

SECRETARIA DE AGRICULTURA, GANADERIA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACION

Norma Oficial Mexicana (con carácter de emergencia) NOM-EM-038-FITO-2002, Requisitos para la Aplicación y Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo para la Producción y Empaque de Melón cantaloupe.

Al margen con 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 1o., 2o., 3o., 6o., 7o. fracciones XIII, XVIII XIX y XXI, 19 fracciones I inciso d) y e) V, 22, 30, 32, 33, 44, 51, 54, 55 y 60 de la Ley Federal de Sanidad Vegetal; 38 fracción II, 40, 41, 43, 47 fracción IV y 48 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 35 fracción IV de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, 15 fracciones XXX, XXXI y 49 del Reglamento Interior de la SAGARPA, y

CONSIDERANDO

Que es facultad de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación ejercer el control fitosanitario de la exportación de los vegetales, sus productos o subproductos, así como de los agentes causales de problemas de contaminación física, química y microbiológica, así como formular, aplicar y en el ámbito de su competencia expedir las disposiciones y medidas fitosanitarias necesarias, certificando, verificando e inspeccionando su cumplimiento.

Que las prácticas de producción, cosecha, selección, empaque, almacenamiento y transporte de frutas y hortalizas frescas, pueden afectar la condición sanitaria de estos productos o contaminarlos con agentes biológicos, químicos y físicos que pueden representar un peligro para la salud pública.

Que México ocupa el segundo lugar en Latinoamérica en brotes de enfermedades transmitidas por alimentos y que un gran número de las enfermedades gastrointestinales, se derivan de un manejo inadecuado del melón, tanto en la producción primaria como en el empaque.

Que durante el período de Julio de 1999 a Junio del 2000 la Food and Drug Administration de EUA reportó un total de 470 detenciones de cargamentos de frutas y hortalizas mexicanos por contener residuos ilegales de plaguicidas, además de contaminantes microbiológicos tales como Salmonella y Shigella, en comparación con 245 detenciones que se presentaron durante el mismo período en 1998-1999, es decir se incremento en un 92% el número de detenciones por contaminantes, de las cuales el 59% se debió a residuos ilegales de plaguicidas.

Que en los últimos 3 años el melón cantaloupe mexicano ha estado involucrado en cuatro brotes de enfermedades transmitidas por alimentos en EUA lo que pone en riesgo las exportaciones de este producto hasta el punto de un posible cierre de fronteras.

Que existen métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte, en su conjunto referidos como Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo que al aplicarlos a frutas y hortalizas frescas minimizan el peligro sanitario y de contaminación biológica, química y física de estos alimentos.

Que por otra parte, la celebración de tratados internacionales en materia comercial, hacen indispensable que se adopten medidas sanitarias dentro de un esquema de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo, tendientes a facilitar el acceso de los productos agrícolas a los diversos mercados, razón por la que he tenido ha bien expedir con carácter de emergencia la siguiente **NORMA Oficial Mexicana (con carácter de emergencia) NOM-EM-038-FITO-2002, Requisitos para la Aplicación y Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo para la Producción y Empaque de Melón cantaloupe.**

INDICE

Objetivo y campo de aplicación
Definiciones
Especificaciones
Disposiciones Generales
Vigilancia de la Norma
Sanciones
Concordancia con normas internacionales
Disposiciones transitorias
Anexos

1. Objetivo y campo de aplicación

La presente Norma Oficial Mexicana con carácter de emergencia tiene por objeto establecer los lineamientos para la aplicación y certificación de BPA y BPM en los procesos de producción de melón, así como establecer los requisitos que deberán observarse para la producción y empaque de melón cantaloupe.

2.- Definiciones

Para los efectos de esta Norma se entiende por:

2.1 Agua de riego: La que se aplica artificialmente en las operaciones de riego, para el desarrollo de cultivos, las cuales pueden ser obtenidas de cuerpos de agua superficiales o subterráneas.

2.2 Análisis de laboratorio acreditado/aprobado: Operación técnica que consiste en la determinación de una o varias características o condición de un producto, sustrato o sustancia por medio de un procedimiento específico.

2.3 Aviso de siembra: documento a través del cual se da a conocer el aviso de actividades de una persona física o moral en la producción, acopio, empaque, y/o movilización, distribución y comercialización de melón.

