Comments about the **Prevention of Salmonella Enteritidis in Shell Eggs During Production [Docket** No. 2000N-0504**] (**Formerly Docket No. 00N-0504**)**

Regarding the table egg quality is important to maintain the chain of cold, leaving from the storing center, selection and laundry of the table egg.

As for the refrigeration of storage of table eggs in the farm, it is considered that it should apply to the inventories that didn't reach a distribution and commercialization, in the same day of their posture, taking the corresponding measures during the process to arrive to the final consumer as it is requested in the proposal.

In the case of the table egg refrigerated, in the NOM-159-SSA1-1996 *Bienes y Servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias,* (Goods and Services. Egg and egg products. Dispositions and sanitary specifications), it has a section for this type of egg and has specifications that the producers should observe, among them maintaining 7ºC maximum, during the whole cold chain.

This same Norm establishes micro biologics specifications for Salmonella spp and it indicates that Salmonella spp it should not have presence of Salmonella so much in fresh egg, refrigerated egg neither in the egg products.

For the above-mentioned, we consider that the refrigeration should begin once concluded the process of laundry and waxed of the table egg, maintaining a maximum temperature of 7ºC.

Por lo que se refiere a la calidad del huevo es importante mantener la cadena de frío, partiendo desde el centro de acopio, selección y lavado del huevo.

En cuanto a la refrigeración de los huevos excedentes en granja, la totalidad de la producción en México se distribuye diariamente y llegando al consumidor final, por los diferentes canales de comercialización, en menos de tres días, tomando las medidas correspondientes durante el proceso.

En el caso de huevo refrigerado, en la NOM-159-SSA1-1996 *Bienes y Servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias,* existe un apartado para este tipo de huevo y establece especificaciones que los productores deben cumplir, entre ellos el mantener una temperatura máxima de 7ºC, durante toda la cadena de frió.

Esta misma norma establece especificaciones microbiológicas para Salmonella spp e indica que no debe haber presencia de Salmonella tanto en huevo fresco, huevo refrigerado ni en los productos de huevo.

Por lo anterior consideramos que la refrigeración debe iniciar una vez concluido el proceso de lavado y encerado manteniendo una temperatura máxima de 7ºC.