



30 R 2

OFICIO No. COFEPRIS-CGJC-OR-677-2022

Ciudad de México, a 15 de febrero de 2022

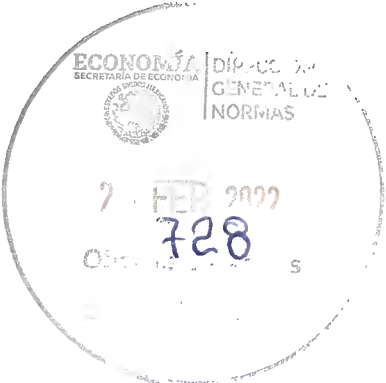
LIC. ALFONSO GUATI ROJO SÁNCHEZ.

Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de la Infraestructura de la Calidad y Director General de Normas

Calle Pachuca Número 189, Planta Baja, Colonia Condesa, D. T. Cuauhtémoc, C. P. 06140, Ciudad de México.

En cumplimiento de lo dispuesto por los artículos 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad; 39 y 48 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, informo a usted el resultado de la revisión quinquenal correspondiente al año 2022 de las Normas Oficiales Mexicanas del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario (CCNNRFS) de la Secretaría de Salud.

**LISTADO REVISIÓN QUINQUENAL 2022
NORMAS OFICIALES MEXICANAS DEL CCNNRFS**

NOM-040-SSAI-1993	Productos y servicios. Sal yodada y sal yodada fluorurada. Especificaciones sanitarias
Fecha de publicación (de su última modificación):	26 diciembre 2012.
Justificación técnica: 	<p>Tiene como propósito establecer los límites de ion yodo y de ion flúor que debe contener el producto denominado sal yodada y sal yodada fluorurada, con el fin de prevenir las enfermedades provocadas a la población por deficiencia de dichos elementos.</p> <p>Estableciendo las especificaciones sanitarias de la sal yodada y sal yodada fluorurada destinadas para el consumo humano y para la sal yodada destinada para consumo animal.</p> <p>Los límites de ion yodo y de ion flúor se establecieron con base en estudios científicos y pruebas efectuadas en localidades donde la población presenta un alto índice de</p>





	enfermedades ocasionadas por las deficiencias de los elementos antes mencionados.
Justificación legal:	Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad.
Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;	Si bien dentro del marco regulatorio mexicano existen disposiciones jurídicas como la Ley General de Salud y el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios; en el que se establecen medidas para establecer los límites de ion yodo y de ion flúor que debe de contener la sal yodada con el fin de prevenir enfermedades provocadas a la población por deficiencia de dichos productos. En base a estudios científicos y pruebas efectuadas para la protección específica de las caries dental mediante la adición de fluoruro da la sal de consumo humano.
Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana	Con esta norma oficial mexicana nuestro país protege al hombre de la exposición a agentes dañinos estableciendo los límites permisibles de ion yodo y de ion flúor con el que debe de contar el producto denominado sal para consumo humano para la protección de la población de enfermedades ocasionadas por la deficiencia de los elementos antes mencionados.
Datos cualitativos y cuantitativos	<ul style="list-style-type: none"> -Más del 90% de la sal distribuida en el país contiene al menos 15mg/kg, nivel recomendado por la OPS. -Índice de caries dentales primaria de 3.1. -Bocio endémico se mantiene por debajo de 1.5 por cada 100 mil habitantes. -Cuatro años consecutivos con valores inferiores a 1.





Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)	Confirmación.
--	---------------

NOM-047-SSAI-2011	Salud ambiental-índice biológica de exposición para el personal ocupacionalmente expuesto a sustancias químicas.
Fecha de publicación:	06 junio 2012.
Justificación técnica:	<p>El monitoreo biológico proporciona a los profesionales de la salud ocupacional un medio para evaluar la exposición del personal ocupacionalmente expuesto a las sustancias químicas. Mientras el muestreo del ambiente en los puestos de trabajo tiene por objeto evaluar la exposición a la inhalación de las sustancias químicas en estos puestos midiendo la concentración de los contaminantes en el aire y para ello se aplica la metodología y los Límites Máximos Permisibles de Exposición (LMPE).</p> <p>El determinante puede ser la misma sustancia química o su(s) metabolito(s) o un cambio bioquímico característico inducido por la sustancia.</p> <p>El monitoreo biológico de la exposición ayuda a los profesionales de la salud ocupacional para la detección y la determinación de la vía de absorción (inhalación, piel o ingestión).</p> <p>El monitoreo biológico de la exposición es un complemento de la evaluación de la exposición por muestreo del aire.</p> <p>Establecer los Índices Biológicos de Exposición para el personal ocupacionalmente expuesto a sustancias químicas, como una medida para apoyar la detección de los niveles de riesgos a la salud en función de la exposición a las</p>