2.4 Buenas Prácticas Agrícolas (BPA): Métodos de cultivo, cosecha, selección, almacenamiento y transporte de productos agrícolas, desarrolladas y aplicadas para asegurar su buena condición sanitaria, mediante la reducción de los peligros de contaminación biológica, química y física.

2.5 Buenas Prácticas de Manejo (BPM): Conjunto de procedimientos, condiciones y controles que se aplican en las plantas de empaque, las cuales incluyen limpieza y sanitización de equipo, utensilios, instalaciones físicas y sanitarias, así como higiene y salud del personal, antes y durante dichos procesos con el objeto de disminuir los riesgos de contaminación de los productos empacados.

2.6 Certificación: Procedimiento por el cual se asegura que un producto, proceso, sistema o servicio se ajusta a las normas o lineamientos oficiales o recomendaciones de organismos dedicados a la normalización nacional o internacional.

2.7 Certificado de cumplimiento de BPA y BPM: Al Certificado expedido por la Secretaría o por un organismo de certificación aprobado o reconocido por la misma, para hacer constar que un proceso de producción y/o empaque de melón cumple con las especificaciones de esta NOM.

2.8 Contaminación: La introducción involuntaria o presencia de un contaminante en melones.

2.9 Contaminante: Cualquier agente biológico, químico, materia extraña u otras sustancias que pueden comprometer la inocuidad o aptitud del melón.

2.10 Dictamen: Documento que presenta los resultados de la constatación o verificación mediante comprobación visual, revisión documental, muestreo y/o análisis de laboratorio, expedido por un tercero autorizado por la Secretaría, para hacer constar que se ha realizado una evaluación de la conformidad del cumplimiento de esta NOM.

2.11 Empacadora: Instalaciones acondicionadas para las actividades agrícolas de selección, flejado, embolsado o empaque de un producto, sin que se requiera de mecanismos o procesos industriales.

2.12 Interesado: Persona física o moral que pretende registrar una unidad de producción o certificar un proceso de producción agrícola conforme a esta NOM.

2.13 Muestreo: Selección de partes representativas del cultivo, durante el proceso de producción del producto agrícola que sirven para verificar la aplicación y eficiencia de BPA mediante la inspección, análisis, diagnóstico de laboratorio o examen documental de las mismas.

2.14 Proceso de producción agrícola: Conjunto de actividades relativas al cultivo, cosecha y transporte de un producto agrícola.

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

2.16 SENASICA: Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria.

2.17 Tercero autorizado: Profesional autorizado por la Secretaria para auxiliar en la evaluación de la conformidad en la aplicación de la presente norma, en unidades de producción y empaque a través de la aplicación de auditorias durante el desarrollo de estas actividades.

2.18 Verificación: Constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, pruebas de laboratorio, o exámenes de documentos que se realizan para evaluar la conformidad del cumplimiento de un instrumento regulatorio, norma o lineamiento en un momento determinado.

3.- Especificaciones

3.1 Inscripción de personas físicas o morales productoras y/o empacadoras de melón cantaloupe

3.1.1 Las personas físicas o morales o sus representantes legales productores y/o empacadores de melón cantaloupe deberán obtener el formato de inscripción (IAM1) en la Delegación de la SAGARPA en el Estado o Distrito de Desarrollo Rural en el que se ubica su domicilio fiscal, al cual deberá anexar el croquis de localización de cada una de las unidades de producción y empaque correspondientes.

3.1.2 Una vez entregado el formato de Inscripción debidamente requisitado en la Delegación de la SAGARPA en el Estado o Distrito de Desarrollo Rural, esta designará el número de inscripción, el cual estará constituido por el Registro Federal de Causantes, el número del Estado que le corresponda a su domicilio fiscal (designado por el Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática) y el número consecutivo que asigne la Delegación de la SAGARPA.

3.2. Requisitos para la producción y empaque de melón cantaloupe

3.2.1 El productor deberá solicitar en la Delegación de SAGARPA en el Estado o Distrito de Desarrollo Rural en el que se ubica su unidad de producción y/o empaque los siguientes formatos:

- a) Aviso de siembra (formato IAM2)
- b) Calendarización de actividades (formato IAM3)
- c) Certificado Fitosanitario Internacional. (cuando se trate de melón de exportación)

3.2.2. Entregar los formatos de aviso de siembra y calendarización de actividades, debidamente requisitados, así como la copia de inscripción de la persona física o moral que se integra al Programa, en la Delegación de la SAGARPA en el Estado en el que se ubica la unidad de producción y/o empaque de melón cantaloupe.

