

SECRETARIA DE SALUD

RESPUESTA a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-251-SSA1-2007, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicado el 10 de octubre de 2008.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

RESPUESTA A LOS COMENTARIOS RECIBIDOS RESPECTO DEL PROYECTO DE NORMA OFICIAL MEXICANA PROY-NOM-251-SSA1-2007, PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, PUBLICADO EL 10 DE OCTUBRE DE 2008.

MIGUEL ANGEL TOSCANO VELASCO, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, con fundamento en los artículos 39 fracción XXI de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 4 de la Ley Federal de Procedimiento Administrativo; 3o. fracción XXIV, 13 apartado A fracciones I y II, 17 bis fracciones II y III, 17 bis 2, 194 fracción I, 195, 197, 199, 201, 205, 210, 214 y 215 de la Ley General de Salud; 47 fracción III de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 33 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 1, 4, 8, 13, 15, 28, 30, 210 y quinto transitorio del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios; 2 literal C fracción X del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y 3 fracción I inciso c y d, fracción II, 10 fracciones IV y VIII del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, me permito ordenar la publicación de la respuesta a los comentarios recibidos respecto del Proyecto de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-251-SSA1-2007, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 10 de octubre de 2008.

Como resultado del análisis que realizó el Subcomité de Productos y Servicios de los comentarios recibidos por los diferentes promoventes, se ha considerado dar respuesta a los mismos en los siguientes términos:

No.	PROMOVENTE/NUMERAL/COMENTARIO	RESPUESTA																																																																
1.	<p>ASESORIA Y AUDITORIA DE SISTEMAS DE INOCUIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA.</p> <p><u>General</u></p> <p>Propone reestructurar la NOM, conforme al Código Internacional. Recomendado de Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969, Rev 4-2003 del Codex Alimentarius, de la siguiente manera:</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">5.1 Instalaciones</td> <td style="width: 50%;">5.1 Instalaciones y áreas</td> </tr> <tr> <td>5.1.1</td> <td>5.1.1</td> </tr> <tr> <td>5.1.2 ...</td> <td>5.1.2</td> </tr> <tr> <td>5.1.5</td> <td>5.1.3</td> </tr> <tr> <td>5.1.6 ...</td> <td>5.1.4</td> </tr> <tr> <td>5.1.10</td> <td></td> </tr> <tr> <td>5.5 Equipo y utensilios</td> <td>5.2. Equipo y utensilios</td> </tr> <tr> <td>5.5.1</td> <td>5.2.1</td> </tr> <tr> <td>5.5.2</td> <td>5.2.2</td> </tr> <tr> <td>5.5.3</td> <td>5.2.3</td> </tr> <tr> <td>5.5.4</td> <td>5.2.4</td> </tr> <tr> <td>5.5.6</td> <td>5.2.5</td> </tr> <tr> <td>5.5.5</td> <td>5.2.6</td> </tr> <tr> <td>5.4 Abastecimiento de agua</td> <td>5.3 Servicios</td> </tr> <tr> <td>5.4.1</td> <td>5.3.1</td> </tr> <tr> <td>5.4.3</td> <td>5.3.2</td> </tr> <tr> <td>5.4.4</td> <td>5.3.3</td> </tr> <tr> <td>5.4.5</td> <td>5.3.4</td> </tr> <tr> <td>5.4.7</td> <td>5.3.5</td> </tr> <tr> <td>5.1.8</td> <td>5.3.6</td> </tr> <tr> <td>5.1.9</td> <td>5.3.7</td> </tr> <tr> <td>5.1.7</td> <td>5.3.8</td> </tr> <tr> <td>5.5.5</td> <td>5.3.9</td> </tr> <tr> <td>5.3 Ventilación</td> <td>5.3.10</td> </tr> </table>	5.1 Instalaciones	5.1 Instalaciones y áreas	5.1.1	5.1.1	5.1.2 ...	5.1.2	5.1.5	5.1.3	5.1.6 ...	5.1.4	5.1.10		5.5 Equipo y utensilios	5.2. Equipo y utensilios	5.5.1	5.2.1	5.5.2	5.2.2	5.5.3	5.2.3	5.5.4	5.2.4	5.5.6	5.2.5	5.5.5	5.2.6	5.4 Abastecimiento de agua	5.3 Servicios	5.4.1	5.3.1	5.4.3	5.3.2	5.4.4	5.3.3	5.4.5	5.3.4	5.4.7	5.3.5	5.1.8	5.3.6	5.1.9	5.3.7	5.1.7	5.3.8	5.5.5	5.3.9	5.3 Ventilación	5.3.10	<p>Se acepta parcialmente.</p> <p>Se reestructurará conforme a la propuesta, lo que implica el cambio en la numeración y en algunos casos en el orden y contenido de los numerales en los diferentes apartados, en función de los otros comentarios que fueron aceptados, por lo que no necesariamente corresponderán a las propuestas por este promovente.</p> <p>A continuación se muestra la estructura definitiva; se aclara que los numerales que se encuentran en paréntesis, son los numerales al que corresponde el punto en el proyecto de NOM. Asimismo existen numerales nuevos que fueron aceptados.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">NOM DEFINITIVA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>5. Disposiciones Generales</td> </tr> <tr> <td>5.1 Instalaciones y áreas</td> </tr> <tr> <td>5.1.1</td> </tr> <tr> <td>5.1.2</td> </tr> <tr> <td>5.1.3 (5.1.5)</td> </tr> <tr> <td>5.1.4 (5.1.6)</td> </tr> <tr> <td>5.2 Equipo y utensilios</td> </tr> <tr> <td>5.2.1 (5.5.1)</td> </tr> <tr> <td>5.2.2 (5.5.2)</td> </tr> <tr> <td>5.2.3 (5.5.3)</td> </tr> <tr> <td>5.2.4 (5.5.6)</td> </tr> <tr> <td>5.2.5 (5.5.5)</td> </tr> <tr> <td>5.3 Servicios</td> </tr> <tr> <td>5.3.1 (5.4.1)</td> </tr> <tr> <td>5.3.2 (5.4.4)</td> </tr> </tbody> </table>	NOM DEFINITIVA	5. Disposiciones Generales	5.1 Instalaciones y áreas	5.1.1	5.1.2	5.1.3 (5.1.5)	5.1.4 (5.1.6)	5.2 Equipo y utensilios	5.2.1 (5.5.1)	5.2.2 (5.5.2)	5.2.3 (5.5.3)	5.2.4 (5.5.6)	5.2.5 (5.5.5)	5.3 Servicios	5.3.1 (5.4.1)	5.3.2 (5.4.4)
5.1 Instalaciones	5.1 Instalaciones y áreas																																																																	
5.1.1	5.1.1																																																																	
5.1.2 ...	5.1.2																																																																	
5.1.5	5.1.3																																																																	
5.1.6 ...	5.1.4																																																																	
5.1.10																																																																		
5.5 Equipo y utensilios	5.2. Equipo y utensilios																																																																	
5.5.1	5.2.1																																																																	
5.5.2	5.2.2																																																																	
5.5.3	5.2.3																																																																	
5.5.4	5.2.4																																																																	
5.5.6	5.2.5																																																																	
5.5.5	5.2.6																																																																	
5.4 Abastecimiento de agua	5.3 Servicios																																																																	
5.4.1	5.3.1																																																																	
5.4.3	5.3.2																																																																	
5.4.4	5.3.3																																																																	
5.4.5	5.3.4																																																																	
5.4.7	5.3.5																																																																	
5.1.8	5.3.6																																																																	
5.1.9	5.3.7																																																																	
5.1.7	5.3.8																																																																	
5.5.5	5.3.9																																																																	
5.3 Ventilación	5.3.10																																																																	
NOM DEFINITIVA																																																																		
5. Disposiciones Generales																																																																		
5.1 Instalaciones y áreas																																																																		
5.1.1																																																																		
5.1.2																																																																		
5.1.3 (5.1.5)																																																																		
5.1.4 (5.1.6)																																																																		
5.2 Equipo y utensilios																																																																		
5.2.1 (5.5.1)																																																																		
5.2.2 (5.5.2)																																																																		
5.2.3 (5.5.3)																																																																		
5.2.4 (5.5.6)																																																																		
5.2.5 (5.5.5)																																																																		
5.3 Servicios																																																																		
5.3.1 (5.4.1)																																																																		
5.3.2 (5.4.4)																																																																		

5.3.1 5.3.2	5.3.11	5.3.3 (5.4.5) 5.3.4 (5.4.6) 5.3.5 (5.1.9) 5.3.6 (5.1.10) 5.3.7 (6.1.6) 5.3.8 (5.1.7) 5.3.9 (5.3.1) 5.3.10 (5.3.2) 5.3.11 (5.2.1) 5.3.12 (5.2.2)																		
5.2 Iluminación 5.2.1 5.2.2	5.3.12 5.3.13																			
5.7.1 5.7.5 5.7.7 5.7.3 5.7.4	5.4 Almacenamiento 5.4.1 5.4.2 5.4.3 5.4.4 5.4.5																			
5.6 Control de operaciones 5.6.5 5.5.7 5.5.8 5.6.2 5.7.6 5.6.3	5.5 Control de operaciones 5.5.1 5.5.2 5.5.3 5.5.4 5.5.5 5.5.6	5.4 Almacenamiento 5.4.1 (5.7.1) 5.4.2 (5.7.5) 5.4.3 (5.7.5) 5.4.4 (5.7.3) 5.4.5 (5.7.4) 5.4.6 NUEVO																		
5.6.1 Materias primas Los establecimientos que preparen o elaboren alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, deben: 5.6.1.1. 5.6.1.2 5.6.1.3 5.6.1.4 5.6.1.5 5.6.1.6 No se debe aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad. 5.6.1.7	5.6 Control de materias primas 5.6.1 5.6.2 5.6.3 5.6.4 5.6.5 5.6.6 No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad. 5.6.7	5.5 Control de operaciones 5.5.1 (5.6.5) 5.5.2 (5.5.7) 5.5.3 (5.5.8) 5.5.4 (5.6.2) 5.5.5 (5.7.6) 5.5.6 (5.6.3) 5.6 Control de materias primas 5.6.1 (5.6.1 y 5.6.1.1) 5.6.2 (5.6.1.2) 5.6.3 (5.6.1.3) 5.6.4 (5.6.1.4) 5.6.5 (5.6.1.5) 5.6.6 (5.6.1.6) 5.6.7 (5.6.1.7) 5.6.8 (5.6.1.8) 5.6.9 (5.7.2)																		
Tabla No. 1 <table border="1" data-bbox="324 1123 592 1249"> <thead> <tr> <th>Materia prima/ Parámetro</th> <th>Aceptación</th> <th>Rechazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Refrigeradas</td> </tr> <tr> <td>Temperatura</td> <td>5°C o menos</td> <td>> 5°C</td> </tr> </tbody> </table> 5.6.1.8 5.7.2 5.8 Envase 5.8.1 5.8.2 5.8.3 5.8.4 5.8.5 5.4.2 5.4.6 5.9 Mantenimiento y limpieza 5.5.9 5.5.10 5.5.11 5.5.12 5.1.4 5.1.3 5.1.7 ... d) <i>Los baños</i> deben estar limpios y desinfectados. e) No deben utilizarse como	Materia prima/ Parámetro	Aceptación	Rechazo	Refrigeradas			Temperatura	5°C o menos	> 5°C	Tabla No. 1 <table border="1" data-bbox="625 1123 909 1249"> <thead> <tr> <th>Materia prima/ Parámetro</th> <th>Aceptación</th> <th>Rechazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td colspan="3">Refrigeradas</td> </tr> <tr> <td>Temperatura</td> <td>5°C o menos</td> <td>o mayor de 5°C</td> </tr> </tbody> </table> 5.6.8 5.6.9 5.7 Control del envasado 5.7.1 5.7.2 5.7.3 5.7.4 5.7.5 5.8 Control del agua en contacto con los alimentos 5.8.1 5.8.2 5.9 Mantenimiento y limpieza 5.9.1 5.9.2 5.9.3 5.9.4 5.9.5 5.9.6 5.9.7 Los baños deben estar limpios y desinfectados y no deben utilizarse como bodega o para fines distintos para los que están destinados.	Materia prima/ Parámetro	Aceptación	Rechazo	Refrigeradas			Temperatura	5°C o menos	o mayor de 5°C	5.7 Control del envasado 5.7.1 (5.8.1) 5.7.2 (5.8.2) 5.7.3 (5.8.3) 5.7.4 (5.8.4) 5.7.5 (5.8.5) 5.8 Control del agua en contacto con los alimentos 5.8.1 (5.4.2) 5.8.2 (5.4.3) 5.8.3 (5.4.7) 5.9 Mantenimiento y limpieza 5.9.1 (5.5.9) 5.9.2 (5.5.10) 5.9.3 (5.5.11) 5.9.4 (5.5.12) 5.9.5 (5.1.4) 5.9.6 (5.1.3) 5.9.7 (5.1.8) 5.9.8 (5.5.14) 5.9.9 (5.5.15) 5.9.10 (5.6.4) 5.9.11 (5.5.13) 5.10 Control de plagas 5.10.1 5.10.2 (5.10.5) 5.10.3 (5.10.6) 5.10.4 (5.10.11) 5.10.5 (5.10.12) 5.10.6 (5.10.3) 5.10.7 (5.10.2) 5.10.8 (5.10.7)
Materia prima/ Parámetro	Aceptación	Rechazo																		
Refrigeradas																				
Temperatura	5°C o menos	> 5°C																		
Materia prima/ Parámetro	Aceptación	Rechazo																		
Refrigeradas																				
Temperatura	5°C o menos	o mayor de 5°C																		