	sustancias químicas en los establecimientos y para apoyar las medidas de higiene industrial y de protección a la salud del personal.
Justificación legal:	Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad.
Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;	Si bien dentro del marco regulatorio mexicano existen disposiciones jurídicas como la Ley General de Salud y el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios; en el que se establecen medidas para que se tienen que considerar en la evaluación de los riesgos a la salud por exposición a agentes potencialmente dañinos a la salud del hombre, sin embargo es necesario la actualización de esta norma oficial mexicana sobre la metodología normalizada para la evaluación de los riesgos a la salud, ya que imprescindible contar con un instrumento útil que permita a la autoridad sanitaria valorar el grado de riesgo de una población determinada, ya sea la expuesta laboralmente a los agentes, como las que por diversos motivos permanecen un tiempo prolongado en el lugar donde se generan los factores de riesgo y que por ello pueden verse afectados en su salud. A partir de la evaluación de este riesgo, se espera la implementación de medidas correctivas y programas de vigilancia a la salud de las poblaciones expuestas que permita disminuir el daño a la salud humana.
Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana	Con esta norma oficial mexicana nuestro país protege al hombre de la exposición a agentes dañinos en el ambiente general y de trabajo, aplicando medidas correctivas necesarias, así mismo creando condiciones de seguridad donde se





	<p>transporte procese o almacenen sustancias químicas, contando con un procedimiento de evaluación de riesgo que mide condiciones salubres para saber si es necesario un monitoreo biológico y en otros haciéndolo obligatorio al manejar sustancias cancerígenas, derivado de lo anterior esta norma ha beneficiado a disminuir accidentes de trabajo ya que año con año la curva de accidentes va en descenso, así mismo los accidentes reportados son de grado menor ya que son incapacitantes, también beneficiando para tener laboratorios certificados, seguros e innovadores.</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Menor exposición a sustancias químicas. -Riesgos de salud por exposición a sustancias químicas están monitoreados y controlados los casos. -Medio ambiente en los lugares de trabajo es seguros para el personal. -Menos intoxicaciones en lugares de trabajo donde manejan sustancias químicas. - La participación de la industria química en el PIB muestra variaciones positivas. -Sector estable y competitivo.
<p>Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)</p>	<p>Modificación.</p>

<p>NOM-072-SSA1-2012</p>	<p>Etiquetado de medicamentos y de remedios herbolarios.</p>
<p>Fecha de publicación:</p>	<p>21 noviembre 2012</p>
<p>Justificación técnica:</p>	<p>Establecer los requisitos mínimos necesarios para el proceso de fabricación de los medicamentos para uso humano comercializados en el país y/o con fines de investigación, para todos los establecimientos dedicados a la</p>





	<p>fabricación y/o importación de medicamentos para uso humano comercializados en el país y/o con fines de investigación, así como los laboratorios de control de calidad, almacenes de acondicionamiento, depósito y distribución de medicamentos y materias primas para su elaboración.</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>Dentro del marco regulatorio mexicano existen disposiciones jurídicas como la Ley General de Salud y el Reglamento de Insumo para la Salud, en el que se establecen que los establecimientos que se destinen a la fabricación de insumos, deberán cumplir con las estipulado en disposiciones jurídicas señaladas anteriormente, así como las normas oficiales correspondientes; dentro de las actividades que se disponen, se considera actualizar los requisitos que deberá contener el etiquetado de los medicamentos de origen nacional o extranjero que se comercialicen en el territorio nacional, así como el etiquetado de las muestras médicas de los mismos atendiendo lo establecido en el Transitorio tercero del decreto que modifica el Reglamento de Insumos para la Salud publicado en el Diario Oficial de la Federación el 31 de mayo del 2021.</p>
<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con esta Norma Oficial Mexicana nuestro país se encuentra acorde con las regulaciones internacionales en materia de Buenas Prácticas de Fabricación de medicamentos y su etiquetado, posicionándolo de una manera más competitiva en el mercado internacional originando beneficios y eliminando barreras al comercio exterior, posicionando los</p>





	<p>productos e incrementado su demanda, ya que se garantiza su calidad, confianza y seguridad, ya que la aplicación de esta disposición es de manera igualitaria para todos los establecimientos dedicados a la fabricación y/o importación de medicamentos para uso humano comercializados en el país y/o con fines de investigación, así como los laboratorios de control de calidad, almacenes de acondicionamiento, depósito y distribución de medicamentos y materias primas para su elaboración.</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Vigilancia eficaz de medicamentos y remedios herbolarios por identificación en mercado. -Entre 4500 y 5000 de remedios herbolarios. -50,000 establecimientos que venden productos herbolarios. -Ingresan un promedio de 100000 pesos anuales. -Derrama generada de 5,000 millones de pesos. -8 de cada 10 mexicanos recurren a la medicina tradicional. -Los consumen el 80% de la población.
<p>Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)</p>	<p>Modificación.</p>