3.2.3. La Delegación verificará que la información contenida en el aviso de siembra y calendarización de actividades concuerde con la información del expediente, archivando copias y enviando originales a la Unidad de Inocuidad de Alimentos de SENASICA y entregará copia sellada al productor.

3.2.4. Si la información presentada en los formatos no concuerda con el expediente estos serán regresados al productor, indicándole la razón por la cual no son aceptados.

3.2.5. Para el caso de melón cantaloupe de exportación se deberá tramitar el Certificado Fitosanitario Internacional en la Delegación de la SAGARPA donde se encuentra su unidad de producción y/o empaque, el cual será asignado siempre y cuando se demuestre a través del certificado otorgado por el SENASICA, el cumplimiento de BPA y BPM, establecidas en los Lineamientos correspondientes.

3.3 APLICACIÓN Y CERTIFICACION DE LAS BPA Y BPM

3.3.1 El productor y/o empacador deberá establecer las BPA y BPM en su unidad de producción y/o empaque de acuerdo a lo establecido en los "Lineamientos para la Aplicación y Certificación de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manejo en los Procesos de Producción de Frutas y Hortalizas para Consumo Humano en Fresco" .

3.3.2 Además de establecer las BPA y BPM, los productores y empacadores deberán cumplir con los siguientes puntos:

- a) Mensualmente se deberá de realizar el muestreo y análisis microbiológico de un lote de melón, antes y después del empaque para determinar la ausencia de Salmonella o Shigella u otro microorganismo patógeno al hombre.
- b) Los empacadores y comercializadores deberán solicitar a sus proveedores la documentación que avale la aplicación y certificación de SENASICA de cumplimiento de BPA y BPM en sus unidades productivas y/o empaque.
- c) La empresa deberá elaborar un Manual de Procedimientos de las actividades que se realicen dentro de sus unidades de producción y/o empaque.

3.3.3 Las personas físicas o morales interesadas en certificar el cumplimiento de BPA y BPM en sus unidades de producción y/o empaque deberán contratar a un Tercero autorizado por la Secretaría en materia de BPA y BPM, el cual realizará auditorías para constatar el cumplimiento de las BPA y BPM.

3.3.4 Una vez realizada la auditoría por parte del Tercero autorizado por la Secretaría, este deberá emitir un dictamen en donde se indique el grado de cumplimiento de las BPA y BPM por parte del productor y/o empacador, el dictamen deberá estar acompañado de la documentación comprobatoria correspondiente (análisis de laboratorio)

3.3.5 El Tercero autorizado entregará al SENASICA el dictamen y documentación comprobatoria original, entregando copia del mismo al interesado.

3.3.6 El SENASICA evaluará el Dictamen correspondiente y si este cumple con lo estipulado en los Lineamientos para la aplicación y certificación de buenas prácticas agrícolas y de manejo en los procesos de producción de frutas y hortalizas frescas, se otorgará el Certificado de cumplimiento de BPA y BPM.

4. Disposiciones Generales

La Secretaría, aleatoriamente, podrá verificar el cumplimiento de las BPA y BPM, estando facultada para suspender o revocar en cualquier tiempo y lugar sin responsabilidad alguna, el certificado de cumplimiento de BPA y BPM que se haya expedido y aplicar las medidas correctivas necesarias.

5. Vigilancia de la Norma

Corresponde a la Secretaría, a través del personal oficial y/o terceros autorizado, vigilar y hacer cumplir los objetivos y las disposiciones establecidas en la presente Norma.

6. Sanciones

El incumplimiento a las disposiciones establecidas en la presente Norma debe ser sancionado mediante lo establecido en la Ley Federal de Sanidad Vegetal y en la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

7. Concordancia con normas internacionales

Esta Norma no tiene concordancia con otras normas internacionales hasta el momento de su elaboración.

8. Disposiciones transitorias

Primera.- La presente Norma Oficial Mexicana entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial de la Federación y tendrá una vigencia de 6 meses contados a partir de esta fecha.