bodega o para fines distintos para los que están destinados. 5.5.14 5.5.15 5.6.4 5.5.13	5.9.8 5.9.9 5.9.10 5.9.11	5.10.9 NUEVO 5.10.10 5.10.11 (5.10.9)
5.10 Control de plagas 5.10.1 5.10.4 5.10.5 5.10.6	5.10 Control de plagas 5.10.1 5.10.2 5.10.3 5.10.4	5.11 Manejo de residuos 5.11.1 (5.9.1.1) 5.11.2 (5.9.1.2) 5.11.3 (5.9.1.3)
5.10.11 5.10.12 5.10.3 5.10.2 5.10.7 5.10.8 5.10.10 5.10.9	5.10.5 5.10.6 5.10.7 5.10.8 5.10.9 5.10.11 5.10.10 5.10.12	5.12 Salud e higiene del personal 5.12.1 (5.11.5) 5.12.2 (5.11.1) 5.12.3 (5.11.2) 5.12.4 (5.11.3) 5.12.5 (5.11.4) 5.12.6 (5.11.6) 5.12.7 (5.11.7)
5.9.1 Manejo de residuos 5.9.1.1 5.9.1.2 5.9.1.3 5.5.16	5.11 Manejo de residuos 5.11.1 5.11.2 5.11.3 5.11.4	5.13 Transporte 5.13.1 5.13.2 5.13.3 5.13.4
5.11 Personal 5.11.5 5.11.1 5.11.2 5.11.3 5.11.4 5.11.6 5.11.7	5.12. Salud e higiene del personal 5.12.1 5.12.2 5.12.3 5.14.2 5.12.5 5.12.6 5.12.7	5.14 Capacitación 5.14.1 5.14.2
5.13 Transporte 5.13.1 5.13.2 5.13.3 5.13.4	5.13 Transporte 5.13.1 5.13.2 5.13.3 5.13.4	6. Fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios 6.1 Instalaciones y áreas 6.1.1 (6.3.7) 6.1.2 (6.1.7) 6.1.3 (6.1.2)
5.12 Capacitación 5.12.1 5.12.2	5.14 Capacitación 5.14.1 5.14.2	6.2 Equipo y utensilios 6.2.1 (6.2.3) 6.2.2
6. FABRICA DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS 6.1 Instalaciones 6.3.7 6.1.7 6.1.2	6. FABRICA DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS 6.1 Instalaciones y áreas 6.1.1 6.1.2 6.1.3	6.3 Servicios 6.3.1 (6.1.4) 6.3.2 (6.1.5) 6.3.3 (6.1.3) 6.3.4 (6.1.3.1) 6.3.5 (6.1.3.2) 6.3.6 (6.1.1)
6.2 Equipo y utensilios 6.2.3 6.2.2 6.1.6 6.1.4 6.1.5	6.2 Equipo y utensilios 6.2.1 6.2.2	6.4 Control de operaciones 6.4.1 (6.3.1) 6.4.2 (6.3.2) 6.4.3 (6.2.1) 6.4.4 (6.3.5) 6.4.5 (6.3.6) 6.4.6 (6.3.3)
6.1.6 6.1.4 6.1.5 6.1.3 6.1.3.1 6.1.3.2 6.1.1	6.3 Servicios 6.3.1 6.3.2 6.3.3 6.3.4 6.3.4.1 6.3.4.2 6.3.5	6.5 Control del envasado 6.5.1 (6.3.10) 6.5.2 (6.3.11)
6.3 Control de operaciones	6.4 Control de operaciones	6.6 Documentación y registros 6.6.1 (6.3.4)
		6.7 Retiro de producto 6.7.1 (6.5.1) 6.7.2 (6.5.2.) 6.7.3 (6.5.3.)
		6.8 Higiene del personal 6.8.1 (6.4.1) 6.8.2 (6.4.2)
		6.9 Información sobre el producto 6.9.1 (6.3.9) 6.9.2 (6.3.8)
		7. Establecimiento de servicio

6.3.1	6.4.1	de alimentos o bebidas
6.3.2	6.4.2	7.1 Equipo y utensilios
6.2.1	6.4.3	7.1.1 (7.3.10)
6.3.5	6.4.4	7.2 Instalaciones de servicios
6.3.6	6.4.5	7.2.1 (7.1.1)
6.3.3	6.4.6	7.2.2 (7.1.2)
6.3.10	6.5 Control del envasado	7.3 Control de la temperatura
6.3.11	6.5.1	7.3.1 (7.4.1)
	6.5.2	7.3.2 (7.4.2)
6.3.4	6.6 Documentación y registros	7.3.3 (7.4.3)
	6.6.1	7.4 Control de la manipulación
6.5 Retiro de producto	6.7 Retiro de producto	7.4.1 (7.3.1)
6.5.1	6.7.1	7.4.2 (7.3.2)
6.5.2	6.7.2	7.4.3 (7.3.4)
6.5.3	6.7.3	7.4.4 (7.3.5)
6.4 Personal	6.8 Higiene del personal	7.4.5 (7.3.6)
6.4.1	6.8.1	7.4.6 (7.3.7)
6.4.2	6.8.2	7.4.7 (7.3.8)
	6.9 Información sobre el producto	7.4.8 (7.3.9)
6.3.9	6.9.1	7.4.9 (7.3.11)
6.3.8	6.9.2	7.4.10 (7.3.12)
7. ESTABLECIMIENTO DE SERVICIO DE ALIMENTOS O BEBIDAS	7. ESTABLECIMIENTO DE SERVICIO DE ALIMENTOS O BEBIDAS	7.4.11 (7.3.13)
7.2 Equipo y utensilios	7.1 Equipo y utensilios	7.5 Limpieza
7.3.10	7.1.1	7.5.1 (7.2.1)
7.1 Instalaciones	7.2 Instalaciones de servicios	7.5.2 (7.2.2)
7.1.1	7.2.1	7.5.3 (7.2.3)
7.1.2	7.2.2	7.5.4 (7.2.4)
7.4 Cocción	7.3 Control de temperatura	7.5.5 (7.2.5)
7.4.1	7.3.1	7.5.6 (7.2.6)
7.4.2	7.3.2	7.5.7 (7.2.7)
7.4.3	7.3.3	7.5.8 (7.2.8)
		7.5.9 (7.2.9)
		7.5.10 (7.2.10)
7.3 Manipulación	7.4 Control de la manipulación	7.6 Higiene del personal
7.3.1	7.4.1	7.6.1 (7.5.1)
7.3.2	7.4.2	7.6.2 (7.5.2)
7.3.3	7.4.3	7.6.3 (7.5.3)
7.3.4	7.4.4	8. Expendio
7.3.5	7.4.5	8.1 Instalaciones y áreas
7.3.6	7.4.6	8.1.1 (8.1)
7.3.7	7.4.7	8.1.2 (8.11)
7.3.8	7.4.8	8.2 Control de operaciones
7.3.9	7.4.9	8.2.1 (8.3)
7.3.11	7.4.10	8.2.2 (8.4)
7.3.12	7.4.11	8.2.3 (8.5)
7.3.13	7.4.12	8.2.4 (8.10)
		8.2.5 (8.6)
7.2.1	7.5 Limpieza	8.3 Comportamiento del personal
7.2.2	7.5.1	8.3.1 (8.8)
7.2.3	7.5.2	8.3.2 (8.9)
7.2.4	7.5.3	8.4 Información al consumidor
7.2.5	7.5.4	8.4.1 (8.2)
7.2.6	7.5.5	8.4.2 (8.7)
7.2.7	7.5.6	
7.2.8	7.5.7	
7.2.9	7.5.8	
7.2.10	7.5.9	
	7.5.10	
7.5 Personal	7.6 Higiene del personal	
7.5.1	7.6.1	
7.5.1	7.6.2	
7.5.2	7.6.3	

	<table border="1"> <tr> <td>7.5.3</td> <td>7.6.4</td> </tr> <tr> <td>8. EXPENDIO</td> <td>8.1. Instalaciones y áreas</td> </tr> <tr> <td>8.1</td> <td>8.1.1</td> </tr> <tr> <td>8.11</td> <td>8.1.2</td> </tr> <tr> <td>8.3</td> <td>8.2 Control de operaciones</td> </tr> <tr> <td>8.4</td> <td>8.2.1</td> </tr> <tr> <td>8.5</td> <td>8.2.2</td> </tr> <tr> <td>8.10</td> <td>8.2.3</td> </tr> <tr> <td>8.6</td> <td>8.2.4</td> </tr> <tr> <td></td> <td>8.2.5</td> </tr> <tr> <td>8.8</td> <td>8.3 Comportamiento del personal</td> </tr> <tr> <td>8.9</td> <td>8.3.1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>8.3.2</td> </tr> <tr> <td>8.2</td> <td>8.4 Información al consumidor</td> </tr> <tr> <td>8.7</td> <td>8.4.1</td> </tr> <tr> <td></td> <td>8.4.2</td> </tr> </table>	7.5.3	7.6.4	8. EXPENDIO	8.1. Instalaciones y áreas	8.1	8.1.1	8.11	8.1.2	8.3	8.2 Control de operaciones	8.4	8.2.1	8.5	8.2.2	8.10	8.2.3	8.6	8.2.4		8.2.5	8.8	8.3 Comportamiento del personal	8.9	8.3.1		8.3.2	8.2	8.4 Información al consumidor	8.7	8.4.1		8.4.2	
7.5.3	7.6.4																																	
8. EXPENDIO	8.1. Instalaciones y áreas																																	
8.1	8.1.1																																	
8.11	8.1.2																																	
8.3	8.2 Control de operaciones																																	
8.4	8.2.1																																	
8.5	8.2.2																																	
8.10	8.2.3																																	
8.6	8.2.4																																	
	8.2.5																																	
8.8	8.3 Comportamiento del personal																																	
8.9	8.3.1																																	
	8.3.2																																	
8.2	8.4 Información al consumidor																																	
8.7	8.4.1																																	
	8.4.2																																	
2.	<p>ANTAD. <u>General</u> Solicitan se sustituya el término de “jabón” por “jabón antibacterial”.</p>	<p>No se acepta. En los numerales que se consideró necesario se incluyó desinfectante.</p>																																
3.	<p>SS-EDO-VER. <u>General</u> Se sugiere incluir un registro “salud del personal”.</p>	<p>No se acepta. En virtud de que no se especifica a qué numeral se refiere.</p>																																
4.	<p>SS-EDO-VER. <u>General</u> No se observaron criterios microbiológicos en el PNOM, para la aceptación o rechazo de productos. En este caso sólo serán susceptibles de medidas de seguridad para el caso de patógenos o se tiene considerada otra normatividad.</p>	<p>No se acepta. No corresponde a una propuesta concreta.</p>																																
5.	<p>SS-EDO-VER. <u>Etiquetado</u> No se observan consideraciones de etiquetado tal y como muestran otras normas. En caso de considerar incluir esta parte, se sugiere que en la etiqueta de los productos alimentarios, contenga información suficiente para que la persona siguiente de la cadena alimentaria pueda manipular, exponer, almacenar, preparar y utilizar el producto de manera inocua y correcta. Por ejemplo, es común encontrar en envases de cárnicos importados, precauciones para impedir la contaminación cruzada por Salmonella.</p>	<p>No se acepta. Ya que las disposiciones de etiquetado no son objeto de esta NOM.</p>																																
6.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Objetivo y campo de aplicación.</u> Proponen la siguiente redacción: “Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas e ingredientes a fin de protegerlos contra la contaminación, alteración o adulteración a lo largo de su proceso”.</p>	<p>Se acepta parcialmente, para quedar como: “1.1 Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso”.</p>																																
7.	<p>ASOC. NAC. PROCESADORES DE HUEVO. <u>Objetivo y campo de aplicación.</u> No queda claro si también aplicaría para las personas que venden directamente al público, o es en general también para los venden productos intermediarios.</p>	<p>Efectivamente, aplicaría para todas aquellas personas que venden directamente al público, como se menciona en la definición de: proceso, conjunto de actividades relativas a la... y expendio o suministro al público de productos.</p>																																
8.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Objetivo y campo de aplicación.</u> Solicitan incluir lo siguiente: “los alimentos, bebidas,</p>	<p>No se acepta. En virtud de que el término “ingredientes” incluye a las materias primas.</p>																																

	<p>suplementos y sus materias primas e ingredientes de importación deberán haberse procesado bajo las buenas prácticas de higiene establecidas en esta norma, o en disposiciones equivalentes del país de origen, para lo cual los importadores deberán contar con las evidencias documentales, mismas que estarán a disposición de la autoridad sanitaria cuando lo requiera”.</p>	<p>Por otro lado, en referencia al párrafo de que los “alimentos, bebidas, suplementos y sus materias primas e ingredientes de importación, que deberán haberse procesado bajo”; la vigilancia del cumplimiento que queda fuera del ámbito de competencia de la norma, en dado caso podría ser un requerimiento de importación.</p>
9.	<p>COFEPRIS-COS <u>Referencias</u> Incluir en dicho apartado la NOM-128-SSA1-1994.</p>	<p>No se acepta. En virtud de que dicha NOM es específica para las plantas procesadoras de productos de la pesca.</p>
10.	<p>SS-EDO-GRO. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de ALIMENTO PERECEDERO.</p>	<p>No se acepta. Ya que no se utiliza en el cuerpo de la NOM.</p>
11.	<p>CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de AREA CRITICA.</p>	<p>No se acepta. Dado que no se utiliza en el cuerpo de la NOM.</p>
12.	<p>CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de AREA DE ELABORACION.</p>	<p>No se acepta En virtud de que queda contemplado en la definición “3.4 Area de producción o elaboración”.</p>
13.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de ACABADO SANITARIO.</p>	<p>No se acepta. Ya que no se utiliza en el cuerpo de la NOM.</p>
14.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA <u>Definiciones</u> Proponen cambio en la definición AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO (AGUA POTABLE). Incluir la conjunción “y”.</p>	<p>Se acepta, para quedar como: “3.1 Agua para uso y consumo humano (agua potable), agua que no contiene contaminantes objetables, ya sean químicos o agentes infecciosos y que no causa efectos nocivos para la salud”. Se retoma definición de la Modificación de la NOM-127.</p>
15.	<p>CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO (AGUA POTABLE). Sustituir el párrafo “Contaminantes objetables, químicos o agentes infecciosos que no causa efectos nocivos para la salud.” por “propiedades objetables o contaminantes en concentraciones superiores a los límites máximos permisibles”.</p>	<p>No se acepta. Ver respuesta al comentario 14.</p>
16.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS.</p>	<p>No se acepta. En virtud de que dicho término no se utiliza en el cuerpo de la norma.</p>
17.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de ALIMENTOS PREPARADOS.</p>	<p>Se acepta, para quedar como: “3.2 Alimentos preparados, los que se someten a un procedimiento mecánico como picado, mezclado, entre otros; físico-químico como calor húmedo o seco, de fritura, enfriamiento o congelación para su consumo”.</p>
18.	<p>CANILEC/COFEPRIS-COS. <u>Definiciones</u> Proponen eliminar uno de los dos términos “suministro” de la definición de ALMACEN O BODEGA.</p>	<p>Se acepta. Se elimina uno de los términos suministro.</p>
19.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u></p>	<p>No se acepta. En virtud de que queda implícito el que son los establecimientos donde se obtienen los</p>