<p>NOM-082-SAG-FITO/SSA1-2017</p>	<p>Límites máximos de residuos. Lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión.</p>
<p>Fecha de publicación:</p>	<p>04 octubre 2017</p>
<p>Justificación técnica:</p>	<p>Los plaguicidas son objeto de vigilancia por parte de diversas Dependencias del Gobierno Federal con el propósito de garantizar al usuario su calidad, efectividad y dada su naturaleza tóxica, para prevenir los riesgos a la salud</p>





	<p>publica. Los plaguicidas son aplicados directamente a los cultivos para protegerlos contra diversas plagas, siendo de especial preocupación aquellos destinados al consumo humano.</p> <p>Es necesario establecer un nivel al cual los residuos de plaguicidas en alimentos, derivados de una aplicación de éstos para el control de plagas, no representen un riesgo para la salud humana. Dichos niveles se conocen internacionalmente como límites máximos de residuos (LMR).</p> <p>Por lo cual esta norma establece los lineamientos técnicos y procedimientos para la autorización de límites máximos de residuos de plaguicidas químicos de uso agrícola con fines de registro y uso. Los LMR de importación no son objeto de la presente Norma.</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>Dentro del marco regulatorio mexicano en materia sanitaria existen disposiciones jurídicas como el Reglamento en Materia de Registros, Autorizaciones de Importación y Exportación y Certificados de Exportación de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y Sustancias y Materiales Tóxicos o Peligrosos, en el que se establecen requisitos que deben de cumplir los Límites Máximos Permisibles en los plaguicidas así como el procedimiento de autorización y revisión, la presente disposición contempla los lineamientos internacionales en materia de plaguicidas</p>
<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con esta Norma Oficial Mexicana nuestro país cuenta con la regulación pertinente para la comercialización y establecimiento</p>





	de los límites máximos permisibles en los plaguicidas, de tal forma que se tienen que cumplir con requisitos establecidos en la presente norma para poder obtener autorización para el uso de estos.
Datos cualitativos y cuantitativos	-Menores casos de plagas en cultivos. -Alimentos seguros y confiables. -Fácil intercambio comercial a nivel internacional. -Producción siempre muestra tendencia positiva.
Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)	Confirmación.

NOM-086-SSA1-1994	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
Fecha de publicación (de su última modificación):	27 diciembre 2012.
Justificación técnica:	Esta Norma Oficial Mexicana se debe armonizar con la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, con la finalidad de evitar fallos de información en el etiquetado de alimentos y de bebidas no alcohólicas preenvasados que puedan repercutir en una selección adversa por parte del consumidor. Asimismo, actualizar los requisitos y las especificaciones nutrimentales conforme se establece en las Normas Internacionales Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos CAC/GL 9-1987 y Norma relativa a los alimentos





	<p>para regímenes especiales destinados a personas intolerantes al gluten CODEX STAN 118 - 1979, con el propósito de ofrecer mejores alternativas nutrimentales de los alimentos y de las bebidas no alcohólicas preenvasados con modificación en su composición destinados a la población con deficiencias nutrimentales y con sensibilidad al gluten, respectivamente. Revisar los métodos de azúcares reductores y no reductores e incluir el método para nuevos edulcorantes como glucósidos de esteviol, sucralosa, actualización del método de sacarina y actualización de información relacionada con acelsufame.</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>La modificación a la norma vigente responde a la necesidad de establecer especificaciones sanitarias de establecer especificaciones con las cuales deben de cumplir el alimento y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición y los alimentos envasados que sean a base de cereales para lactante y niños con adición de nutrimentos. Las cuales deberán de ajustarse demás disposiciones aplicables. Las ciencias médico-biológicas comprueban día a día la correlación que existe entre la salud y la alimentación; debido a esto en nuestros tiempos se elaboran en grandes cantidades alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición por disminución, eliminación o adición de nutrimentos con la finalidad de contribuir a evitar deficiencias y prevenir excesos</p>

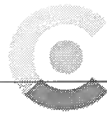




<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>perjudiciales para la salud.</p> <p>Esta norma y modificaciones garantizan la seguridad y confianza haciendo que se cumplan las disposiciones aplicables y dando especificaciones que deben de tener los alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición y los alimentos envasados y a base de cereales para lactantes y niños con adición de nutrimentos.</p> <p>De esta forma evitando deficiencias y prevenir excesos perjudiciales para la salud y de esta forma orientando al consumidor sobre sus características.</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Industria con un PIB del \$4.59B alza positiva. -Cuenta con 216,685 unidades económicas. -Producción bruta de \$1.53B -Inversión extranjera de US\$298M
<p>Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)</p>	<p>Modificación.</p>

<p>NOM-125-SSA1-2016</p>	<p>Que establece los requisitos sanitarios para el proceso y uso de asbesto.</p>
<p>Fecha de publicación:</p>	<p>28 febrero 2017</p>
<p>Justificación técnica:</p>	<p>Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos sanitarios para el asbesto o amianto ya que esta es la forma fibrosa de minerales, los cuales se encuentran en una gran variedad de productos manufacturados, encontrándose principalmente en los materiales de construcción.</p> <p>Misma que el Reglamento de la ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios regula las sustancias tóxicas y los límites máximos</p>





