



SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE COADYUVANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS DE RENDIMIENTO 6.1 DE ORIGEN RUMIANTE

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____ Fecha: _____

Nombre y firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN (En caso de adjuntar documentos o alguna otra evidencia, enlistarlos en esta columna)
REVISIÓN DOCUMENTAL						
1	Art. 67 Fracc. I LFPA Art. 198 RLFSFA	La razón social de la empresa es correcta.				
2	Art. 67 Fracc. III LFPA Art. 198 RLFSFA	La dirección corresponde a la planta de elaboración.				
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 SADER, o bien, el acuse de solicitud de autorización, según corresponda.				
4	Art. 208 del RLFSFA	Ha notificado las modificaciones a su autorización recientes a la Secretaría. Tiene acuse de solicitud de modificación no mayor a 30 días hábiles.				
DOCUMENTACION GENERAL						
5	Art. 110 LFSA Art. 196 RLFSFA 4.2 y 4.3 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Tiene autorización por parte de la Secretaría, o bien, acuse de solicitud de autorización.				
6	Art. 181 y 195 del RLFSFA; 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 y constatar sus datos con la Autorización de funcionamiento)				
7	4.2 y 6.1 NOM-060-SAG/ZOO-2020	En la planta se procesan tejidos de origen rumiante o su mezcla con tejidos de porcino, equino, aviar o cualquier otra especie, así como pieles de rumiantes y subproductos de la tenería.				
8	Art. 87 LFSA Art. 142 y 143 fracciones I, II y V, RLFSFA	Solicitar listado de proveedores que incluya datos de contacto.				
		Solicitar listado de clientes que incluya datos de contacto y sus autorizaciones de funcionamiento y/o aviso de inicio de funcionamiento				
9	Art. 68, 69, 70 LFSA Art. 122 RLFSFA Art. 4 y 5 del Acuerdo por el que se exenta del CZM de bienes de origen animal procedentes de establecimientos de TIF	Solicitar Certificados Zoosanitarios de Movilización (CZM), o Aviso de movilización				
10	5.4 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Conserva sus registros por un periodo de 5 años				
11	6.1.3 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Cuenta con los registros de ingreso de las materias primas, conteniendo los datos del tipo y origen de la materia prima, fecha y cantidad, de al menos una semana.				
12	6.1.1 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Procesa tejidos con tamaño de partícula de 50 mm y los somete a una temperatura mínima de 110 °C por al menos 20 minutos				
13	6.1.4 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Conservan los registros gráficos de temperatura-tiempo de cada uno de los lotes procesados.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE COADYUVANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS DE RENDIMIENTO 6.1 DE ORIGEN RUMIANTE

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Fecha: _____

Nombre y firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN (En caso de adjuntar documentos o alguna otra evidencia, enlistarlos en esta columna)
14	6.1.2 segundo párrafo NOM-060-SAG/ZOO-2020	La humedad del producto final excede el 10% a la salida del cocedor.				
15	6.1.5 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Conservan los registros de la humedad final de cada lote producido.				
16	6.1.6 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Conservan los registros detallados de las ventas de las harinas que incluyan nombre de la empresa comercializadora, fábrica de alimentos o productor al que se le vendió el producto (con acuse de recibo) y datos de contacto (teléfono, dirección, correo electrónico).				
17	6.3 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Utiliza otro tipo de proceso evaluado y se encuentra autorizado por la Dirección General (solicitar autorización sólo si aplica).				
18	Art 85 LFSA	Especificar tipo de proceso y volúmenes de producción.				
19	Art 85 LFSA	Solicitar diagrama de flujo de proceso de producción.				
IMPORTACION (CUANDO APLIQUE)						
20	8.1 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Los productos de importación cumplen con la Hoja de Requisitos Zoonosanitarios que emite la Dirección General de Salud Animal.				
21	8.2 NOM-060-SAG/ZOO-2020	La importación de productos de origen bovino como tejidos, despojos o harinas, se realiza de países clasificados como de riesgo insignificante por la OIE, respecto a EEB o esté reconocido como libre por la Secretaría.				
22	8.3 NOM-060-SAG/ZOO-2020	La importación de productos de origen ovino como tejidos, despojos o harinas, se realiza de países reconocidos libres de prurigo lumbar por la Secretaría.				
23	8.4. NOM-060-SAG/ZOO-2020	Cuentan con una certificación oficial del país de origen donde indique lo siguiente:				
		8.4.1. Especie de origen de la proteína que contiene				
		8.4.2. Que los tejidos animales o despojos proceden de plantas de sacrificio aprobadas por la Secretaría o bien bajo supervisión oficial del país de origen.				
		8.4.3. Que las plantas beneficiadoras o de rendimiento de las que proceden las harinas se encuentran aprobadas por la Secretaría.				
		8.4.4. Las harinas fueron obtenidas de las plantas beneficiadoras o de rendimiento que cumplen con lo indicado en el capítulo 6 de la NOM-060-SAG/ZOO-2020.				
24	8.4.6 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Se debe indicar la especie o especies de origen de la proteína como se indica: 1. En productos envasados: en etiquetas y en su caso, empaques. 2. En productos a granel: en la factura comercial que se emita para su comercialización en México.				
		En caso de contener proteínas de origen rumiante, se debe incluir la leyenda " prohibido el uso de este producto en la alimentación de rumiantes " como se indica: 1. En productos envasados: en etiquetas y en su caso, empaques. 2. En productos a granel: facturas y en su caso, contenedores.				
DOCUMENTACION DEL PROCESO						
25	Art 85 LFSA	Describe y especifica el tipo de proceso y volúmenes de producción. 1. Solicitar diagrama de flujo de proceso de producción.				
26	9.1 NOM-012-ZOO-1993 7 NOM-025-ZOO-1995	Cuentan con un profesionista en el área de Producción.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE COADYUVANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS DE RENDIMIENTO 6.1 DE ORIGEN RUMIANTE