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

ANEXOS

INSCRIPCION DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN Y/O EMPAQUE DE MELÓN CANTALOUPE

FORMATO: IAM1



DELEGACIÓN ESTATAL EN: _____

LUGAR Y FECHA: _____

USO EXCLUSIVO DE LA SECRETARIA
NUMERO DE INSCRIPCION:

EN CUMPLIMIENTO DEL ARTÍCULO 44, DE LA LEY FEDERAL DE SANIDAD VEGETAL Y ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DAMOS AVISO A ESA DEPENDENCIA DEL INICIO DE FUNCIONAMIENTO DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN Y/O EMPAQUE CUYOS DATOS SE MENCIONAN A CONTINUACIÓN:

NOMBRE O RAZON SOCIAL:

UNIDAD DE PRODUCCIÓN _____ EMPAQUE: _____

DIRECCION Y TELEFONO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO Y/O
REPRESENTANTE LEGAL:

DIRECCIÓN Y TELEFONO:

SUPERFICIE _____ CAPACIDAD _____

ANEXAR CROQUIS DE UBICACIÓN

AUTORIZACION

NOMBRE Y FIRMA DEL PROPIETARIO
O REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE, CARGO, FIRMA Y SELLO

C.C.P. DIRECTORA DE SERVICIOS Y APOYO TECNICO Y RESPONSABLE
DE ALIMENTOS

DEL PROGRAMA DE INOCUIDAD

PROPIETARIO

AVISO DE SIEMBRA DE LA UNIDAD DE PRODUCCIÓN DE MELÓN CANTALOUPE

FORMATO: IAM2

USO EXCLUSIVO DE LA SECRETARIA
NUMERO DE INSCRIPCIÓN:
LUGAR Y FECHA:



NOMBRE DE LA EMPRESA: _____

DOMICILIO: _____

LOCALIDAD : _____

ESTADO: _____

TEL. Y/O FAX: _____

VOLUMEN ESTIMADO: _____

FECHA DE SIEMBRA: _____

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL:

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

DOMICILIO:

CALLE _____ NÚM. _____

LOCALIDAD : _____ ESTADO: _____

TEL. Y/O FAX: _____

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD, INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

FORMATO: IAM4



Dictamen de Cumplimiento de Buenas Prácticas Agrícolas y Buenas Prácticas de Manejo

Fecha de realización

CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 49 DEL REGLAMENTO INTERIOR DE LA SECRETARÍA DE AGRICULTURA, GANADERÍA, DESARROLLO RURAL, PESCA Y ALIMENTACIÓN; SE FORMULA EL DICTAMEN PARA ASENTAR LA VISITA DE AUDITORÍA A LA EMPRESA QUE, PRODUCE EN APEGO A LOS LINEAMIENTOS DE LAS BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS Y BUENAS PRÁCTICAS DE MANEJO EN LOS PROCESOS DE PRODUCCIÓN Y EMPAQUE DE MELÓN MEXICANO,

DENOMINADA _____

CON DOMICILIO EN _____

AUDITORIA REALIZADA A : Unidad de Producción _____ Empaque _____

VERIFICACION DE BPA's	PUNTUACIÓN
Antecedentes sanitarios del terreno	
Presencia de animales silvestres o domésticos	
Uso de plaguicidas y fertilizantes	
Agua de Riego (análisis microbiológicos, coliformes fecales, Salmonella, Shigella, E.coli)	
Limpieza e higiene de equipo, herramientas y maquinaria	
Capacitación, higiene y seguridad social del trabajador	
Instalaciones sanitarias	
Documentación y registros	
TOTAL DE PUNTAJE	

VERIFICACION DE BPM's	PUNTUACIÓN
Instalaciones del empaque	
Instalaciones sanitarias	
Agua (análisis microbiológicos, coliformes fecales, Salmonella, Shigella, E.coli)	
Niveles de desinfectante en tinas y agua de lavado	
Producto (análisis microbiológicos, coliformes fecales, Salmonella, Shigella, E.coli, R.)	
Control de plagas	
Limpieza y desinfección de cuartos fríos	
Limpieza y desinfección de transporte	
Sistema de rastreabilidad	
Documentación y registros	
TOTAL DE PUNTAJE	

Nombre, firma y número de autorización	Nombre y firma del representante Legal	Firma y sello SENASICA
--	--	------------------------

NOTA: Anexar comentarios y observaciones de cada uno de los punto, así como la documentación comprobatoria.

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

DISTRITO DE DESARROLLO RURAL : _____

Calendarización de Actividades de siembra, cosecha, empaque y exportación de melón cantaloupe

FORMATO: IAM3



Productor: _____

Ciclo: _____
Etapa: _____

Fecha: _____

Municipio	Localidad	Superficie	Fecha				Producción		
			siembra	Cosecha	Empaque	Exportación	Exp	Nac	Otros
Gran Total									