	<p>permisibles ya que las fibras de asbesto pueden pasar al aire o al agua a causa de la degradación de los depósitos naturales o de los productos de asbesto manufacturados. Las fibras de asbesto no se evaporan al aire ni se disuelven en agua.</p> <p>Esta Norma tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos dedicados al proceso y uso del asbesto, con el fin de reducir los riesgos a la salud del personal ocupacionalmente expuesto a las fibras de asbesto.</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>El asbesto afecta principalmente a los pulmones y la pleura. Respirar altos niveles de fibras de asbesto por largo tiempo, puede producir lesiones que parecen cicatrices en el pulmón y en la pleura. Esta enfermedad se llama asbestosis y ocurre comúnmente en trabajadores expuestos al asbesto, pero no en el público en general. La gente con asbestosis tiene dificultad para respirar, a menudo tiene tos y en casos graves sufre dilatación del corazón. La asbestosis es una enfermedad grave que eventualmente puede producir incapacidad y la muerte. Respirar niveles de asbesto más bajos puede producir alteraciones en la pleura, llamadas placas. Las placas pleurales pueden ocurrir en trabajadores y ocasionalmente en gente que vive en áreas con altos niveles ambientales de asbesto. Los efectos de las placas pleurales sobre la respiración generalmente no son serios, pero la exposición a niveles más altos puede producir un engrosamiento de la pleura que</p>





	<p>puede restringir la respiración.</p> <p>Generalmente los problemas asociados con la asbestosis se presentan años después de la exposición, la que regularmente es crónica a grandes concentraciones y de carácter ocupacional, es evidente que la duración de la exposición, la densidad, la dosis y la concentración de las fibras de asbesto están relacionadas con los daños a la salud. El asbesto se incluye además dentro de los carcinógenos químicos comprobados ocasionando carcinoma broncogénico y mesotelioma pleural, por lo cual, la presencia de estas patologías en trabajadores de la industria dedicados al proceso y uso del asbesto podría ser indicadora de la exposición a fibras de asbesto y deberían descartarse posibles exposiciones laborales ante la aparición de alguna de ellas, particularmente el mesotelioma pleural.</p> <p>Se ha observado que la exposición a asbesto es un factor de riesgo en el desarrollo de cáncer broncogénico.</p>
<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con esta norma oficial mexicana nuestro país protege al hombre de no tener una exposición elevada al asbesto así evitando riesgos de desarrollar enfermedades respiratorias y otros trastornos no cancerosos. Así mismo no limitando a la industria a tener un mercado en constante crecimiento.</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Menos afectaciones a trabajadores a sus pulmones. -Mercado continúa creciendo. -Valor del mercado cerca de 35,000 millones de pesos. -19,501 empresas dedicadas a esta industria.





	676,301 personas que trabajan en este sector, preservando su seguridad.
Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)	Confirmación

NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
Fecha de publicación (de su última modificación):	27 diciembre 2012
Justificación técnica:	Esta Norma tiene por objeto establecer las disposiciones y especificaciones sanitarias que deben cumplir los alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico, con excepción de los productos que cuenten con Normas Oficiales Mexicanas específicas. Misma que regula el Reglamento de la ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.
Justificación legal:	Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad
Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;	Si bien dentro del marco regulatorio mexicano existen disposiciones jurídicas como el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios en el cual se establecen los criterios mínimos con los que deberán de cumplir los alimentos preparados y estos estén compuestos de diversos ingredientes nutritivos y condimentos los cuales hayan sido sometidos a un debido proceso y estos sean envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a





	<p>tratamiento térmico es necesario actualizar la presente norma con las diversos estándares internacionales tales como :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos poco Ácidos Acidificados Envasados. CAC/RCP 23-1979, Rev. 1 (1989). • Código de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos Elaborados y Envasados sépticamente. CAC/RCP 40-1993. • Norma general para zumos (jugos) de frutas conservados por medios físicos exclusivamente no regulados por normas individuales. • Norma general para néctares de frutas conservados por medios físicos exclusivamente, no regulados por normas individuales. • Normas Codex para productos similares.
<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con esta norma oficial mexicana nuestro país establece disposiciones y especificaciones que deben cumplir los alimentos envasados, teniendo como resultado estabilidad e inocuidad a los envases destruyendo posibles microorganismos presentes en los alimentos logrando tener productos duraderos y de calidad.</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Producción de 25 mil millones. -Crecimiento de 8.2% hacia el año 2025. -Aumento de 118 mil millones de dólares para la industria. -Crecimiento anual del 2%.
<p>Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)</p>	<p>Modificación.</p>

NOM-138-SSA1-2016	Que establece las especificaciones
--------------------------	------------------------------------