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Fecha: _____

Nombre y firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN (En caso de adjuntar documentos o alguna otra evidencia, enlistarlos en esta columna)
27	7.1.1 NOM-012-ZOO-1993	Cada lote de producto terminado debe ser analizado en el laboratorio de control de calidad propio, o bien, por un laboratorio de pruebas.				
28	7.2.3 tercer párrafo NOM-012-ZOO-1993	Los resultados analíticos son revisados y avalados por el profesional responsable del laboratorio. 1. Solicitar registro de los cálculos, observaciones y resultados obtenidos.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE COADYUVANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS DE RENDIMIENTO 6.1 DE ORIGEN RUMIANTE

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Fecha: _____

Nombre y firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN (En caso de adjuntar documentos o alguna otra evidencia, enlistarlos en esta columna)
CONSTATACIÓN OCULAR						
AREA DE PROCESO						
29	4 NOM-025-ZOO-1995	Las áreas de proceso no tienen comunicación directa con casas habitación, ni albergan animales domésticos.				
30	4 NOM-025-ZOO-1995	Las áreas del proceso están definidas y separadas físicamente				
31	4.8.1 NOM-025-ZOO-1995	El drenaje está distribuido adecuadamente y está provisto de trampas contra olores y rejillas que evitan la entrada de plagas.				
32	4.8.2 NOM-025-ZOO-1995	El drenaje dispone de un sistema eficaz de evacuación de efluentes y aguas residuales.				
33	4.9 NOM-025-ZOO-1995	Los sanitarios no deben tener comunicación directa con el área de proceso.				
34	9.1 NOM-012-ZOO-1993 7 NOM-025-ZOO-1995	Cuentan con un profesionista en el área de Producción.				
35	5.2.4 NOM-025-ZOO-1995	El equipo y los utensilios que entran en contacto con el material en proceso, son lisos, de fácil limpieza y de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores y sabores.				
36	5.2.6 NOM-025-ZOO-1995	Utiliza otro equipo de acuerdo con el protocolo de fabricación, siempre que no represente un riesgo zoonosario.				
37	5.2.2 NOM-025-ZOO-1995	Las materias primas envasadas en tambores, cuñetes, cajas o bolsas que permanecen en el área de proceso, están cerradas y/o selladas, para evitar una posible contaminación o deterioro.				
38	5.4.1 NOM-025-ZOO-1995	El material para el envasado se almacena en condiciones higiénicas. Es apropiado y no transporta sustancias que alteren el producto o lo haga riesgoso.				
39	5.4.2 NOM-025-ZOO-1995	Los envases no deben haber sido utilizados para ningún fin previo y deben inspeccionarse antes de su uso				
40	5.2.1 NOM-025-ZOO-1995	El área de fabricación es funcional y cuenta con el equipo requerido en las diferentes etapas de producción. Permite el fácil acceso y salida del personal, productos y materias primas, sin ningún peligro				
41	4.11 NOM-025-ZOO-1995	El equipo y las condiciones de seguridad del establecimiento cumplen con lo señalado en las NOM-011-STPS-2001(Norma oficial mexicana relativa a las condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se genere ruido), NOM-004-STPS-1999 (Sistemas de protección y dispositivos de seguridad en la maquinaria y equipo que se utilice en los centros de trabajo), NOM-001-STPS-2008 (Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo-condiciones de seguridad), NOM-026-STPS-2008 (Colores y señales de seguridad e higiene, e identificación de riesgos por fluidos conducidos en tuberías).				
ALMACEN						
42	4.1 NOM-025-ZOO-1995	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				
43	5.1.1 NOM-025-ZOO-1995	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.				
44	4.7 NOM-022-ZOO-1995	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				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE COADYUVANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS DE RENDIMIENTO 6.1 DE ORIGEN RUMIANTE