	Proponen incluir el párrafo "en fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios" a la definición de AREA DE PRODUCCION.	productos objeto de esta NOM.
20.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de BASURA.	Se acepta, para quedar como: "3.5 Basura , cualquier material cuya calidad o características no permiten incluirle nuevamente en el proceso que la genera ni en cualquier otro, dentro del procesamiento de alimentos".
21.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de CONSERVACION.	Se acepta, para quedar como: "3.6 Conservación , acción de mantener un producto alimenticio en buen estado, guardándolo cuidadosamente, para que no pierda sus características a través del tiempo".
22.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de CORROSION.	Se acepta, para quedar como: "3.9 Corrosión , deterioro que sufre la hoja de lata, los envases o utensilios metálicos, como resultados del diferencial de potencial de intercambio eléctrico producido por el sistema metal-producto-medio ambiente".
23.	CANILEC/COFEPRIS-COS. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de CONTAMINACION. Eliminar el párrafo: "no añadidos intencionalmente" e incluir al final del texto el siguiente párrafo: "o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud" .	Se acepta parcialmente, para quedar como: "3.7 Contaminación , presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos, en cantidades que rebasen los límites permisibles establecidos por la Secretaría de Salud o en cantidades tales que representen un riesgo a la salud."
24.	COFEPRIS-COS/SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen cambiar la redacción de la definición de CONTAMINACION. Incluir el texto "o cualquier otra sustancia" .	No se acepta. Ver respuesta a comentario 23.
25.	COFEPRIS-COS. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de CONTAMINACION CRUZADA. Incluir el párrafo: "en una etapa del proceso de un alimento, bebida, suplemento alimenticio o sus materias primas e ingredientes"	Se acepta parcialmente, para quedar como: "3.8 Contaminación cruzada , es la contaminación que se produce por la presencia de materia extraña, sustancias tóxicas o microorganismos procedentes de una etapa, un proceso o un producto diferente".
26.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de CONTAMINACION CRUZADA. Incluir el párrafo: "sustancias que no corresponden al producto que se procesa"	No se acepta. Ver respuesta al comentario 25.
27.	COFEPRIS-COS/SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de DESINFECCION. Sustituir el texto: "da lugar a la contaminación nociva" por "representa riesgos para la inocuidad del alimento, mediante agentes químicos, métodos físicos o ambos" .	No se acepta. En virtud de que se retomará la definición establecida en el Codex: "3.10 Desinfección , la reducción del número de microorganismos presentes, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento, bebida o suplemento alimenticio".
28.	COFEPRIS-CEMAR. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de DESPERDICIO DE ALIMENTO. Incluir "o bebida" en el título de la definición.	Se acepta, para quedar como: "3.11 Desperdicio de alimento o bebida , alimento o bebida que fue servido en el plato o vaso del comensal y que no fue consumido".
29.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y	No se acepta.

	<p>GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de DESPERDICIO DE ALIMENTO. Incluir al final del texto el siguiente párrafo: “en establecimientos de servicios de alimentos o bebidas o expendio”</p>	En virtud de que sólo en esos establecimientos se sirven alimentos para consumo inmediato.
30.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de DESECHOS.</p>	No se acepta. En virtud de que los términos cuentan con una definición para cada uno de ellos.
31.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de DETERGENTE.</p>	Se acepta, para quedar como: “ 3.13 Detergente , mezcla de sustancias de origen sintético, cuya función es abatir la tensión superficial del agua, ejerciendo una acción humectante, emulsificante y dispersante, facilitando la eliminación de mugre y manchas.
32.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de DISTRIBUCION.</p>	Se acepta, para quedar como: “ 3.14 Distribución , acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y de llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar”.
33.	<p>CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de DISTRIBUCION DE PRIMER NIVEL.</p>	No se acepta. En virtud de que se incluirá una definición general y el cumplimiento es independiente del nivel en que se realice.
34.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de ELABORACION.</p>	Se acepta, para quedar como: “ 3.15 Elaboración , transformación de un producto por medio del trabajo, para determinado bien de consumo”.
35.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de ENVASADO.</p>	No se acepta. No se considera necesario.
36.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de ENVASE.</p>	Se acepta, para quedar como: “ 3.16 Envase , todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.”
37.	<p>CANAINPA. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de ENVASE PRIMARIO. Incluir al final del texto el siguiente párrafo: “en caso de no estar contenido en un envase secundario y éste pueda ser abierto sin modificación perceptible para que el producto pueda ser alterado, se considerará producto a granel”.</p>	No se acepta. Ver respuesta al comentario 36.
38.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de ESTABLECIMIENTOS. Sustituir el texto: “fabriquen, preparen, manejen o expendan los productos” por “en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios”.</p>	Se acepta, para quedar como: “ 3.19 Establecimientos , los locales y sus instalaciones, dependencias y anexos, estén cubiertos o descubiertos, sean fijos o móviles, en los que se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios a los que se refiere esta Norma.”
39.	<p>SS-EDO-VER. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de ESTABLECIMIENTOS. Sustituir el texto: “sean fijos o móviles” por “se desarrolla el proceso de los productos, actividades y servicios”.</p>	No se acepta. Ver respuesta al comentario 38.
40.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de ESTROPAJO.</p>	No se acepta. No se considera necesaria.
41.	<p>CANAINPA.</p>	No se acepta.

	<u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de FABRICA. Eliminar el texto: “ al por menor ”	Ya que a la venta a granel no depende del volumen.
42.	SS-EDO-GRO. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de HIGIENE.	No se acepta. En virtud de que está contemplado en la definición de prácticas de higiene.
43.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de INERTES.	No se acepta. No se señala en el cuerpo de la NOM.
44.	CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de LOTE. Eliminar el texto: “ equipo y maquinaria ” e incluir al final del texto el siguiente párrafo: “ establecido por el fabricante ”	Se acepta parcialmente, para quedar como: “ 3.27 Lote , a la cantidad de producto, elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas, e identificado con un código específico”.
45.	CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de LUBRICANTES.	No se acepta. En virtud de que se encuentra contemplado en la definición “3.28 Lubricantes grado alimenticio”.
46.	COFEPRIS-COS <u>Definiciones</u> Hacen la observación de que es necesario definir qué sustancias y con qué especificaciones entran en el grupo de lubricantes grado alimenticio.	No se acepta. En virtud de que cae fuera del ámbito de competencia de este NOM.
47.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de MANIPULACION.	Se acepta, para quedar como: “ 3.29 Manipulación , acción o modo de regular y dirigir materiales, productos, vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones de proceso, con operaciones manuales”
48.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.	No se acepta. En virtud de que no se menciona en el cuerpo de la NOM.
49.	CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de MATERIAL SANITARIO. Sustituir el texto: “ cede sustancias tóxicas ” por confiere contaminantes ”	No se acepta. En virtud de que el término “contaminante” de acuerdo a su definición es más amplio.
50.	COFEPRIS-COS. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de MATERIAL SANITARIO. Incluir el texto: “ liso, resistente y ”.	No se acepta Ya que se refiere a características del material y no a su naturaleza.
51.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de MEZCLADO.	No se acepta. En virtud de que dicho término no se emplea en el cuerpo de la NOM.
52.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de MICROORGANISMOS.	No se acepta. No se considera necesaria.
53.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de OBTENCION.	No se acepta. En virtud de que dicho término no se menciona en el cuerpo de la NOM.
54.	COFEPRIS-COS. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de PELIGRO. Incluir el texto: “ bebida, o suplemento alimenticio ”.	Se acepta, para quedar como: “ 3.32 Peligro , agente biológico, químico o físico presente en el alimento, bebida o suplemento alimenticio o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud”.

		Para homologar la redacción del documento al incluir siempre alimento, bebida o suplemento alimenticio.
55.	CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de PELIGRO. Eliminar el texto: “bien la condición en que éste se halla”.	No se acepta. Debido a que se están retomando las definiciones para el Sistema HACCP del Codex.
56.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de PERSONAL.	No se acepta. No se considera necesaria.
57.	CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de PLAGA. Eliminar el texto: “producción o elaboración” por “proceso”.	No se acepta.
58.	ANTAD. <u>Definiciones</u> Solicitan revisar la definición de PLAGA, ya que un hongo no es necesariamente una plaga.	No se acepta. La misma definición establece en qué condiciones se considera plaga.
59.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de PLAGUICIDAS.	Se acepta, para quedar como: “3.34 Plaguicidas, sustancia o mezcla de sustancias utilizadas para prevenir, destruir, repeler o mitigar cualquier forma de vida que sea nociva para la salud, los bienes del hombre o el ambiente”.
60.	COFEPRIS-COS. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de PROCEDIMIENTO. Incluir al final del texto la palabra: “o actividad”.	Se acepta, para quedar como: “3.36 Procedimiento, documento que contiene las instrucciones necesarias para llevar a cabo de manera reproducible una operación o actividad.”
61.	CANAINPA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de PRODUCTOS DE PANADERIA TRADICIONAL.	No se acepta. En virtud de que no se señalan en el cuerpo de la NOM.
62.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de RASTREABILIDAD.	Se acepta parcialmente, para quedar como: “3.40 Rastreabilidad/rastreo de los productos, la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento, bebida o suplemento alimenticio a través de una o varias etapas especificadas de su proceso”. Tomado del documento “Principios para la rastreabilidad/rastreo de productos como herramienta en el contexto de la inspección y certificación de alimentos CAC/GL 60-2006, del Codex Alimentarius”.
63.	CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de RECORTES. Sustituir la palabra: “aprovechados” por el texto: “reprocesados siempre y cuando se garantice su inocuidad”.	Se acepta, para quedar como: “3.41 Recortes, partes del producto que resultan directamente inutilizables en la misma operación pero que pueden ser reprocesados siempre y cuando se garantice su inocuidad”.
64.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de RECORTES. Incluir al final del texto el siguiente párrafo: “en subsecuentes pasos del proceso o incorporados en otro distinto”.	No se acepta. Ver respuesta al comentario 63.
65.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de REPROCESO.	No se acepta. En virtud de que no se utiliza en el cuerpo de la NOM.

66.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen cambiar el término "Residuos" por "Desperdicios".	No se acepta. En virtud de que ya existe definición de desperdicios de alimento o bebida 3.11.
67.	CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de RIESGO. Sustituir el párrafo: " la probabilidad de que un factor biológico, químico o físico, cause un daño a la salud del consumidor " por " función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto como consecuencia de un peligro o peligros presentes en los alimentos ".	No se acepta. En virtud de que se están retomando las definiciones del Codex.
68.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de SANIDAD.	No se acepta. En virtud de que no se utiliza en el cuerpo de la NOM.
69.	COFEPRIS-COS. <u>Definiciones</u> Proponen incluir las definiciones de "SIGNOS DE DESCONGELACION" y "RECONGELACION".	No se acepta. La definición contempla ambos casos y sólo se usa éste en el cuerpo de la norma.
70.	CANILEC. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de SISTEMA PEPS (primeras entradas-primeras salidas). Incluir la conjunción " y/o ".	No se acepta, sin embargo, se modifica para quedar como: "3.46 Sistema PEPS (primeras entradas-primeras salidas) , serie de operaciones que consiste en garantizar la rotación de los productos de acuerdo a su fecha de recepción, su vida útil o vida de anaquel."
71.	CANILEC/SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de SOBRANTE. Incluir al final del texto el siguiente párrafo: " en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas o expendio ".	Se acepta, para quedar como: "3.47 Sobrante , alimento o bebida preparada que no ha sido servido, que no es desperdicio, en establecimientos de servicios de alimentos y bebidas o expendio".
72.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de SUPERFICIES VIVAS.	No se acepta. En virtud de que no se utiliza en el cuerpo de la NOM.
73.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de SUPERFICIE LIMPIA.	Se acepta, para quedar como: "3.48 Superficie limpia , aquella que se encuentra de forma visible libre de cualquier sustancia o materia diferente al material intrínseco del que está hecha".
74.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de TOXICO.	No se acepta. En virtud de que no se utiliza en el cuerpo de la NOM.
75.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Definiciones</u> Proponen incluir la definición de ZONA DE PREPARACION.	No se acepta. En virtud de que no se utiliza en el cuerpo de la NOM.
76.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Símbolos y abreviaturas</u> Proponen incluir en la abreviatura HACCP por sus siglas en inglés (Hazard Analysis and Critical Control Points).	Se acepta, para quedar como: "HACCP , Análisis de peligros y de puntos críticos de control, por sus siglas en inglés (Hazard Analysis and Critical Control Points)".
77.	COFEPRIS-COS. <u>Símbolos y abreviaturas</u> Proponen un cambio en la abreviatura HACC P Eliminar la última frase " de control ".	No se acepta. Ver respuesta al comentario 76.

78.	CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5</u> Solicitan indicar al final del párrafo “y esta norma no será aplicable en el caso de que el producto se encuentre ya en su envase el cual garantice su inocuidad” .	No se acepta. La NOM aplica a todos los establecimientos, según corresponda.
79.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5</u> Solicitan adicionar el siguiente párrafo: “Los responsables de los establecimientos aplicarán procedimientos de autoverificación que les permitan constatar el cumplimiento de las disposiciones de la norma y en su caso, aplicar con oportunidad las medidas correctivas y preventivas necesarias” .	No se acepta. En virtud de que la promoción de la cultura de autorregulación, se debe hacer a través de instrumentos voluntarios (no regulatorios).
80.	IS-EDO-AGS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.1</u> Solicitan un cambio en la redacción. Sustituir el texto: “que eviten la contaminación de las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios” por “físicas con materiales y acabados resistentes a las condiciones del medio ambiente externo, así como el uso continuo de operación de los procesos que se lleven a cabo y que faciliten el mantenimiento y las operaciones de limpieza”	No se acepta. En virtud de que dichos aspectos se encuentran incluidos en los otros numerales de este apartado.
81.	SSA-EDO-COAH. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.2</u> Solicitan adicionar el siguiente texto: “debiendo contar con pintura y/o material lavable liso y que se adhiera firmemente al piso, pared o techo” .	No se acepta. La redacción actual refleja mejor lo que se busca regular.
82.	IS-EDO-AGS/ COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.2</u> Solicitan un cambio en la redacción. Sustituir el siguiente texto: “deben tener aberturas, lavable y sellada” por “y techos del área de producción o elaboración, deben ser de fácil limpieza, sin grietas o roturas” ; “los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser lisos” y “encontrarse en buen estado de mantenimiento sin desprendimiento de pintura, sin grietas o roturas, entre otros” .	No se acepta. Ver respuesta a comentario 81.
83.	CANILEC/COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.3</u> Solicitan un cambio en la redacción. Incluir al final del texto lo siguiente: “permitir su limpieza” .	Se acepta, para quedar como: “5.9.6 Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben permitir su limpieza” .
84.	SSA-EDO-COAH. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.3</u> Solicitan un cambio en la redacción. Incluir al final del texto el siguiente párrafo: “además no deben contar con objetos extraños” .	No se acepta. Ver respuesta al comentario 83.
85.	KELLOGG. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.3</u> Solicitan se aclare el siguiente párrafo: “materiales no continuos” .	No se acepta No corresponde a un comentario.
86.	SSA-EDO-COAH. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.4</u> Solicitan adicionar el siguiente texto al final del párrafo: “además llevar bitácora de limpieza” .	No se acepta. No se considera necesario.
87.	IS-EDO-AGS/COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.4</u> Solicitan un cambio en la redacción. Eliminar la frase: “y mobiliario” por “así como equipos y utensilios sujetándose a una limpieza continua” . Incluir al principio del párrafo lo siguiente: “Se debe impedir la acumulación de polvo y suciedad e”	No se acepta. Se considera más clara la redacción actual.
88.	ANTAD.	No se acepta.