	<p>sanitarias del alcohol etílico desnaturalizado, utilizado como material de curación, así como para el alcohol etílico de 96 ° G.L. sin desnaturalizar, utilizado como materia prima para la elaboración y/o envasado de alcohol etílico desnaturalizado como material de curación.</p>
<p>Fecha de publicación:</p>	<p>25 abril 2017</p>
<p>Justificación técnica:</p>	<p>Esta norma tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias para el alcohol desnaturalizado, utilizado como material de curación, así como para el alcohol etílico de 96 ° G.L. sin desnaturalizar utilizado como materia prima para la elaboración y/o envasado de alcohol etílico desnaturalizado como material de curación.</p> <p>A fin de prevenir el su uso en actividades diferentes al propósito con el que se comercializa.</p> <p>Ya que por su fácil acceso de la población es usado con fines distintos, siendo las más comunes la ingesta, las cuales provocan problemas a salud pública.</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>El alcohol etílico o etanol es uno de los materiales de curación más utilizados por sus características antisépticas. No obstante, considerando su fácil acceso por parte de la población en general, así como su naturaleza adictiva, puede llevarse a cabo un uso inadecuado orientado a su ingesta, lo que conlleva a problemas potenciales de salud pública ya que el uso nocivo del alcohol es el factor causal de más de 200 enfermedades, entre las que destacan el alcoholismo, la cirrosis hepática, algunos tipos de cáncer y</p>





	traumatismos derivados de accidentes de tránsito. Por lo anterior, usualmente se le agregan sustancias desnaturalizantes tales como benzoato de denatonio, octaacetato de sacarosa y acetona, las cuales le proveen un sabor desagradable.
Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana	Con esta norma oficial mexicana nuestro país establece las especificaciones sanitarias del alcohol etílico desnaturalizado, logrando así tener un sector estable y competitivo y con una oferta amplia al mercado de 39.2 millones de litros al año.
Datos cualitativos y cuantitativos	<ul style="list-style-type: none"> -Oferta de 39.2 millones de litros al año. -Crecimiento a 89.2 millones de litros anuales. - La participación de la industria química en el PIB muestra variaciones positivas. -Sector estable y competitivo.
Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)	Confirmación.

Clave	NOM-141-SSA1/SCFI-2012
Título	Etiquetado para productos cosméticos preenvasados. Etiquetado sanitario y comercial.
Fecha de publicación en el Diario Oficial de la Federación:	19 de septiembre de 2012.
Fecha de entrada en vigor:	18 de diciembre de 2012.
Fecha límite para la notificación al Secretario Ejecutivo de la Comisión Nacional de Infraestructura de la Calidad:	3 de marzo de 2022.
Tipo de resolución:	Modificación de la NOM.
Justificación:	Actualizar las especificaciones sanitarias que debe cumplir el etiquetado de productos cosméticos con el objeto de garantizar que los productos que se comercialicen en





	<p>territorio nacional contengan los requisitos mínimos necesarios de información sanitaria, tomando en consideración que durante la aplicación de esta norma, se ha detectado la necesidad de ajustar su contenido con el fin de brindar al consumidor información completa y clara sobre la naturaleza de los productos y de esta forma garantizar que cuente con elementos que le permitan tomar decisiones de compra y uso. Asimismo, armonizar con la regulación de los países con los que se tienen acuerdos comerciales sobre estos productos.</p>
--	---

<p>NOM-147-SEMARNAT/SSA1-2004</p>	<p>Que establece criterios para determinar las concentraciones de remediación de suelos contaminados por arsénico, bario, berilio, cadmio, cromo hexavalente, mercurio, níquel, plata, plomo, selenio, talio y/o vanadio.</p>
<p>Fecha de publicación:</p>	<p>02 marzo 2007</p>
<p>Justificación técnica:</p>	<p>Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer diferentes alternativas para determinar la concentración objetivo a la cual se debe remediar un suelo. Estas opciones incluyen las concentraciones de referencia (totales y solubles) que esta Norma presenta, la determinación de concentraciones de fondo del suelo, el cálculo de concentraciones específicas conforme a las características propias del sitio y de concentraciones basadas en la biodisponibilidad de los contaminantes.</p> <p>Para determinar las concentraciones de remediación de suelos contaminados por arsénico, bario, berilio, cadmio, cromo hexavalente, mercurio, níquel, plata, plomo, selenio, talio y/o vanadio.</p>





Justificación legal:	Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad
Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;	Las formas de producción utilizadas en el pasado y la escasez de especificaciones ambientales en materia de suelos han generado la aparición de sitios contaminados, los que se han constituido en pasivos ambientales y causado la incertidumbre de los particulares en cuanto a las acciones que se deben llevar a cabo para remediar un sitio. La presente Norma Oficial Mexicana, establece diferentes alternativas para determinar la concentración objetivo a la cual se debe remediar un suelo. Estas opciones incluyen las concentraciones de referencia (totales y solubles) que esta Norma presenta, la determinación de concentraciones de fondo del suelo, el cálculo de concentraciones específicas conforme a las características propias del sitio y de concentraciones basadas en la biodisponibilidad de los contaminantes.
Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana	Con esta norma oficial mexicana nuestro país protege al hombre de suelos contaminados teniendo como resultado agua sin contaminación para beber, preparar alimentos y regar cultivos alimentarios, así mismo evitando desarrollar enfermedades como cáncer, lesiones cutáneas, cardiovasculares, neurotoxicidad y diabetes.
Datos cualitativos y cuantitativos	-Sustitución de fuentes de abastecimiento. -Abastecimiento por fuentes con bajo nivel de arsénico. -1.7 millones de metros cúbicos de suelo tratado.
Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)	Confirmación.