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Fecha: _____

Nombre y firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN (En caso de adjuntar documentos o alguna otra evidencia, enlistarlos en esta columna)
		Cuenta con otros que permitan el almacenamiento y manejo de los productos (especificar).				
45	4.2 NOM-012-ZOO-1993	Las materias primas y materiales utilizados para la producción y distribución de los productos están identificados, inventariados y almacenados de acuerdo a su naturaleza, bajo condiciones adecuadas y en las áreas correspondientes.				
46	4.3 NOM-012-ZOO-1993	Los productos alimenticios a granel, antes del envasado, están colocados en tolvas o recipientes adecuados para su conservación.				
47	4.3 NOM-022-ZOO-1995	Las paredes interiores son lisas Con una altura mínima de 2.50 m a partir del piso				
48	4.4 NOM-022-ZOO-1995	Los techos son de material que evite las filtraciones de agua				
49	4.2 NOM-022-ZOO-1995	De fácil limpieza y desinfección Con una pendiente que evite el estancamiento de líquidos				
50	4.6 NOM-022-ZOO-1995	La iluminación es natural o artificial y se apega a lo establecido en la NOM-025-STPS-2008 (Relativa a los niveles y condiciones de iluminación que deben tener los centros de trabajo).				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE COADYUVANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS DE RENDIMIENTO 6.1 DE ORIGEN RUMIANTE

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Fecha: _____

Nombre y firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN (En caso de adjuntar documentos o alguna otra evidencia, enlistarlos en esta columna)
51	4.1 NOM-012-ZOO-1993	Los almacenes cuentan con un área destinada para el pesaje				
		Cuentan con controles de entradas y salidas				
		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				
52	4.5 NOM-022-ZOO-1995	Todas las áreas cuentan con ventilación adecuada				
		Están separadas de acuerdo con el producto que se almacena				
53	4.8 NOM-022-ZOO-1995	El diseño de las áreas permite que las materias primas y productos terminados se mantengan a la temperatura, humedad y otras condiciones necesarias para conservar su calidad e integridad				
54	4.1 NOM-012-ZOO-1993	Los almacenes cuenta con espacios para la recepción y muestreo de los productos, materias primas y envases que se guarden				
	4.13 NOM-022-ZOO-1995					
55	4.1 NOM-012-ZOO-1993	Los materiales, productos y envases son almacenados previniendo toda posibilidad de contaminación, confusión o deterioro.				
56	4.10 NOM-022-ZOO-1995	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.				
57	4.3 NOM-012-ZOO-1993	Los productos terminados se almacenan en áreas destinadas exclusivas para este fin				
58	4.1 NOM-012-ZOO-1993	Cuentan con instalaciones y equipo adecuados que permitan conservar en óptimas condiciones el almacenamiento de los productos que se comercializan.				
	4.1 NOM-022-ZOO-1995					
INSTALACIONES						
59	6.1 NOM-012-ZOO-1993	El área de producción o fabricación se encuentra físicamente aislada del exterior.				
60	6.1 primer párrafo NOM-012-ZOO-1993	El área de producción cuenta con paredes, techos y pisos completamente lisos que permita su desinfección y limpieza				
	4.4 NOM-025-ZOO-1995					
61	4.4 NOM-025-ZOO-1995	Las paredes tienen una altura mínima de 2.50 m a partir del piso				
62	6.1 primer párrafo NOM-012-ZOO-1993	Los techos son impermeables, de fácil limpieza, sin grietas y/o fisuras				
	4.5 NOM-025-ZOO-1995					
63	8.4.6 NOM-060-SAG/ZOO-2020	Deben de contar con áreas debidamente identificadas con materiales resistentes al medio para garantizar su integridad. Todas las identificaciones deberán: ser de forma rectangular; ser fabricadas con un material duradero, que permita su limpieza y desinfección, preservando sus cualidades; resistentes a la erosión física, al calor y a la exposición a la luz solar; los colores deberán permitir su visibilidad y comprensión; el tamaño dependerá del ángulo de visión y teniendo en cuenta posibles obstáculos o los diferentes procesos del establecimiento. Los materiales más utilizados o los diferentes procesos del establecimiento. Deberán instalarse a una altura y posición visibles.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE COADYUVANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS DE RENDIMIENTO 6.1 DE ORIGEN RUMIANTE