	Disposiciones Generales numeral 5.1.4 Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “de acuerdo con el programa que para tal efecto desarrolle y aplique el establecimiento”.	Ver respuesta a comentario 87.
89.	COFEPRIS-COS/KELLOGG. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.5</u> Solicitan eliminar el siguiente párrafo: “excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente”. E incluir el siguiente texto: “contaminantes ambientales”.	No se acepta. En virtud de que ésta es una disposición general para todos los establecimientos. Y tampoco evita la entrada de contaminantes ambientales.
90.	IS-EDO-AGS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.5</u> Solicitan un cambio en la redacción. Sustituir lo siguiente: “Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración deben estar provistas de protecciones para evitar la entrada de lluvia, fauna nociva, o plagas, excepto puertas y ventanas que se encuentran en el área de atención al cliente” por “El acceso principal al establecimiento no es considerado para la colocación de protección a fin de evitar la entrada de fauna nociva, polvo y lluvia”.	No se acepta. La redacción propuesta sólo refleja la última idea del numeral.
91.	ANTAD. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.6</u> Solicitan incluir el siguiente texto al final del párrafo: “deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento”.	Se acepta, para quedar como: “5.1.4 Debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios”.
92.	CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.6</u> Solicitan sustituir el párrafo: “Debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben conservarse limpios” por “Las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., no deben estar libres o pasar por encima de tanques y áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben conservarse limpios”.	No se acepta. Ver respuesta a comentario 91.
93.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.6</u> Solicitan un cambio en la redacción. Sustituir el siguiente párrafo: “En donde existan y deben conservarse limpios” por “En donde existan, no deben presentar fugas, obstrucciones, sifones, corrosión o falta de pintura en todo su recorrido y deben conservarse limpios”.	No se acepta. Ver respuesta a comentario 91.
94.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.7</u> Solicitan incluir el siguiente texto en el párrafo introductorio: “completas con las áreas de producción o preparación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”. Asimismo, el siguiente texto como otro inciso: “d) Ventilación natural o artificial que no confluya hacia áreas de producción o preparación de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.	Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.3.8 Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de producción o elaboración y contar como mínimo con lo siguiente:”.
95.	ANTAD. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.7</u> Solicitan un cambio en la redacción. Sustituir el siguiente párrafo: “deben contar con separaciones físicas completas” por “deben estar fuera del área de producción o elaboración, contar con separaciones físicas con ventilación”.	No se acepta. Ver respuesta a comentario 94.
96.	CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.7 inciso a)</u>	No se acepta. Considerado en 5.12.4

	Solicitan incluir el término “sanitizante” .	
97.	<p>COFEPRIS-COS/ SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.7 inciso a)</u> Solicitan un cambio en la redacción. Inciso a) Sustituir el siguiente texto: “que podrá ser de accionamiento manual” por “con grifos que deberán ser de accionamiento no manual”. E incluir el siguiente: “para abastecer los lavabos, retrete, si el agua que abastece el retrete no es potable, se deberá comunicar esta característica”.</p>	<p>Se acepta parcialmente, 5.3.8 inciso a) para quedar como: “a) Agua potable, retrete, lavabo, que podrá ser de accionamiento manual, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. El agua para el retrete podrá ser no potable”;</p>
98.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.8</u> Solicitan incluir el siguiente texto al final del párrafo: “En los baños deben utilizarse agentes de desinfección. Así como sus puertas y ventanas no deben abrirse hacia el área productiva. Los sanitarios no tienen comunicación, ni ventilación hacia el área de proceso”.</p>	<p>No se acepta. Los aspectos propuestos ya están incluidos en otros numerales.</p>
99.	<p>IS-EDO-AGS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.8</u> Solicitan incluir el siguiente texto al final del párrafo: “asimismo, no deben tener comunicación directa al área de producción y las puertas de entrada deben poseer un sistema de cierre automático”.</p>	<p>No se acepta. Ver respuesta a comentario 94.</p>
100.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.9</u> Solicitan sustituir el párrafo “Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad” por “Se debe contar con un área específica para el depósito temporal de los residuos delimitada y separada del área de producción”.</p>	<p>Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.3.5 Para evitar plagas provenientes del drenaje, éste debe estar provisto de trampas contra olores y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deben mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado. Cuando los drenajes no permitan el uso de éstos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad”.</p>
101.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.9</u> Solicitan sustituir el párrafo: “Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad” por “El drenaje debe presentar declive suficiente para evitar estancamientos y en caso de ser aplicable estar provisto de rejillas y coladeras con trampa para grasa”.</p>	<p>No se acepta. Ver respuesta al comentario 100.</p>
102.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.9</u> Incluir la conjunción “y/o”</p>	<p>No se acepta. Ver respuesta al comentario 100.</p>
103.	<p>SS-EDO-GRO. <u>Disposiciones Generales numeral 5.1.10</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “deben encontrarse en buen estado de funcionamiento”.</p>	<p>No se acepta. Queda implícito, al cumplirse la disposición.</p>
104.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.2.1</u> Solicitan sustituir el siguiente párrafo: “con iluminación que permita la realización de las operaciones de manera higiénica” por “con iluminación en todas las áreas del establecimiento que permita la realización de las operaciones”.</p>	<p>No se acepta. Las áreas de importancia son donde se realizan las operaciones, que no corresponden a todas las áreas del establecimiento.</p>
105.	<p>KELLOGG/ANTAD. <u>Disposiciones Generales numeral 5.2.2</u> Solicitan sustituir lo siguiente: que puedan contaminar</p>	<p>Se acepta, para quedar como: “5.3.12 Los focos y las lámparas que puedan contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, en</p>

	productos si envasar, en caso de rotura o estallido por “ubicadas en las áreas de elaboración y envasado” . O incluir “antiastillamiento” .	caso de rotura o estallido, deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento”.
106.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.2.2</u> Solicitan sustituir lo siguiente: “contaminar productos sin” por “contaminar alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin” .	No se acepta. Ver respuesta a comentario 105.
107.	IS-EDO-AGS/ ANTAD. <u>Disposiciones Generales numeral 5.3.1</u> Solicitan incluir el texto: “(artificial o natural)” e “en las áreas de producción o elaboración” .	No se acepta. Al indicar sólo ventilación no se limita a que sea natural o artificial, y no sólo en las áreas de producción o elaboración se requiere ventilación.
108.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.3.1</u> Solicitan un cambio en la redacción al inicio del párrafo, lo siguiente: “Se debe evitar” e incluir al final del texto el siguiente párrafo: “Si la ventilación no es suficiente para ello, se debe considerar el uso de extracción y/o aire acondicionado” .	No se acepta. Ver respuesta al comentario 107.
109.	CANILEC / COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.3.2</u> Sustituir el siguiente párrafo: “evitar que las tuberías ... estén expuestos” por “evitar que los equipos ... estén expuestos sin envasar” .	No se acepta. Es más clara la redacción actual.
110.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.4.2</u> Sustituir el siguiente párrafo: “..contacto directo con el producto, superficies en contacto con el mismo, envase primario, o aquella para...” por “..contacto directo con la materia prima, el producto, superficies en contacto con el mismo, envase primario, servicios en general o aquella para.....” .	Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.8.1 El agua que esté en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas, superficies en contacto con el mismo, envase primario o aquella para elaborar hielo debe ser potable y cumplir con los límites permisibles de cloro residual libre y de organismos coliformes totales y fecales establecidos en la Modificación a la NOM-127-SSA1-1994, citada en el apartado de referencias. Debiendo llevarse un registro diario del contenido de cloro residual libre”.
111.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.4.3</u> Proponen agregar después de potable “almacenarla...” y al final incluir los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.8.2 En caso de que no se cuente con la documentación que demuestre el cumplimiento del punto anterior, se deberá utilizar una fuente alterna o tomar las medidas necesarias para hacerla potable antes de añadirla a los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios o de transformarla en hielo para enfriar los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.
112.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.4.3</u> Solicitan eliminar dicho punto.	No se acepta. Ver respuesta al comentario 111.
113.	CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.4.4</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “siempre y cuando no se ponga en riesgo la contaminación de estos” .	Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.3.2 Las cisternas o tinacos para almacenamiento de agua deben estar protegidos contra la contaminación, corrosión y permanecer tapados. Sólo se podrán abrir para su mantenimiento, limpieza o desinfección y verificación siempre y cuando no exista riesgo de contaminar el agua”.
114.	IS-EDO-AGS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.4.6</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “Agregar de	No se acepta. En virtud de que la NOM-026-STPS, no es competencia de la SSA.

	acuerdo a lo dispuesto en la NOM-026 de la STyPS-1998”.	
115.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5</u> Sugieren reorganizar todo el numeral de manera que se enumeren los aspectos de limpieza, mantenimiento, acabados, para no confundir.	No se acepta. Ver respuesta a comentario 1.
116.	ANTAD./COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.1</u> Solicitan sustituir el siguiente párrafo: “permite su limpieza” por “permite el acceso para su limpieza, mantenimiento” ; o “permite su limpieza y desinfección” .	Se acepta, para quedar como: “5.2.1 Los equipos deben ser instalados en forma tal que el espacio entre ellos mismos, la pared, el techo y piso permita su limpieza y desinfección”.
117.	CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.2</u> Solicitan sustituir el párrafo “El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables, sin roturas” por “El equipo y los utensilios que vayan a estar en contacto con los empleados en las áreas en donde se manipulen directamente materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sin envasar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser y lavables, sin roturas fácilmente de diseños y materiales que permitan su limpieza” .	No se acepta. En virtud de que tal y como está la redacción es más clara.
118.	DGPE-COS/SEDS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.2</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “lavables, sin roturas” por “lavables y encontrarse en buen estado de mantenimiento y limpieza” .	No se acepta. Ya se incluyen esos aspectos en otros numerales del mismo apartado.
119.	SSA-EDO-COAH. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.3 y 5.5.4</u> Sugieren se eliminen los puntos 5.5.3 y 5.5.4, ya que se contradicen y pueden crear confusión dentro del proceso.	Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.2.3 Los materiales que puedan entrar en contacto directo con alimentos, bebidas, suplementos alimenticios o sus materias primas, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente”. Se elimina 5.5.4 del proyecto.
120.	IS-EDO-AGS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.4</u> Solicitan se aclare si está permitido el uso de superficies de madera.	Ver respuesta a comentario 119.
121.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.4</u> Se tiene la preocupación sobre las características de este tipo de materiales.	Ver respuesta a comentario 119.
122.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.4</u> Solicitan sustituir el párrafo “Las maderas que se utilicen deben cumplir con las características de superficie lisa, dureza y poderse lavar y desinfectar” por “Tratándose de alimentos, bebidas no alcohólicas y suplementos alimenticios, no se debe usar madera y otros materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse adecuadamente, cuando estén en contacto con materias primas, producto en proceso o terminado” .	Ver respuesta a comentario 119.
123.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.5</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “con un termómetro o dispositivo de” por “con un termómetro o con un dispositivo” .	Se acepta, para quedar como: “5.2.5 Los equipos de refrigeración y congelación deben contar con un termómetro o con un dispositivo de registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocado en un lugar accesible para su monitoreo”.
124.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y	No se acepta.

	GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.6</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “ la acumulación de agua ” por “ la acumulación y condensación de agua ”.	Tal como está se considera es clara la disposición.
125.	CANILEC/COFEPRIS-COS/IS-EDO-AGS/ANTAD/SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.7</u> Proponen incluir el siguiente texto: “ temperatura máxima de 7°C que ”	Se acepta, para quedar como: “5.5.2 Los equipos de refrigeración se deben mantener a una temperatura máxima de 7° C”.
126.	COFEPRIS-COS / IS-EDO-AGS / ANTAD / SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.8</u> Proponen incluir la temperatura de los equipos de congelación.	No se acepta. No es posible establecer una única temperatura mínima de congelación.
127.	CANILEC/ COFEPRIS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.9</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “ deben estar en buenas condiciones de funcionamiento ” por “ deben estar en condiciones de mantenimiento y funcionamiento ”.	No se acepta. Ya que al indicar buenas condiciones de funcionamiento, implica que se da mantenimiento, en 5.9.2 también se contempla.
128.	CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.10</u> Solicitan incluir al final del párrafo el siguiente texto: en el área de ”	Se acepta, para quedar como: “5.9.2 Después del mantenimiento o reparación del equipo se debe inspeccionar con el fin de eliminar residuos de los materiales empleados para dicho objetivo. El equipo debe estar limpio y desinfectado previo a su uso en el área de producción”.
129.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.10</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “ Después del mantenimiento reparación del equipo se debe inspeccionar con ” por “ Se debe proporcionar el mantenimiento del equipo cada vez que se requiera, al término de éste se debe inspeccionar con ”.	No se acepta. Ver respuesta al comentario 128.
130.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral nuevo</u> Solicitan incluir el siguiente párrafo: “ Cuando se realice el mantenimiento del equipo, debe procurarse realizarse cuando no ésta en operación, en caso de que esto no sea posible debe evitarse la contaminación del alimento, bebida o suplemento alimenticio ”.	No se acepta. En otros numerales del mismo apartado se contempla esto.
131.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.12</u> Solicitan eliminar la palabra “ ingredientes ”.	Se acepta, para quedar como: “5.9.4 Se deben emplear lubricantes grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, envase primario, producto en proceso o producto terminado sin envasar”.
132.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.13</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “ limpiarse de acuerdo con las necesidades específicas del proceso y del producto que se trate ” por “ limpiarse tanto en la parte interna como externa, de acuerdo con los procedimientos establecidos y con base a las necesidades específicas del proceso y del producto del que se trate ”.	No se acepta. Se considera más clara la redacción como está.
133.	COFEPRIS-COS / CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.14</u> Solicitan la siguiente redacción: “ instrucciones del fabricante, evitando que ” por “ instrucciones del fabricante o de acuerdo a procedimientos internos, evitando que ” o “ agentes de limpieza para ” por “ agentes de limpieza y desinfección ”.	Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.9.8 Los agentes de limpieza para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad, evitando que entren en contacto directo con materias primas, producto en proceso, producto terminado sin envasar o material de empaque.”
134.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA.	No se acepta. No procede como disposición general, para