NOM-194-SSA1-2004	Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.(Contiene dos modificaciones)
Fecha de publicación (de su última modificación):	26 diciembre 2012
Justificación técnica:	Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto establecer las especificaciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos que se dedican al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio de sus productos. Así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir los productos.
Justificación legal:	Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad
Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;	Dentro del marco regulatorio mexicano existen disposiciones jurídicas como el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, dentro del cual se contiene las especificaciones y lineamientos que se deberán realizar en los establecimientos dedicados al sacrificio, faenado de animales para abasto y almacenamientos, los cuales deberán de cumplir con una serie de lineamientos para poder fungir y seguir mantener sus funciones, los cuales regula el trato que deberán de recibir los animales, pruebas con médico veterinario zootecnista a los que deberán de ser sometidos los animales así como las pruebas, exámenes médicos que se le deberán de realizar al personal que este en contacto con los animales
Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana	Con esta norma oficial mexicana nuestro país logro mejorar la eficiencia de las plantas, también





	<p>logrando mayor seguridad a los trabajadores de este sector teniendo como resultado tener una mejora en la calidad de la carne, sin afectar en la producción.</p> <p>Los alimentos de origen animal como es la carne, representan una importante fuente de nutrientes derivados de proteínas de alta calidad, además de ofrecer a la dieta minerales y vitaminas, por lo que su consumo es indispensable en la adecuada nutrición de la población. Sin embargo, debido a sus características físicas y químicas, la carne es altamente susceptible de alteración o contaminación, la cual puede originarse durante las etapas de crianza, engorda, transporte y matanza de los animales destinados para abasto o bien, por un manejo inadecuado del producto durante su obtención, procesamiento, almacenamiento, transporte y/o comercialización. Por lo anterior, es de suma importancia disponer de especificaciones sanitarias aplicables en las distintas etapas de la cadena de producción de los alimentos a fin de eliminar o reducir riesgos sanitarios a los consumidores, garantizando la inocuidad de la carne y sus productos.</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Mejora calidad de la carne -Mejor eficiencia de la planta. -Mayor seguridad de los trabajadores. -Producción de 6.5 millones. -Valor del mercado de 300 mil millones de pesos.
<p>Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)</p>	<p>Modificación.</p>
<p>NOM-199-SSA1-2000</p>	<p>Salud ambiental. Niveles de plomo en sangre y acciones como criterios</p>





	para proteger la salud de la población expuesta no ocupacionalmente.
Fecha de publicación (de su última modificación):	30 agosto 2017.
Justificación técnica:	Esta Norma Oficial Mexicana tiene establecer los niveles de plomo en sangre y las acciones básicas de prevención y control en población expuesta no ocupacionalmente. Ya que el plomo se encuentra en pigmentos para pinturas, la producción y el uso alfarería vidriada para la preparación y almacenamiento de alimentos, que es considerada la principal fuente de exposición al plomo en México. Y representa un peligro para la población y en mujeres embarazadas ya que la exposición a plomo puede tener efectos en la reproducción. Las mujeres embarazadas expuestas a niveles altos pueden tener hijos con menor peso al nacimiento, así como mayor riesgo de aborto espontáneo, aun en niveles de plomo relativamente bajos.
Justificación legal:	Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad
Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;	El plomo (Pb) es un metal pesado que se encuentra extensamente distribuido en la Tierra. Las propiedades físico-químicas de este elemento y de los compuestos que de él se derivan han favorecido la elaboración de una gran variedad de productos, siendo uno de los metales que más se han utilizado a lo largo de la historia. Actualmente las fuentes más usuales de exposición al plomo son las emisiones de las industrias minerometalúrgicas y metalmecánicas, los establecimientos recicladores de baterías.





En la Encuesta Nacional de Salud 2018 se ha identificado la alta prevalencia de intoxicación por plomo en la población de México de uno a menos de cinco años, lo que tiene implicaciones importantes al desarrollo mental, intelectual, y del comportamiento de las niñas y los niños y jóvenes, con consecuencias de enfermedades crónicas renales y vasculares.

Se ha identificado que no existe un nivel mínimo de exposición a plomo que sea tolerable, y que exposiciones en el rango de 0.1 a 1 microgramo de plomo por decilitro de sangre podrían resultar en una pérdida de un punto de coeficiente intelectual.