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Fecha: _____

Nombre y firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN (En caso de adjuntar documentos o alguna otra evidencia, enlistarlos en esta columna)
64	6.1 primer párrafo NOM-012-ZOO-1993 4.3 NOM-025-ZOO-1995	Los pisos tienen una superficie antiderrapante, de fácil limpieza y desinfección, con una pendiente que evite el estancamiento de líquidos				
65	4.6 NOM-022-ZOO-1995 4.10.1 NOM-025-ZOO-1995	La iluminación es natural o artificial y se apega a lo establecido en la NOM-025-STPS-2008				
66	4.10.2 NOM-025-ZOO-1995	La instalación eléctrica está oculta, entubada y a prueba de polvo				
67	4.7 NOM-025-ZOO-1995	Los colores de los diferentes ductos empleados en el establecimiento están sujetos a lo establecido en la NOM-026-STPS-2008.				
68	4.2 NOM-025-ZOO-1995	En las áreas de proceso, los sistemas de ventilación deben evitar la contaminación así como controlar la humedad, temperatura y plagas				
69	4.6.1 NOM-025-ZOO-1995	Dispone de abastecimiento de agua potable, así como de instalaciones para su almacenamiento y distribución, de manera que se asegure la calidad requerida para los productos.				
70	4.6.2 NOM-025-ZOO-1995	Dispone de las tuberías e instalaciones para transportar el agua no potable utilizada para generar vapor y otros procesos.				
71	5.2.4 NOM-025-ZOO-1995	El equipo y los utensilios que entran en contacto con el material en proceso, son lisos, de fácil limpieza y de un material que no transmita sustancias tóxicas, olores y sabores.				
72	5.2.6 NOM-025-ZOO-1995	Utiliza otro equipo de acuerdo con el protocolo de fabricación, siempre que no represente un riesgo zoonosológico.				
73	5.2.2 NOM-025-ZOO-1995	Las materias primas envasadas en tambores, cuñetes, cajas o bolsas que permanecen en el área de proceso, están cerradas y/o selladas, para evitar una posible contaminación o deterioro.				
74	5.4.1 NOM-025-ZOO-1995	El material para el envasado se almacena en condiciones higiénicas. Es apropiado y no transporta sustancias que alteren el producto o lo haga riesgoso.				
75	5.4.2 NOM-025-ZOO-1995	Los envases no deben haber sido utilizados para ningún fin previo y deben inspeccionarse antes de su uso				
76	6.1 segundo párrafo NOM-012-ZOO-1993	El personal viste ropa limpia y apropiada				
77	5.2.1 NOM-025-ZOO-1995	El área de fabricación es funcional y cuenta con el equipo requerido en las diferentes etapas de producción. Permite el fácil acceso y salida del personal, productos y materias primas, sin ningún peligro				
CONTROL DE CALIDAD						
78	Art. 171 RLFS 5.3.1 NOM-025-ZOO-1995	Cuenta con un laboratorio propio para obtener la garantía de calidad y condiciones sanitarias de sus actividades y productos, o contrata los servicios de un laboratorio autorizado o aprobado.				
79	5.3.2 NOM-025-ZOO-1995	Los laboratorios de control de calidad propios se encuentran separados del área de fabricación y almacenamiento.				
80	9.1 NOM-012-ZOO-1993 7 NOM-025-ZOO-1995	Cuentan con un profesionista en el área de control de calidad.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE COADYUVANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS DE RENDIMIENTO 6.1 DE ORIGEN RUMIANTE