	<p><u>Disposiciones Generales numeral 5.5.14</u> Proponen incluir al final del texto el siguiente párrafo “los cuales deben contar con las hojas de seguridad, etiqueta, fichas técnicas, e instrucciones del fabricante. Dichos documentos deben estar accesibles”.</p>	los establecimientos que se considera necesario se tiene contemplado en la tabla 2, se agregará ficha técnica y hoja de seguridad.
135.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.15</u> Proponen incluir al final del texto el siguiente párrafo “o a los procedimientos establecidos de manera interna”.</p>	Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.9.9 Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de los procedimientos internos que garanticen su efectividad”.
136.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.15</u> Proponen eliminar dicho numeral.</p>	No se acepta. Se considera más claro mantener las dos disposiciones.
137.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.15</u> Proponen incluir al final del texto el siguiente párrafo “Los agentes de desinfección para los equipos y utensilios deben utilizarse de acuerdo a las instrucciones del fabricante, los cuales deben contar con las hojas de seguridad, etiqueta, fichas técnicas, e instrucciones del fabricante. Dichos documentos deben estar accesibles”.</p>	No se acepta. Ver respuesta a comentario 136.
138.	<p>ANTAD. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.16</u> Proponen eliminar dicho numeral porque ya está establecido en 5.8.5.</p>	Se acepta. Se eliminará.
139.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.16</u> Proponen incluir al final del texto el siguiente párrafo “y estar identificados”.</p>	No se acepta. Ver repuesta al comentario 138.
140.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.16</u> Proponen incluir al final del texto el siguiente párrafo “para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, dichos recipientes deben confinarse o disponerse de acuerdo a los ordenamientos legales aplicables”.</p>	No se acepta. Ver respuesta al comentario 138.
141.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.5.16</u> Proponen incluir al final del texto el siguiente párrafo “y deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos, materiales de empaque, y el medio ambiente”.</p>	No se acepta. Ver respuesta al comentario 138.
142.	<p>COFEPRIS-COS- <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.1</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “Inspeccionar o clasificar sus materias primas, ingredientes e insumos antes de la producción o elaboración del producto.” por “Inspeccionar sus materias primas, e insumos durante la recepción de acuerdo a las especificaciones o criterios de aceptación establecidos por la empresa.”</p>	No se acepta. Tal como está se considera refleja mejor lo que se busca regular.
143.	<p>IS-EDO-AGS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.1</u> Solicitan sustituir el párrafo “Inspeccionar o clasificar sus materias primas, ingredientes e insumos antes de la producción o elaboración del producto” por “La materia prima utilizada deberá reunir los requisitos de etiquetado de acuerdo a la legislación sanitaria, de no ser esta será rechazada”.</p>	No se acepta. En virtud de que no es el ámbito de la competencia de la NOM.
144.	<p>CANILEC.</p>	No se acepta.

	<p><u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.2</u> Proponen incluir al final del texto el siguiente párrafo “cuyo uso representa un riesgo a la salud”.</p>	Si la fecha de caducidad está vencida, se asume que representa un riesgo a la salud.
145.	<p>CANILEC/COFEPRIS-COS/SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.3</u> Solicitan que se elimine el párrafo: “Excepto aquellas que su identificación sea evidente”.</p>	No se acepta. Los productos cuya identificación es evidente no tienen por que ser etiquetados.
146.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.3</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “Las materias primas envasadas deben contar con la información de las etiquetas en idioma español independientemente de que se exprese en otros idiomas. Excepto aquellas que su identificación sea evidente”.</p>	No se acepta. Queda fuera del ámbito de competencia de la NOM.
147.	<p>CANILEC- <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.4</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “aptas, a fin de evitar” por “aptas para el proceso que serán utilizado a fin de evitar”.</p>	No se acepta. Deben ser aptas independientemente del proceso.
148.	<p>COFEPRIS-COS- <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.4</u> Solicitan eliminar la palabra “evidentemente”.</p>	No se acepta. Ya que cambiaría el sentido de la disposición.
149.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.4</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “materias primas que evidentemente no sean aptas, a fin de evitar mal uso,” por “materias primas que de acuerdo a las evaluaciones de calidad, y a las especificaciones de dicha materia prima no sean aptas, a fin de evitar mal uso,”.</p>	No se acepta. Ver respuesta a comentario 148.
150.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.5</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “Se podrán almacenar productos que por su naturaleza no son fácilmente contaminables, jamón curado, quesos madurados, etc”.</p>	No se acepta. En virtud de que no es claro el comentario.
151.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.5</u> Solicitan sustituir el siguiente párrafo: “Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados, para evitar su posible contaminación.” por “Las materias primas deben mantenerse, protegidas para evitar su posible contaminación o adulteración conforme a las cualidades del producto.”</p>	No se acepta. Es más clara la redacción como está.
152.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.6</u> Solicitan sustituir el siguiente párrafo: “No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad” por “No aceptar materia prima cuyo envase o transporte tenga evidencia de haber sido violado”.</p>	No se acepta. No todas las empresas tienen transporte exclusivo para sus productos.
153.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.7</u> Solicitan un sustituir el término “sensoriales” por “organolépticas”.</p>	No se acepta. El término correcto es sensorial.
154.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.7</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 1 En productos de origen animal, proponen sustituir el término “Fresca” por “sin fauna nociva”. En Carnes frescas y subproductos, proponen sustituir los</p>	Se acepta parcialmente, para quedar como: Se incluirá en queso “ó contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados”. Y en granos, etc. “o con infestaciones”

	<p>términos “Rojo brillante, Rojo, Rosa pálido, Blanca o ligeramente amarillo” por “característico según el tipo de corte o materia prima cárnica”.</p> <p>En Aves, proponen incluir “y sus productos”. Asimismo, en el parámetro Textura anexar en el término Firme lo siguiente: “o característica según el subproducto”.</p> <p>En Leche y derivados, en la segunda columna referente a aceptación, sustituir el término “pasteurizada” por “con signos de alteración de sus propiedades organolépticas”. Asimismo en la columna de rechazo sustituir el término “sin pasteurizar” por “con signos de putrefacto, aroma agrio en caso de leche no fermentada de origen, cortada, contaminado con hongos”.</p> <p>En productos de Queso, tercera columna incluir al final del texto el siguiente párrafo “ó contaminado con hongos en productos que no fueron inoculados”.</p> <p>En Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos, tercera columna incluir la final del párrafo el siguiente texto “o con infestaciones”.</p>													
<p>155.</p>	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.7</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 1 En Refrigeradas, incluir al final del texto el siguiente párrafo “excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7° C”.</p>	<p>Se acepta, para quedar como: Se incluirá en refrigerados “excepto los productos de la pesca vivos, que pueden aceptarse a 7° C. Así como en la columna de rechazos”.</p>												
<p>156.</p>	<p>ASOC. NAC. PROCESADORES DE HUEVO. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.7</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 1 Incluir en el título de Huevo fresco “procesado o productos de huevo”, asimismo, sustituir el párrafo “Limpios y con cascarón entero” por “Que cumpla con la NOM-159”. Por otro lado, en la tercera columna incluir al final del texto el siguiente párrafo “o sin pasteurizar”.</p>	<p>No se acepta. No es práctico exigir el cumplimiento de la NOM como criterio de aceptación.</p>												
<p>157.</p>	<p>CANAFEM/CANAINCA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.7</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 1 En la tercera columna referente a Rechazo eliminar los términos “abolladas y oxidadas”.</p>	<p>Se acepta parcialmente, para quedar como: “abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg, en presentaciones mayores de 1 kg la abolladura no deberá ser mayor a 2,5 cm de diámetro.”.</p>												
<p>158.</p>	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.7</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 1 Incluir una fila relacionada con características de vitalidad en moluscos bivalvos vivos.</p> <table border="1" data-bbox="337 1392 898 1535"> <tr> <th colspan="3">Moluscos</th> </tr> <tr> <td>Vitalidad (productos vivos)</td> <td>Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto</td> <td>Conchas abiertas, que no cierran al tacto.</td> </tr> </table>	Moluscos			Vitalidad (productos vivos)	Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto	Conchas abiertas, que no cierran al tacto.	<p>Se acepta, para quedar como: Se incluirá</p> <table border="1" data-bbox="959 1304 1373 1463"> <tr> <th colspan="3">Moluscos</th> </tr> <tr> <td>Vitalidad (productos vivos)</td> <td>Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto</td> <td>Conchas abiertas, que no cierran al tacto.</td> </tr> </table>	Moluscos			Vitalidad (productos vivos)	Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto	Conchas abiertas, que no cierran al tacto.
Moluscos														
Vitalidad (productos vivos)	Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto	Conchas abiertas, que no cierran al tacto.												
Moluscos														
Vitalidad (productos vivos)	Conchas cerradas o que se abren y cierran al contacto	Conchas abiertas, que no cierran al tacto.												
<p>159.</p>	<p>SS-EDO-VERACRUZ. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.7</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 1 Incluir en la segunda columna referente a la aceptación lo siguiente “Base de leche pasteurizada”</p>	<p>No se acepta. Es más clara la redacción actual.</p>												
<p>160.</p>	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.1.7</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 1 En Granos, harinas, productos de panificación, tortillas y otros productos secos, tercera columna referente a Rechazo, incluir al final del texto el siguiente párrafo “Deben rechazarse cuando”</p>	<p>No se acepta. Está incluido al inicio de la misma tabla.</p>												

	presenten agujeros rasgaduras o mordeduras en los envases, que evidencien el contacto con insectos o roedores”.	
161.	ANTAD. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.3</u> Solicitan sustituir el término “La empresa” por “El establecimiento”.	Se acepta, para quedar como: “5.5.6 El establecimiento periódicamente debe dar salida a productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones”.
162.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.3</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “o que representen un riesgo de proliferación de fauna nociva o microorganismos”.	No se acepta. En virtud de que todos los alimentos representan un riesgo de proliferación de fauna nociva y flora.
163.	SSA-EDO-COAH. <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.5</u> Solicitan eliminar el término “pueden”.	No se acepta. Sin embargo, se modificará la redacción, para mejor entendimiento del punto, para quedar como: “5.5.1 Los establecimientos pueden instrumentar un Sistema de HACCP, en su caso se puede tomar como guía el apéndice A de la presente Norma. Cuando la norma oficial mexicana correspondiente al producto que se procesa en el establecimiento lo establezca, su instrumentación será obligatoria”.
164.	COFEPRIS-COS <u>Disposiciones Generales numeral 5.6.5</u> Solicitan incluir los términos “identificación y control de”.	No se acepta. Ver respuesta a comentario 163.
165.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.7.2</u> Solicitan un cambio en la redacción, así como incluir al final del texto el siguiente párrafo: “Indicar que los alimentos, bebidas o suplementos y sus materias primas e ingredientes a granel, deberán almacenarse en recipientes apropiados e identificados, de manera que se evite su contaminación y deterioro”.	No se acepta. En virtud de que los ingredientes son materias primas, por lo tanto quedan incluidos implícitamente.
166.	IS-EDO-AGS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.7.2</u> Hacen la aclaración de que ya no son necesarios los registros del sistema PEPS, es suficiente con llevar un acomodo adecuado (rotación de los productos).	No se acepta. El mismo texto señala “... que se permita aplicar...”
167.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.7.3</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “Las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios no deberán estar en contacto directo con pisos, techos y paredes”.	No se acepta. La propuesta está incluido en el punto 5.4.3
168.	SSA-EDO-COAH. <u>Disposiciones Generales numeral 5.7.5</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “debiendo estar las paredes recubiertas de material que facilite su limpieza”.	No se acepta. Está incluido en el numeral 5.1.2
169.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.7.7</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “y permita la circulación del aire”.	No se acepta. Está incluido en el numeral 5.4.4.
170.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.7.7</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “o daño. Por ningún motivo deben colocarse directamente sobre el piso, la superficie debe estar limpia y a 15 cm del nivel del piso alejados del techo y permitir el flujo de aire”.	No se acepta. Cambiaría el sentido de la disposición.
171.	COFEPRIS-COS.	Se acepta, para quedar como:

	<p><u>Disposiciones Generales</u></p> <p>Solicitan incluir un nuevo numeral correspondiendo ser el 5.7.8, teniendo la siguiente redacción “Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.</p>	<p>“5.4.6 Los implementos o utensilios tales como escobas, trapeadores, recogedores, fibras y cualquier otro empleado para la limpieza del establecimiento, deben almacenarse en un lugar específico de tal manera que se evite la contaminación de las materias primas, los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.</p>
172.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA.</p> <p><u>Disposiciones Generales numeral 5.8.5</u></p> <p>Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “Deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos, materiales de empaque y el medio ambiente”.</p>	<p>Se acepta parcialmente, para quedar como:</p> <p>“5.7.5 Los recipientes o envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica, no deben ser reutilizados para alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y deben ser dispuestos de manera tal que no sean un riesgo de contaminación a las materias primas, productos y materiales de empaque”.</p>
173.	<p>COFEPRIS-COS.</p> <p><u>Disposiciones Generales numeral 5.9.1.1</u></p> <p>Solicitan sustituir el siguiente un cambio en la redacción.</p> <p>“almacenamiento de los residuos. No deberá permitirse la acumulación de residuos, Salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones” por “almacenamiento temporal de los residuos. Y su remoción periódica. No deberá permitirse la acumulación de residuos, en volumen y condiciones tales que representen un riesgo de contaminación para los productos”.</p>	<p>Se acepta parcialmente, para quedar como:</p> <p>“5.11.1 Se deben adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos. No deberá permitirse la acumulación de residuos, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones”.</p>
174.	<p>COFEPRIS-COS.</p> <p><u>Disposiciones Generales numeral 5.9.1.2</u></p> <p>Solicitan sustituir el siguiente párrafo: “residuos deben retirarse de las áreas de operación o por lo menos una vez al día” por “residuos generados durante la producción deben retirarse de las áreas de operación cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día.</p>	<p>Se acepta, para quedar como:</p> <p>“5.11.2 Los residuos generados durante la producción o elaboración deben retirarse de las áreas de operación cada vez que sea necesario o por lo menos una vez al día.”</p>
175.	<p>COFEPRIS-COS.</p> <p><u>Disposiciones Generales numeral 5.9.1.3</u></p> <p>Solicitan sustituir el siguiente párrafo: “Se debe contar con recipientes identificados”. por “Se debe contar con recipientes tapados e identificados de acuerdo a la naturaleza del residuo”.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Queda fuera del ámbito de competencia de la SSA.</p>
176.	<p>COFEPRIS-COS.</p> <p><u>Disposiciones Generales</u></p> <p>Solicitan incluir un nuevo numeral correspondiendo ser el 5.9.1.4, teniendo la siguiente redacción “Los residuos deberán separarse de acuerdo a su naturaleza orgánica, inorgánica, tóxica o peligrosa, y disponerse de acuerdo a los ordenamientos legales aplicables”.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Queda fuera del ámbito de competencia de la SSA.</p>
177.	<p>COFEPRIS-COS.</p> <p><u>Disposiciones Generales numeral 5.10.1</u></p> <p>Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “incluyendo el transporte de los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.</p>	<p>Se acepta, para quedar como:</p> <p>“5.10.1 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento, incluyendo el transporte de los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.</p>
178.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA.</p> <p><u>Disposiciones Generales</u></p> <p>Solicitan incluir un nuevo numeral, en el apartado de control de plagas, teniendo la siguiente redacción: “Evitar trampas con roenticidas dentro de las áreas de materia prima, producto expuesto y áreas de producción”.</p>	<p>No se acepta.</p> <p>Pueden ser parte del plan para el control de plagas, lo que se debe evitar es la contaminación de los productos.</p>
179.	<p>COFEPRIS-COS.</p> <p><u>Disposiciones Generales numeral 5.10.3</u></p> <p>Solicitan sustituir el párrafo “En las áreas de proceso” por “En el establecimiento”</p>	<p>No se acepta.</p> <p>El que haya evidencia en áreas fuera de proceso (patios, jardines, etc.) no representa un riesgo.</p>
180.	<p>COFEPRIS-COS.</p>	<p>Se acepta.</p>