Se requiere definir el nivel de plomo en sangre para la vigilancia epidemiológica y reconocer en forma continua la distribución de la exposición en la población infantil, así como en mujeres embarazadas y recién nacidos con el objeto de mejor orientar las intervenciones poblacionales.

Se requiere definir el nivel mínimo de acción para reducir la exposición de la población en general, y en especial la población infantil menor de cinco años.

La exposición principal en la población no expuesta ocupacionalmente sucede por el consumo de alimentos producidos, almacenados, o consumidos en loza vidriada a baja temperatura, así como otras fuentes contaminantes.

Ratificando que es de vital importancia contar con un





	<p>instrumento que en función a los niveles de la exposición de las personas y en especial las niñas y los niños, indique el manejo que se les debe de dar a estas personas, por lo que surge la necesidad de actualizar los niveles de plomo en sangre y establecer las acciones básicas de prevención y control en población expuesta no ocupacionalmente.</p>
<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con la actualización de esta norma oficial mexicana se pretende proteger a la población mexicana a la exposición al plomo, indicando el manejo que se les debe de dar a estas personas, por lo que surge la necesidad de actualizar los niveles de plomo en sangre y establecer las acciones básicas de prevención y control en población expuesta no ocupacionalmente logrando reducir el riesgo de desarrollar enfermedades como anemia, hipertensión, disfunción renal, inmunotoxicidad y toxicidad,</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Eliminación de compuestos en algunos productos. -Reducción de exposición al plomo en la población infantil, así como en mujeres embarazadas y recién nacidos -Control y reducción en barro vidriado.
<p>Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)</p>	<p>Modificación.</p>

<p>NOM-218-SSA1-2011.</p>	<p>Productos y servicios. Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba</p>
<p>Fecha de publicación (de su última modificación):</p>	<p>26 diciembre 2012.</p>
<p>Justificación técnica:</p>	<p>Esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y</p>





	<p>especificaciones sanitarias que deben cumplir las bebidas saborizadas no alcohólicas (incluye bebidas para deportistas), sus congelados, los productos concentrados para prepararlas y las bebidas adicionadas con cafeína. Así como procesos que deberán de cumplir y los límites máximos permisibles de cada uno de los ingredientes que conformen las bebidas saborizadas no alcohólicas.</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>Dentro del marco jurídico regulatorio mexicano existen distintas disposiciones como el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, el cual establece los límites permisibles que podrán de contener las Bebidas saborizadas no alcohólicas, sus congelados, productos concentrados para prepararlas y bebidas adicionadas con cafeína. Especificaciones y disposiciones sanitarias. Métodos de prueba, así como el proceso de envasado y etiquetado y estas que deberán de contener las leyendas establecidas, mismas que deberán de cumplir con las disposiciones establecidas en el presente reglamento para proteger a los productos de cualquier contaminante y no cause daño alguno.</p> <p>Por lo que se considera necesario armonizar las leyendas precautorias relacionadas con la presencia de cafeína en las bebidas saborizadas no alcohólicas reguladas por esta norma, con la modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información</p>





	comercial y sanitaria, publicada en el Diario Oficial de la Federación el pasado 27 de marzo del presente año. Así como, revisar su límite máximo de adición de conformidad con la evidencia científica actualmente disponible.
Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana	Con esta norma oficial mexicana se ofrece a la población productos de calidad que pasan por áreas de producción para evitar contaminación de envases teniendo almacenes en condiciones higiénicas protegidas de materia extraña.
Datos cualitativos y cuantitativos	<ul style="list-style-type: none"> -Ventas promedio al mes de 13.6 litros por persona. -2250 pesos anuales destinan las familias en estos productos -Gasto anual del 7.8%
Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)	Modificación.

NOM-240-SSA1-2012	Instalación y operación de la tecnovigilancia.
Fecha de publicación:	30 octubre 2012
Justificación técnica:	Esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto de garantizar que los dispositivos médicos que se encuentran disponibles en el mercado funcionen de la manera indicada conforme a la intención de uso del fabricante (indicada en la autorización sanitaria correspondiente emitida por la Secretaría de Salud) y en caso contrario se tomen las acciones correspondientes para corregir y/o disminuir la probabilidad de recurrencia de los incidentes adversos, con lo cual se busca mejorar la protección de la salud y seguridad de los usuarios de dispositivos médicos. La evaluación del riesgo obtenida de los incidentes adversos reportados por los fabricantes, usuarios y / u operarios a





