las superficies interiores serán impermeables, lisas con uniones cóncavas en todos los ángulos, de fácil limpieza y desinfección, evitando la salida de líquidos.				
	5.3.4. NOM-024-ZOO-1995	Las juntas y puertas deberán cerrar herméticamente de manera que se impida la salida de líquidos.				
	5.7. NOM-024-ZOO-1995	Los vehículos de transporte deberán lavarse y desinfectarse antes y después de cada traslado, no deberá permitirse la acumulación de detritus; la limpieza se efectuará lavando primero con agua potable, de preferencia caliente a no menos de 60°C y a presión, seguida de la aplicación de un desinfectante aprobado por la Secretaría.				
	6.1. NOM-024-ZOO-1995	Se podrá transportar el alimento para animales en camiones, carros o remolques tolva, con tarima en su caso, para evitar la posible contaminación con algún producto químico, aceites o de otra clase que pudiera contaminar y perjudicar al producto. Las condiciones físicas del vehículo deberán garantizar la integridad física de los envases para que lleguen en buen estado físico.				
142	6.2. NOM-024-ZOO-1995	Los camiones deberán contar con lona suficientemente amplia para proteger el producto en caso de lluvia, la plataforma permitirá su limpieza y desinfección, a fin de mantenerlos libres de aceites u otros posibles contaminantes que pudieran afectar al producto.				