	<p><u>Disposiciones Generales numeral 5.10.4</u> Solicitan eliminar dicho numeral porque esta considerado en el numeral anterior.</p>	Se eliminará el numeral.
181.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.10.6</u> Proponen incluir la palabra: “preventivas”.</p>	Se acepta, para quedar como: “5.10.3 Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas”.
182.	<p>IS-EDO-AGS <u>Disposiciones Generales numeral 5.10.6</u> Solicitan se aclare si esta permitido al propietario del establecimiento la autoaplicación de insecticidas para la eliminación de la presencia de la fauna nociva, sin requerir a una empresa fumigadora autorizada por la SSA.</p>	Si está permitido, si cuenta con licencia sanitaria o si se utilizan únicamente plaguicidas de uso doméstico.
183.	<p>SSA-EDO-COAH. <u>Disposiciones Generales numeral 5.10.7</u> Solicitan se elimine el término “autoaplicación”.</p>	No se acepta. Puede haber autoaplicación, ver respuesta a comentario 182.
184.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.10.7</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “en cualquiera de los casos se debe contar con la Licencia sanitaria correspondiente”.</p>	Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.10.8 En caso de que alguna plaga invada el establecimiento, deben adoptarse medidas de control para su eliminación por contratación de servicios de control de plagas o autoaplicación, en ambos casos se debe contar con licencia sanitaria”.
185.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales</u> Solicitan incluir un numeral que tenga el siguiente párrafo: “Los plaguicidas empleados deben ser los aprobados por CICOPLAFEST”.</p>	Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.10.9 Los plaguicidas empleados deben contar con registro emitido por la autoridad competente”.
186.	<p>SS-EDO-GRO. <u>Disposiciones Generales numeral 5.10.8</u> Solicitan sustituir el numeral, por el siguiente texto: “El personal del área de proceso deberá portar la indumentaria de trabajo solo cuando se encuentre dentro de la misma, en caso de retirarse por cualquier circunstancia deberá quitársela y volver a colocársela a su regreso”.</p>	No se acepta. En virtud de que el comentario no tiene relación con lo establecido en este numeral, además ya se encuentra contemplado en el apartado 5.12 referente a personal. Asimismo, se eliminará el numeral.
187.	<p>SSA-EDO-COAH. <u>Disposiciones Generales numeral 5.10.8</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “debiendo fumigarse cada 6 meses”.</p>	No se acepta. Ver respuesta a comentario 186.
188.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.10.9</u> Solicitan sustituir el texto “fumigación preventiva” por “del servicio”.</p>	Se acepta, para quedar como: “5.10.11 En caso de contratar los servicios de una empresa, se debe contar con un certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma. En el caso de autoaplicación, se debe llevar un registro, en ambos casos debe constar el número de licencia sanitaria expedida por la Autoridad correspondiente.”
189.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.10.10</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “disposiciones legales aplicables”.</p>	Se acepta, para quedar como: “5.10.10 Los plaguicidas deben mantenerse en un área, contenedor o mueble aislado y con acceso restringido, en recipientes claramente identificados y libres de cualquier fuga, de conformidad con lo que se establece en las disposiciones legales aplicables”.
190.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.10.10</u> Solicitan incluir el texto “con acceso restringido”</p>	Se acepta. Ver respuesta al comentario 189.
191.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.1</u> Solicitan incluir el texto “con vestimenta o uniforme, cubrepelo, cubreboca y en buen estado” por “con ropa”.</p>	No se acepta. Corresponde a disposiciones generales, por lo que no todos los establecimientos requieren esa indumentaria.

192.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.1</u> Solicitan incluir el siguiente párrafo: "que este en contacto directo con el producto"	No se acepta. Todo el personal debe presentarse limpio.
193.	ANTAD. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.3</u> Solicitan incluir el siguiente párrafo: "que opere en las áreas de producción, elaboración o suministro de productos".	Se acepta, para quedar como: "5.12.4 Al inicio de las labores, al regresar de cada ausencia y en cualquier momento cuando las manos puedan estar sucias o contaminadas, toda persona que opere en las áreas de producción o elaboración, o que este en contacto directo con materias primas, envase primario, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios debe lavarse las manos, de la siguiente manera:"
194.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.3</u> Solicitan incluir el siguiente párrafo: "que este en contacto directo con el alimento, bebida o suplemento alimenticio debe"	
195.	CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.3</u> Solicitan incluir en el inciso c) el término "o sanitizante".	No se acepta. Ver respuesta al comentario 193 y 194.
196.	IS-EDO-AGS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.3</u> Solicitan eliminar del inciso b) el siguiente texto: "Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo".	No se acepta. Ver respuesta al comentario 193 y 194.
197.	KELLOGG. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.3</u> Solicitan eliminar del inciso b) el siguiente texto: "Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos".	No se acepta. Es una disposición vigente, que ha ayudado a prevenir la contaminación directa de los productos.
198.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.3</u> Solicitan sustituir el texto "puedan estar sucias" por "estén sucias". Además en el inciso c) sustituir el texto "puede utilizarse" por "utilizar una".	No se acepta. La contaminación no se ve, por lo que no podría ser verificable. Tampoco siempre es necesario el uso de solución desinfectante.
199.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.4</u> Solicitan incluir el siguiente el texto: "limpios e".	Se acepta, para quedar como: "5.12.5 Si se emplean guantes, éstos deben mantenerse limpios e íntegros. El uso de guantes no exime el lavado de las manos antes de su colocación".
200.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.7</u> Solicitan incluir el siguiente el texto: "se debe" antes de evitar.	No se acepta. Se considera más clara la redacción actual.
201.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.11.7</u> Solicitan incluir el siguiente el texto: "materias primas y envases primarios".	Se acepta, para quedar como: "5.12.7 No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, materias primas y envases primarios. Evitar estornudar o toser sobre el producto".
202.	SS-EDO-GRO. <u>Disposiciones Generales</u> Solicitan incluir un nuevo numeral correspondiendo ser el 5.11.8, teniendo la siguiente redacción "El personal del área de proceso deberá portar la indumentaria de trabajo solo cuando se encuentre dentro de la misma, en caso de retirarse por cualquier circunstancia deberá quitársela y volver a colocársela a su regreso".	No se acepta. En virtud de que ya se encuentra contemplado en el numeral 5.12.
203.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.12.1</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: "Así como en nociones básicas sobre HACCP".	No se acepta. Son disposiciones generales para todo tipo de establecimientos.
204.	CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.12.2</u> Solicitan incluir un inciso al final del texto: "Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor".	Se acepta, para quedar como: "5.14.2 g) Repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor".

205.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.12.2</u> Solicitan un cambio de redacción en el numeral. “b) La naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición.; c) La forma en que se procesan los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Considerando la probabilidad de contaminación; d) El grado y tipo de producción o de preparación posterior antes del consumo final; f) El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo.” por “b) La naturaleza de los productos y la relación de ésta con la capacidad para el desarrollo de los microorganismos patógenos o de descomposición. c) Los diversos procesos aplicados a los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y su influencia en la calidad sanitaria. d) El grado y tipo de procesamiento o de preparación posterior antes del consumo final; f) El tiempo que se prevea que transcurrirá antes del consumo. g) Aspectos generales del sistema HACCP.</p>	<p>No se acepta. Los temas incluidos se consideran como los básicos para la capacitación. Además, se incluirá un inciso, para quedar como: “5.14.2 h) El conocimiento de la presente NOM, según corresponda”.</p>
206.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.12.2</u> Solicitan eliminar el inciso d) referente a el grado y tipo de producción o de preparación posterior, antes del consumo final. Asimismo, proponen sustituir el término “deban” por “deben”.</p>	<p>Se acepta parcialmente, para quedar como: “5.14.2 e) Las condiciones en las que se deben recibir y almacenar las materias primas, alimentos, bebidas o suplementos alimenticios”.</p>
207.	<p>SS-EDO-GRO. <u>Disposiciones Generales numeral 5.13</u> Solicitan un cambio de redacción en el numeral. “5.13 Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias. Los vehículos que cuentan con sistema de refrigeración, deben ser sometidos a revisión periódica del equipo con el fin de que su funcionamiento garantice que las temperaturas requeridas para la buena conservación de los productos, estén aseguradas, y deben contar con indicadores y registradores de temperatura”.</p>	<p>No se acepta. En virtud de que se encuentra contemplado en el punto 5.13.1 y 5.13.2 referente a que deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación, asimismo, en el punto 6.6.1 referente a los documentos y registros se señala que dentro de la documentación, deberá registrarse la temperatura de refrigeración o congelación.</p>
208.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Generales numeral 5.13.1</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “su contaminación o alteración” por “su contaminación alteración.”</p>	<p>No se acepta. La redacción actual es más clara.</p>
209.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Generales numeral 5.13.3</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “considerando aun cuando se presenten transbordos”.</p>	<p>No se acepta. Directo o con transbordos es transporte y debe cumplir con lo establecido.</p>
210.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.13.4</u> Solicitan eliminar la última parte para que quede: “Los vehículos deben estar limpios”.</p>	<p>No se acepta. La redacción actual es más clara.</p>
211.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Generales numeral 5.13.4</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “los vehículos para el transporte de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que requieran condiciones de refrigeración o congelación, deberán contar con un dispositivo para el monitoreo y control de la temperatura que cumpla con lo establecido en el numeral 5.5.5.”</p>	<p>No se acepta. Se contempla en 5.13.3</p>
212.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.2</u> Solicitan eliminar la primera parte del párrafo por estar contenida en 5.1.2.</p>	<p>No se acepta. Se considera más clara la redacción actual.</p>
213.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y</p>	<p>No se acepta.</p>

	<p>GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.2</u> Solicitan sustituir el siguiente texto: “roturas. Los pisos deben tener declive suficiente hacia las coladeras para” por “roturas para evitar la acumulación de agua, polvo, suciedad, etc. Los pisos deben tener declive suficiente cerca del área de las coladeras para”.</p>	Se considera más clara la redacción actual.
214.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.3</u> Solicitan un cambio de redacción en el numeral: “estaciones de lavado o estaciones de desinfección para el personal” por “estaciones de lavado o desinfección de manos para el personal”.</p>	Se acepta, para quedar como: “6.3.3 Se debe contar con estaciones de lavado o de desinfección para el personal, accesibles al área de producción”.
215.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.3</u> Solicitan un cambio de redacción en el numeral: “de lavado o estaciones de desinfección” por “de lavado y desinfección”</p>	No se acepta. Ver respuesta a comentario 214.
216.	<p>KELLOGG. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.3.1</u> No se entiende qué es una estación de desinfección, sus características y función”.</p>	No corresponde a una propuesta concreta.
217.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.3.2</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “y/o”</p>	Se acepta, para quedar como: “6.3.5 Las estaciones de lavado podrán ser de accionamiento manual y deben estar equipadas con agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y/o depósito para toallas con tapa oscilante o con acción de pedal”.
218.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.3.2</u> Solicitan sustituir el texto “podrán ser” por “deberán tener grifos”.</p>	No se acepta. No es claro el comentario.
219.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.3.2</u> Solicitan incluir el artículo “y” entre la palabra detergente y desinfectante.</p>	Se acepta. Ver respuesta a comentario 217.
220.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.5</u> Solicitan incluir al principio del texto el siguiente párrafo: “artículos empleados para la”.</p>	Se acepta, para quedar como: “6.3.2 Los artículos empleados para la limpieza deben lavarse en un lugar exclusivo para este fin”.
221.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.6</u> Solicitan pasarlo al apartado 5 de disposiciones generales.</p>	Se acepta. Se pasará al apartado 5 numeral 5.3.7
222.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.1.7</u> Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “los cuales deben separarse de acuerdo a su naturaleza”.</p>	No se acepta. En virtud de que no es del ámbito de competencia.
223.	<p>CANILEC/COFEPRIS-COS/SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.2.1</u> Solicitan incluir el texto “y calibrados”, después de la frase buenas condiciones.</p>	No se acepta. En virtud de que la calibración se incluye en el punto 6.3.4 tabla No. 2.
224.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.2.1</u></p>	No se acepta. En virtud de que la calibración se incluye en el punto 6.3.4 tabla No. 2.