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Fecha: _____

Nombre y firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN (En caso de adjuntar documentos o alguna otra evidencia, enlistarlos en esta columna)
81	7.1.1 NOM-012-ZOO-1993	Cada lote de producto terminado debe ser analizado en el laboratorio de control de calidad propio, o bien, por un laboratorio de pruebas				
82	7.3 NOM-012-ZOO-1993	De cada lote o sublote que se pretenda comercializar, se toman muestras representativas del producto terminado.				
83	7.3 primer viñeta NOM-012-ZOO-1993	El muestreo se efectúa por personal calificado.				
84	7.3 segunda viñeta NOM-012-ZOO-1993	Los procedimientos empleados se encaminan a detectar cualquier riesgo de contaminación realizándose con utensilios limpios, inertes y, en su caso, estériles.				
85	7.2.3 tercer párrafo NOM-012-ZOO-1993	Los resultados analíticos son revisados y avalados por el profesional responsable del laboratorio.				
86	7.3 tercera viñeta NOM-012-ZOO-1993	El material de los recipientes para colocar las muestras debe ser adecuado al tipo de muestra y análisis que se practique.				
87	7.3 cuarta viñeta NOM-012-ZOO-1993	Los recipientes en donde se colocan las muestras se identifican con los siguientes datos como mínimo: Nombre del producto o ingrediente, Número del lote, Número que identifica la muestra, cantidad, Nombre de la persona que muestreó, fecha de muestreo.				
88	4 segundo párrafo NOM-025-ZOO-1995	Las áreas de proceso albergan animales domésticos				
DOCUMENTACION DE MANTENIMIENTO / CONTROL DE PLAGAS						
89	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.				
90	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.				
91	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 PRODUCTOS Y SUBPRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL						
92	Art. 70 LFSA Art. 109 Fracción II 120 RLFSa Fracción II inciso b)	reguladas o productos tóxicos. Su transporte es en vehículos abiertos, a la intemperie o en cajuelas, lo cual está prohibido.				
93	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 expiden 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 <input type="radio"/> CLIENTE . Solicitar documento.				
94	5.1. y 5.3.2 NOM-024-	Se utiliza para el transporte de carne y sus derivados, vehículos, remolques o contenedores isotérmicos, refrigerantes o frigoríficos.				

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD ANIMAL
DIRECCIÓN DE REGULACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS, PRODUCTOS Y ÓRGANOS DE COADYUVANCIA
GUÍA DE VERIFICACIÓN
PLANTAS DE RENDIMIENTO 6.1 DE ORIGEN RUMIANTE

Nombre de la empresa: _____

No. de Folio de Acta: _____

Fecha: _____

Nombre y firma del verificador: _____

No. Cons.	MARCO REGULATORIO	PUNTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIÓN (En caso de adjuntar documentos o alguna otra evidencia, enlistarlos en esta columna)
	ZOO-1995	Durante el transporte se mantiene para despojos y carnes frescas una temperatura no mayor a 4°C y para productos congelados una temperatura inferior a cero grados centígrados.				
95	5.2. NOM-024-ZOO-1995	El equipo mantiene la temperatura requerida durante todo el periodo de transporte.				
96	5.3. y 5.3.1. NOM-024-ZOO-1995	Ser vehículos automotores y/o remolques cerrados				
97	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.				
98	5.3.4. NOM-024-ZOO-1995	Las juntas y puertas deberán cerrar herméticamente de manera que se impida la salida de líquidos.				
99	5.5. NOM-024-ZOO-1995	Se transportan en el mismo vehículo carnes y despojos cárnicos, y si fuera el caso se evita todo contacto entre ellos. Para transportar estómagos, se exige el escaldado previo.				
100	5.6. NOM-024-ZOO-1995	Para el transporte de vísceras, se cuenta con recipientes de plástico o acero inoxidable debidamente identificados, de fácil limpieza y que puedan cerrarse. No se permite que las vísceras y subproductos similares toquen el suelo o las paredes.				
101	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.				
102	5.9. NOM-024-ZOO-1995	El ascenso y descenso de las canales y vísceras a los transportes sanitarios, se hará evitando que entren en contacto con el suelo o cualquier otra superficie contaminante.				
103	5.11. NOM-024-ZOO-1995	No deberá transportarse productos cárnicos y otros subproductos de origen animal en los mismos medios utilizados para otras mercancías o productos tóxicos, que puedan tener efectos perjudiciales sobre los mismos. Queda prohibido el transporte de carnes, vísceras y subproductos de origen animal en vehículos abiertos, a la intemperie o en cajuelas.				
104	5.13. NOM-024-ZOO-1995	El transporte de pieles tratadas, deberá realizarse en vehículos que no permitan el escurrimiento de sangre y otros líquidos, estos transportes deberán permitir fácilmente su desinfección antes y después de cada traslado.				