	Solicitan incluir al final del texto el siguiente párrafo: “Se debe contar con los registros de dichas calibraciones” .	
225.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.2.2</u> Solicitan incluir el texto “y calibrados” .	No se acepta. Ver respuesta a comentario 223.
226.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.2.2</u> Solicitan incluir el siguiente texto: “con escala visible y” .	Se acepta parcialmente, para quedar como: “6.2.2 Los equipos para proceso térmico deben contar con termómetro o dispositivo para registro de temperatura colocados en un lugar accesible para su monitoreo y lectura”.
227.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.1</u> Solicitan eliminar el texto: “fases fundamentales” , en todos los incisos que se mencione. En inciso b) sustituir las fases fundamentales por operación. Incluir en inciso c) la siguiente frase: “según corresponda en las diferentes etapas del proceso.”	Se acepta parcialmente. Se sustituirá “fases fundamentales” por “fases de producción” .
228.	CANILEC. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.1</u> Solicitan incluir en inciso e) la frase “al menos” .	Se acepta, para quedar como: “6.4.1 e) Actualizar los procedimientos de las fases de producción, al menos cuando cambien las operaciones involucradas”.
229.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.1 y 6.3.2</u> Solicitan sustituir el texto: “fases de la operación” por “principales etapas del proceso” ; en todos los incisos que se mencione.	No se acepta. Se incluye fase para dar congruencia al documento, ya que en el Sistema HACCP se incluye la definición de fase.
230.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.3</u> Solicitan sustituir el texto: “Se debe controlar” por “Los controles aplicados deben garantizar” .	Se acepta, para quedar como: “6.4.6 Los controles aplicados deben evitar que se utilicen materias primas en las que puedan existir peligros que no puedan reducirse a niveles seguros por los procedimientos normales de inspección, clasificación o elaboración”.
231.	CANILEC/COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.3</u> Solicitan eliminar el numeral porque está contemplado en 5.6.1.1	No se acepta. Este punto se refiere a un control más estricto.
232.	CANILEC. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.4</u> Solicitan incluir al final del texto introductorio el siguiente texto: “al menos” antes de la frase “con lo siguiente” . Solicitan modificaciones en la Tabla No. 2 En la columna referente a Recepción de materias primas, en la fila sobre las especificaciones o criterios de aceptación o rechazo, solicitan un cambio de redacción. Asimismo, en la fila de registros o certificados, solicitan incluir el término “reportes” , antes o después del término certificado. En la columna referente a fabricación, tanto en la fila referente a especificaciones de aceptación o rechazo y registros del control, solicitan cambio de redacción. Asimismo, solicitan sustituir el término “notificación” , por “lotificación” . En la columna sobre Almacenamiento, fila sobre registros de entradas y salidas, solicitan que se incluya la frase “entre otros” . Tanto en las columnas de Equipo e instrumentos y Control de plagas, fila sobre registros o certificados, solicitan se incluya al final del texto la siguiente frase “o reportes” .	Se acepta parcialmente. Se incluirá reportes. Se corrige “Lotificación” Se incluirá “entre otros”

	Columna referente a la Capacitación del personal, fila referente al Programa, segundo párrafo solicitan sustituir el texto: “la naturaleza” por “las características”.						
233.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.4</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 2 Solicitan sustituir el término “notificación”, por “lotificación”. Asimismo, en la Columna referente a la Capacitación del personal, fila referente al Programa, segundo párrafo solicitan incluir el texto: “Los temas a incluir de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.12.2”.</p>	<p>Se acepta, para quedar como: Se incluirá en la tabla en capacitación, programa: “Los temas a incluir de acuerdo a lo establecido en el numeral 5.14.2”</p>					
234.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.4</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 2 En la columna sobre Almacenamiento, fila sobre registros de entradas y salidas, solicitan que se incluya la frase “destino del producto o cliente.” Asimismo, solicitan que se contemple en la tabla aspectos de retiro de producto:</p> <table border="1" data-bbox="310 732 927 942"> <tr> <td rowspan="2">Retiro de producto</td> <td>Programa</td> <td>Procedimientos para retiro del producto no apto de la cadena de comercialización.</td> </tr> <tr> <td>Registro</td> <td>Producto involucrado, cantidad, fecha de la acción, comercializadores involucrados, acciones realizadas con el.</td> </tr> </table>	Retiro de producto	Programa	Procedimientos para retiro del producto no apto de la cadena de comercialización.	Registro	Producto involucrado, cantidad, fecha de la acción, comercializadores involucrados, acciones realizadas con el.	<p>No se acepta. En lotificación se incluye, que debe permitir la rastreabilidad del producto. Retiro de producto se incluye en numeral 6.7.</p>
Retiro de producto	Programa		Procedimientos para retiro del producto no apto de la cadena de comercialización.				
	Registro	Producto involucrado, cantidad, fecha de la acción, comercializadores involucrados, acciones realizadas con el.					
235.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.4</u> Solicitan modificaciones en la Tabla No. 2 En la columna referente a Fabricación, primera fila sobre Procedimiento/método, sustituir el término “fundamentales” por “del proceso”. Asimismo, en la cuarta fila referente a Producto terminado, incluir al final del texto el siguiente párrafo: “Codificación que permita la rastreabilidad del producto”. Con respecto a la quinta fila, solicitan se corrija la ortografía. En la columna sobre Rechazos, solicitan incluir una fila: “Equipo e instrumentos para el control de proceso”.</p>	<p>No se acepta. Ver respuesta al comentario 234.</p>					
236.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.5</u> Solicitan sustituir el texto: “sobre superficies limpias que” por “en áreas cuyo contacto con el producto”.</p>	<p>No se acepta. Se considera más clara la redacción actual.</p>					
237.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.5</u> Solicitan sustituir el siguiente texto “mesas, tarimas, anaqueles y entrepaños. Cuando el volumen que se maneje no sea posible podrán colocarse sobre superficies limpias que eviten su” por “contacto directo con el piso o superficies que favorezcan la”.</p>	<p>No se acepta. Se considera más clara la redacción actual.</p>					
238.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.6</u> Proponen la siguiente redacción: “Dependiendo de la naturaleza del proceso, en la producción de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se deberán utilizar dispositivos o procedimientos para reducir el riesgo de contaminación por cuerpos extraños, como fragmentos de vidrio o de metal, polvo y sustancias químicas indeseables”.</p>	<p>No se acepta. Es más clara la redacción actual.</p>					
239.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. /COFEPRIS-COS.</p>	<p>No se acepta. El decir podrán significa que no es</p>					

	<p>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.6 Solicitan un cambio de redacción. “En la producción de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se podrán ... indeseables” por “Dependiendo de la naturaleza del proceso, En la producción de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se recomienda ..., entre otros”.</p>	obligatorio.
240.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.7</u> Solicitan sustituir el texto: “áreas específicas” por “controles de identificación”.</p>	No se acepta. Se cambia la idea y ésta no reflejaría lo que se busca.
241.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.7</u> Proponen pasar a 5.7</p>	No se acepta. Los productos que se mencionan son específicos para fábricas.
242.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.3.10</u> Solicitan un cambio de redacción: “en condiciones que evite” por “en condiciones tales que se evite”.</p>	Se acepta, para quedar como: “6.5.1 El envasado debe hacerse en condiciones tales que se evite la contaminación del producto”.
243.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.4.1</u> Solicitan incluir al final del inciso a) el siguiente texto: “y sin maquillaje”.</p>	No se acepta. El uso de maquillaje por el personal que manipula alimentos, bebidas o suplementos alimenticios no se considera que represente un riesgo para éstos.
244.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.4.1</u> Sugieren que los incisos b) y c), formen parte del capítulo 5 referente a Disposiciones Generales.</p>	No se acepta. No en todos los establecimientos requieren cumplir con esta disposición.
245.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.4.1</u> Solicitan cambio de redacción “El personal que entre ... sin envasar, equipos y utensilios, debe observar ... b) No se permite el uso de joyería, ni adornos en manos, cara incluyendo boca y lengua, orejas, cuello o cabeza; d) En las áreas donde se tenga contacto directo con alimentos, bebidas o suplementos alimenticios se debe utilizar protección que cubra totalmente el cabello así como ropa protectora. En los casos donde el personal y visitantes tengan barba y/o bigote, deberán utilizar cubreboca.</p>	Se acepta parcialmente, para quedar como: “6.8.1 b) No se permite el uso de joyería, ni adornos en manos, cara incluyendo boca y lengua, orejas, cuello o cabeza”;
246.	<p>CANILEC. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.4.2</u> Solicitan incluir el siguiente texto: “cuando se requiera”, antes de la frase de “el cubrepelo y el cubreboca”.</p>	No se acepta. La observación queda implícita en el numeral 6.8.1 inciso d).
247.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.4.2</u> Solicitan cambio de redacción. “Al inicio y durante la jornada”.</p>	No se acepta. Durante la jornada es normal que la indumentaria se ensucie.
248.	<p>SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Fábrica de alimentos numeral 6.4.2</u> Solicitan cambio de redacción. “el cubrepelo y en su caso el cubreboca deben”.</p>	No se acepta. Ver respuesta a comentario 246.
249.	<p>GRUPO DE TRABAJO <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.1.2</u> Solicitan incluir el siguiente texto: “secador de aire caliente o”.</p>	Se acepta, para quedar como: “7.2.2 En el área de elaboración debe contarse con una estación de lavado y desinfección de manos, provista de jabón o detergente y desinfectante, secador de aire caliente o toallas desechables y depósito para basura”.
250.	<p>COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.2.4</u> Solicitan incluir el siguiente texto: “y demás equipo y mobiliario”.</p>	Se acepta, para quedar como: “7.5.4 Las sillas, mesas, barra, pisos, paredes, techos, lámparas y demás equipo y mobiliario se deben conservar en buen estado y limpios”.
251.	<p>COFEPRIS-COS.</p>	No se acepta. Durante el servicio es normal que se puedan

	Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.2.5 Sugieren que en el inciso b), se incluya la frase “y durante”, al después del texto “Al inicio del servicio”.	ensuciar.
252.	COFEPRIS-COS <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.2.6</u> Incluir inciso d), con la siguiente redacción: “ Todos los utensilios de cocina antes de ser empleados en la preparación de alimentos deben desincrustarse, lavarse y posteriormente desinfectarse con yodo o cloro o mediante inmersión de agua caliente a una temperatura de 75 a 82 °C por lo menos durante medio minuto, cada vez que se utilicen con alimentos diferentes. Además se deben almacenar en un área específica. El uso de los desinfectantes se debe hacer de acuerdo a las instrucciones del fabricante. ”	Se acepta parcialmente, para quedar como: “7.5.6 d) Cuando proceda desinfectar mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75 a 82 °C por lo menos durante medio minuto o con yodo o cloro de acuerdo a las instrucciones del fabricante o de procedimientos internos que garanticen su efectividad.”
253.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.2.7</u> Sugieren sustituir el término “adquirir” por “contar con”.	Se acepta, para quedar como: “7.5.7 Los establecimientos podrán contar con un equipo mecánico para el lavado de loza. En caso de contar con máquina lavaloza, ésta debe funcionar de acuerdo a las recomendaciones del fabricante”.
254.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.2.9</u> Sugieren incluir al final del texto el siguiente párrafo: “ de manera que no constituyan una fuente de contaminación ”.	Se acepta, para quedar como: “7.5.9 Los trapos y jergas deben lavarse y desinfectarse con la frecuencia requerida, de manera que no constituyan una fuente de contaminación”.
255.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.1</u> Sugieren incluir en el inciso b) al final del texto el siguiente párrafo: “ o a chorro de agua ”.	No se acepta. Ya está contemplada en el inciso c del mismo numeral 7.4.1.
256.	GRUPO DE TRABAJO Eliminar la palabra yodo del inciso f)	Se acepta.
257.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.2</u> Sugieren sustituir el siguiente párrafo: “ o a una máxima de -9°C (15.8°F) los congelados. ” por “ con excepción de los productos vivos, que pueden recibirse a 7° (45° F) o a una máxima de -18°C (0.4°F) los congelados, excepto los que fueron sometidos a congelación en salmuera, que pueden estar a -9°C (15.8 °F) ”.	Se acepta parcialmente, para quedar como: “7.4.2 Los productos de la pesca frescos deben recibirse a una temperatura máxima de 4°C (39.2°F) o a una máxima de - 9°C (15.8°F) los congelados. Con excepción de los productos vivos, que pueden recibirse a 7°C (45° F)”.
258.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.3</u> Sugieren eliminar el numeral, ya que está incluido en la tabla 1.	Se acepta. Se eliminará.
259.	CANILEC. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.3</u> Sugieren incluir al final del texto el siguiente párrafo: “ u olores extraños ”.	No se acepta. Ver respuesta al comentario 258.
260.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.5</u> Sugieren que se aclare la expresión “ se dude de su potabilidad ”, ya que da lugar a la subjetividad en la determinación de la calidad sanitaria del agua. Lo recomendable es que se garantice mediante análisis que demuestren su condición (cloro libre residual de manera regular y eventualmente microbiológico).	Se acepta parcialmente, para quedar como: “7.4.4 Cuando no se cuente con la documentación referida en el numeral 5.8.1 que demuestre la potabilidad del agua para elaborar hielo o preparar alimentos o bebidas que no van a ser sometidas a cocción, ésta debe ser hervida, desinfectada o purificada”.
261.	SABRITAS, PEPSI-COLA, PRODUCTOS GATORADE Y GRUPO GAMESA. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.5</u> Sugieren sustituir el siguiente texto: “ ésta debe ser hervida, desinfectada o purificada ” por “ no deberá ser utilizada ”.	No se acepta. Ver respuesta a comentario 260.
262.	IS-EDO-AGS. <u>Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.7</u> Sugieren un cambio de redacción: “ El hielo destinado a enfriamiento de botellas, copas o tarros no debe utilizarse para consumo humano ” por “ El hielo destinado para enfriamiento de las botellas, tarros o copas debe ser potable, no deberá utilizarse para consumo humano ”.	No se acepta. Ya que todo el hielo debe ser potable, establecido en el numeral 5.8.1
263.	SS-EDO-GRO.	No se acepta.

	Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.10 Sugieren incluir al final del texto el siguiente párrafo: “y contar con protección para evitar que sean contaminados por los comensales al momento de elegirlos”.	Esto se incluye en el punto 7.4.8
264.	COFEPRIS-COS. Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.11 Sugieren un cambio de redacción: “Se prohíbe el uso de desperdicios de alimentos” por “Los desperdicios de alimentos, no podrán ser utilizados para consumo humano”.	Se acepta parcialmente, para quedar como: “7.4.9 Se prohíbe el uso de desperdicios de alimentos para consumo humano”.
265.	IS-EDO-AGS. Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.12 Sugieren un cambio de redacción. “Los sobrantes de alimentos del día sólo podrán ... cocción”.	Se acepta, para quedar como: “7.4.10 Los sobrantes de alimentos del día sólo podrán reutilizarse una sola vez, cuando se encuentren en buen estado y se utilicen en alimentos que van a ser sometidos a cocción”.
266.	CANILEC. Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.3.13 Sugieren incluir al final del texto el siguiente párrafo: “que no deben ponerse en contacto nuevamente con el alimento”.	No se acepta. En virtud de que en dicho punto se indica desechables.
267.	SSA-EDO-GRO. Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.4.2 Sugieren sustituir la temperatura: “70°C (158°F)” por “74°C (165°F) como mínimo y debe mantenerse a 60°C debidamente protegido”.	Se acepta, para quedar como: “7.3.2 Si se llegase a recalentar algún alimento preparado, debe alcanzar una temperatura de por lo menos 74°C (165°F)”.
268.	SSA-EDO-GRO. Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.4.3 Sugieren sustituir la temperatura, que se señala en el inciso a) “60°C (140°F)” por “65°C (149°F)”.	Se acepta parcialmente, para quedar como: “7.3.3 a) Los que se sirven calientes mantenerse a una temperatura mayor a 60°C (140°F)”.
269.	COFEPRIS-COS. Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.5.1 Sugieren un cambio de redacción. “Al iniciar y durante la jornada de trabajo, el uniforme o vestimenta debe estar limpio”.	No se acepta. En virtud de que por las actividades normales que se llevan a cabo, la ropa de trabajo se va ensuciando.
270.	CANILEC. Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.5.2 Sugieren incluir en el segundo párrafo el siguiente texto: “sin maquillaje y sin joyería”	Se acepta parcialmente, para quedar como: “7.6.2 El personal que prepare o sirva alimentos o bebidas debe presentarse aseado al área de trabajo, con el uniforme o vestimenta y calzado limpios. El personal que elabore los alimentos deberá adicionalmente traer el cabello corto o recogido, con uñas recortadas y sin esmalte, sin joyería y utilizar protección que cubra totalmente cabello, barba, bigote y patilla recortada”.
271.	SSA-EDO-GRO. Disposiciones Establecimiento de servicio numeral 7.5.3 Sugieren incluir al final del texto el siguiente párrafo: “o contar con personal exclusivo para el cobro de los alimentos”.	No se acepta. Se da la opción, porque no todos los establecimientos pueden tener personal exclusivo para el cobro.
272.	ANTAD. Disposiciones Establecimientos de servicios Sugieren incluir el siguiente numeral: “El personal que prepare los alimentos, no deberá usar joyería, ni adornos en manos, cara, orejas, cuello o cabeza, así como prescindir de plumas, lapiceros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta”.	No se acepta. Ver respuesta al comentario 270.
273.	COFEPRIS-COS. Disposiciones Expendio numeral 8.1 Proponen eliminar numeral, porque indican no hay fabricación en expendio.	No se acepta. Hay establecimientos que tienen fabricación y expendio.
274.	COFEPRIS-COS. Disposiciones Expendio numeral 8.6 Sugieren cambio de redacción: “Las superficies de manipulación, corte y ...”	Se acepta, para quedar como: “8.2.5 Las superficies de manipulación, corte y empaque deben lavarse y desinfectarse por lo menos al inicio y al final de cada turno”.
275.	COFEPRIS-COS. Disposiciones Expendio numeral 8.7	No se acepta. Hay productos que no se comercializan

	Cuestionan la inclusión del punto, ya que cada empaque contiene leyendas de conservación.	envasados.
276.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Expendio numeral 8.9</u> Sugieren cambio de redacción. "Si por el número de personal, éste manipula dinero, deberá " por "Si el personal, que manipula alimentos, también debe manipular dinero, deberá".	No se acepta. Ver respuesta a comentario 271.
277.	COFEPRIS-COS. <u>Disposiciones Expendio</u> Sugieren incluir el siguiente numeral: "8.12 Los establecimientos que expendan productos de la pesca vivos o crudos, deberán indicar por escrito a sus clientes del riesgo que implica el consumo de alimentos crudos o poco cocidos ".	No se acepta. No se considera que sea práctica una disposición de esta naturaleza.
278.	COFEPRIS-COS. <u>Concordancia con normas internacionales</u> Sugieren modificar la referencia del Código Internacional Recomendado de Prácticas. Principios Generales de Higiene de los alimentos.	Se acepta. Sin embargo se actualizará a la versión más reciente.
279.	KELLOGG. <u>Bibliografía</u> Sugieren que se corrija la página web del Center of Disease Control. Procedimiento para el lavado de manos.	No se acepta. Ya que es la página correcta.
280.	COFEPRIS-COS. <u>Bibliografía</u> Sugieren que en la referencia de la Ley General de Salud, se indique la fecha de la reforma.	No se acepta. De acuerdo a la Dirección General de Asuntos Jurídicos de la SSA, no se deben incluir fecha de reforma.
281.	COFEPRIS-COS. <u>Apéndice A</u> Sugieren la modificación radical de todo el apéndice A, de manera que los usuarios cuenten con una guía práctica para el conocimiento, entendimiento e implementación del Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (APPCC). El documento tal como está resulta extremadamente teórico (académico) y por lo tanto poco práctico. En todos los casos sustituir HACCP por APPCC e indicar en un pie de página que APPCC corresponde a HACCP. El documento tiene muchos aspectos que no están dirigidos a la industria sino a los gobiernos (por ejemplo el capítulo de la capacitación), por lo que debe hacerse una depuración al respecto. También resulta inútil el capítulo de directrices para la aplicación del sistema de HACCP. Los pies de página 1 y 2 son inútiles (se habla de principios y directrices que no están descritas en el texto del documento).	No se acepta. En virtud de que se está adoptando lo establecido en las Directrices del Codex.
282.	COFEPRIS-COS. <u>Apéndice A</u> 1. Se debe contemplar al personal Operario. 2. Debe considerar: Características fisicoquímicas, Condiciones que afecten su estabilidad, Ingredientes, Producto final, condiciones de manejo y Método de distribución. 3.- Uso esperado, Peligros potenciales por una mala manipulación, Procedimientos de preparación y consumidor al que va dirigido.	No se acepta. Ver respuesta a comentario 281.
283.	COFEPRIS-COS. <u>Apéndice A</u> Sistema de análisis de peligros identificación y control de puntos críticos (HACCP) y directrices para su aplicación.	No se acepta. En virtud de que se está adoptando lo establecido en las Directrices del Codex.
284.	COFEPRIS-COS. <u>Apéndice A Definiciones</u> Proponen un cambio en la definición de PELIGRO. "se halla, que puede causar un efecto " por "se halla, que si no es controlado puede causar un"	No se acepta. En virtud de que se está adoptando lo establecido en las Directrices del Codex.
285.	COFEPRIS-COS. <u>Apéndice A Definiciones</u>	No se acepta. En virtud de que se está adoptando lo

	Proponen incluir la definición de RIESGOS, la probabilidad de que un factor biológico, químico o físico, causen un daño a la salud del consumidor.	establecido en las Directrices del Codex.														
286.	COFEPRIS-COS. <u>Apéndice A DIAGRAMA 3</u> Es recomendable aclarar la forma de llenado del diagrama propuesto, puede utilizarse un ejemplo o guía que ayude a su correcto llenado, ya que no queda claro el uso de este diagrama.	No se acepta. En virtud de que se está adoptando lo establecido en las Directrices del Codex.														
287.	COFEPRIS-COS. Solicitan se conserve el Apéndice informativo B de las especificaciones sanitarias establecidas en la NOM-093. Además, incluir lo siguiente:	No se acepta. Dado que los representantes del sector de servicios de alimentos preparados argumentan que se ha hecho una aplicación errónea de este apéndice, al considerarlo como criterio para la dictaminación e incluso aplicación de medidas de seguridad por el incumplimiento del mismo. Por lo que consideran se presta a confusión afectando al sector.														
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>MICROORGANISMO</th> <th>TIPO DE ALIMENTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Coliformes fecales</td> <td>Salsas crudas</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>Cárnicos listos para consumo humano (Jamón y salchichas).</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>Cárnicos listos para consumo (jamón, salchichas, chorizo y longaniza). Salsas cocidas. Ensaladas verdes o de frutas. Ensaladas cocidas. Alimentos cocidos. Productos del mar cocidos. Productos del mar crudos. Postres lácteos y postres no lácteos.</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli</td> <td>Alimentos cocidos, pero que al servirse lleven ingredientes crudos.</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>Salsas crudas. Ensaladas verdes o de frutas. Ensaladas cocidas. Alimentos cocidos. Productos del mar cocidos. Productos del mar crudos. Aguas preparadas.</td> </tr> <tr> <td>Vibrio cholerae y vibrio parahaemolyticus</td> <td>Alimentos cocidos servidos con productos de la pesca crudos. Aguas preparadas.</td> </tr> </tbody> </table>	MICROORGANISMO	TIPO DE ALIMENTO	Coliformes fecales	Salsas crudas	Listeria monocytogenes	Cárnicos listos para consumo humano (Jamón y salchichas).	Staphylococcus aureus	Cárnicos listos para consumo (jamón, salchichas, chorizo y longaniza). Salsas cocidas. Ensaladas verdes o de frutas. Ensaladas cocidas. Alimentos cocidos. Productos del mar cocidos. Productos del mar crudos. Postres lácteos y postres no lácteos.	Escherichia coli	Alimentos cocidos, pero que al servirse lleven ingredientes crudos.	Salmonella spp	Salsas crudas. Ensaladas verdes o de frutas. Ensaladas cocidas. Alimentos cocidos. Productos del mar cocidos. Productos del mar crudos. Aguas preparadas.	Vibrio cholerae y vibrio parahaemolyticus	Alimentos cocidos servidos con productos de la pesca crudos. Aguas preparadas.	
MICROORGANISMO	TIPO DE ALIMENTO															
Coliformes fecales	Salsas crudas															
Listeria monocytogenes	Cárnicos listos para consumo humano (Jamón y salchichas).															
Staphylococcus aureus	Cárnicos listos para consumo (jamón, salchichas, chorizo y longaniza). Salsas cocidas. Ensaladas verdes o de frutas. Ensaladas cocidas. Alimentos cocidos. Productos del mar cocidos. Productos del mar crudos. Postres lácteos y postres no lácteos.															
Escherichia coli	Alimentos cocidos, pero que al servirse lleven ingredientes crudos.															
Salmonella spp	Salsas crudas. Ensaladas verdes o de frutas. Ensaladas cocidas. Alimentos cocidos. Productos del mar cocidos. Productos del mar crudos. Aguas preparadas.															
Vibrio cholerae y vibrio parahaemolyticus	Alimentos cocidos servidos con productos de la pesca crudos. Aguas preparadas.															

Sufragio Efectivo. No Reelección.

México, D.F., a 13 de noviembre de 2009.- El Comisionado Federal y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario, **Miguel Angel Toscano Velasco**.- Rúbrica.

ACLARACION al Acuerdo mediante el cual se dan a conocer las disposiciones para la formulación, aprobación, aplicación, utilización e incorporación de las leyendas, imágenes, pictogramas, mensajes sanitarios e información que deberá figurar en todos los paquetes de productos del tabaco y en todo empaquetado y etiquetado externo de los mismos, publicado el 24 de diciembre de 2009.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- Secretaría de Salud.

ACLARACION AL ACUERDO MEDIANTE EL CUAL SE DAN A CONOCER LAS DISPOSICIONES PARA LA FORMULACION, APROBACION, APLICACION, UTILIZACION E INCORPORACION DE LAS LEYENDAS, IMAGENES, PICTOGRAMAS, MENSAJES SANITARIOS E INFORMACION QUE DEBERA FIGURAR EN TODOS LOS PAQUETES DE PRODUCTOS DEL TABACO Y EN TODO EMPAQUETADO Y ETIQUETADO EXTERNO DE LOS MISMOS, PUBLICADO EL 24 DE DICIEMBRE DE 2009 EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACION.

En el Anexo 1 del Acuerdo mediante el cual se dan a conocer las disposiciones para la formulación, aprobación, aplicación, utilización e incorporación de las leyendas, imágenes, pictogramas, mensajes sanitarios e información que deberá figurar en todos los paquetes de productos del tabaco y en todo empaquetado y etiquetado externo de los mismos, Inciso A) Características que deberán observar los

paquetes de productos del tabaco y todo empaquetado y etiquetado de los mismos, páginas de la 93 a la 100 de la Primera Sección del Diario Oficial de la Federación:

Página 93, Pictograma y Mensaje Sanitario 1, dice:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 1

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior frontal** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **parte anterior** del paquete o la cajetilla.

Debe decir:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 1

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior de la cara anterior** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **cara posterior** del paquete o la cajetilla

Página 94, Pictograma y Mensaje Sanitario 2, dice:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 2

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior frontal** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **parte anterior** del paquete o la cajetilla.

Debe decir:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 2

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior de la cara anterior** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **cara posterior** del paquete o la cajetilla

Página 95, Pictograma y Mensaje Sanitario 3, dice:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 3

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior frontal** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **parte anterior** del paquete o la cajetilla.

Debe decir:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 3

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior de la cara anterior** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **cara posterior** del paquete o la cajetilla

Página 96, Pictograma y Mensaje Sanitario 4, dice:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 4

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior frontal** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **parte anterior** del paquete o la cajetilla.

Debe decir:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 4

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior de la cara anterior** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **cara posterior** del paquete o la cajetilla

Página 97, Pictograma y Mensaje Sanitario 5, dice:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 5

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior frontal** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **parte anterior** del paquete o la cajetilla.

Debe decir:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 5

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior de la cara anterior** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **cara posterior** del paquete o la cajetilla

Página 98, Pictograma y Mensaje Sanitario 6, dice:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 6

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior frontal** de la cajetilla o empaque de cigarros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **parte anterior** del paquete o la cajetilla.

Debe decir:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 6

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior de la cara anterior** de la cajetilla o empaque de cigarrros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **cara posterior** del paquete o la cajetilla

Página 99, Pictograma y Mensaje Sanitario 7, dice:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 7

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior frontal** de la cajetilla o empaque de cigarrros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **parte anterior** del paquete o la cajetilla.

Debe decir:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 7

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior de la cara anterior** de la cajetilla o empaque de cigarrros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **cara posterior** del paquete o la cajetilla

Página 100, Pictograma y Mensaje Sanitario 8, dice:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 8

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior frontal** de la cajetilla o empaque de cigarrros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **parte anterior** del paquete o la cajetilla.

Debe decir:

PICTOGRAMA Y MENSAJE SANITARIO 8

PICTOGRAMA

La imagen del pictograma deberá cubrir al menos el 30% de la **parte superior de la cara anterior** de la cajetilla o empaque de cigarrros.

MENSAJE SANITARIO

100% de la **cara posterior** del paquete o la cajetilla

México, Distrito Federal, a los treinta días del mes de diciembre de dos mil nueve.- Con fundamento en el artículo 53 del Reglamento Interior de la Secretaría de Salud y en ausencia del Secretario de Salud y de la Subsecretaria de Innovación y Calidad, el Subsecretario de Prevención y Promoción de la Salud, **Mauricio Hernández Avila**.- Rúbrica.