	<p>la Secretaría de Salud, permitirá disminuir la probabilidad de recurrencia o atender las consecuencias de dichos incidentes, por medio de la difusión de la información.</p> <p>Al establecer los lineamientos sobre los cuales se deben realizar las actividades de la tecnovigilancia con la finalidad de garantizar la protección de la salud del paciente y la seguridad de los productos.</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>El propósito de la tecnovigilancia es el de garantizar que los dispositivos médicos que se encuentran disponibles en el mercado funcionen de la manera indicada conforme a la intención de uso del fabricante y en caso contrario se tomen las acciones correspondientes para corregir y/o disminuir la probabilidad de recurrencia de los incidentes adversos, con lo cual se busca mejorar la protección de la salud y seguridad de los usuarios de dispositivos médicos. La evaluación del riesgo obtenida de los incidentes adversos reportados por los fabricantes, usuarios y/o operarios a la Secretaría de Salud, permitirá disminuir la probabilidad de recurrencia o atender las consecuencias de dichos incidentes, por medio de la difusión de la información.</p> <p>Se considera pertinente actualizar los lineamientos sobre los que se deben realizar las actividades de la tecnovigilancia con la finalidad de garantizar la protección de la salud del paciente y la seguridad de los Dispositivos Médicos. La versión vigente de la norma está armonizada con los documentos GHTF/SG2/N54R8:2006 y</p>





	<p>HTF/SC2/N008R4:2000, emitidos por la Global Harmonization Task Force, sin embargo dicho organismo internacional evolucionó en el actual International Medical Device Regulators Forum, que ha generado nueva documentación sobre la vigilancia post comercialización de los dispositivos médicos, por tanto para continuar apegados a las mejores prácticas en la materia es necesario buscar la convergencia de esta norma con las directrices y guías de IMDRF, mediante su revisión y actualización. Por otra parte, la experiencia adquirida por la COFEPRIS en la implementación de la tecnovigilancia en esta primera etapa ha permitido detectar áreas de oportunidad para estructurar requerimientos más claros.</p>
<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con esta norma oficial mexicana la población tiene acceso a dispositivos médicos de calidad vigilando así que funcionen de manera correcta, mejorando así la protección de la salud del paciente y la seguridad de los productos.</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Producción de 13,811 MDD -Tasa media de crecimiento del 3% -Consumo de 9568 MDD -TMCA del 4% -Exportaciones de 9394 MDD -2494 UNIDADES ECONOMICAS
<p>Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)</p>	<p>Modificación.</p>

<p>NOM-242-SSA1-2009</p>	<p>Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.</p>
<p>Fecha de publicación (de su última modificación):</p>	<p>27 diciembre 2012.</p>
<p>Justificación técnica:</p>	<p>La presente Norma Oficial Mexicana establece los requisitos sanitarios</p>





	<p>para las áreas de captura de moluscos bivalvos y los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección, así como las especificaciones sanitarias que deben cumplir dichos productos. Estas disposiciones se aplican en el territorio nacional a todas las personas físicas o morales que se dediquen a la captura, extracción</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>Dentro del marco regulatorio mexicano se encuentra el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, el cual establece los requisitos sanitarios, así como las áreas de captura de moluscos bivalvos y los requisitos para los establecimientos que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados, incluyendo las embarcaciones de pesca y recolección y las especificaciones sanitarias con las que deberán de cumplir dichos productos que se dedican a comercializar, así como los productos de la pesca envasados en recipientes herméticamente los cuales deberán de ser sometidos a un procesos de estilización. De igual forma establece que no se podrá poner a la venta al público productos de pesca que provengan de zonas insalubres o que tengan un olor putrefacto o aquéllos ajenos o distintos al del producto.</p>
<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con esta norma oficial mexicana en nuestro país existen productos de molusco bivalvos, pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados de calidad por los los</p>





	requisitos sanitarios establecidos, teniendo un valor de mercado por 38.7 millones de pesos y alrededor de 1.7 millones de toneladas de producto de calidad.
Datos cualitativos y cuantitativos	-Valor de 38.7 millones de pesos. -Incremento anual promedio del 8.7% -Alrededor de 1.7 millones de toneladas de producto al año.
Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)	Confirmación.

NOM-243-SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
Fecha de publicación:	26 diciembre 2012.
Justificación técnica:	Dentro del marco regulatorio mexicano existen disposiciones jurídicas como el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios el cual establece las especificaciones microbiológicas, toxicológicas o de riesgo a la salud de los productos, así como las técnicas sanitarias de producción para asegurar dichas especificaciones y los métodos de muestreo, prueba y análisis correspondientes por el cual esta Norma Oficial Mexicana tiene por objeto las especificaciones sanitarias y nutricionales que deben cumplir con la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos. Sus disposiciones son de observación obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas o morales que se dedican al proceso e importación de la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos.
Justificación legal:	Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad
Diagnóstico: que podrá incluir un	Si bien dentro del marco regulatorio





análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;

mexicano existen disposiciones jurídicas como el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, el cual tiene como propósito establecer las especificaciones sanitarias y nutrimentales que deben de cumplir la leche, fórmula láctea, productos lácteos combinados y los derivados de los lácteos.

Los cuales el presente reglamento tiene como propósito Regular los productos derivados de la leche.

Los cuales deberán de cumplir con ciertos procedimientos que garanticen la calidad para el consumo del público, así como los envases en los cuales contendrán la leche.

Revisar las especificaciones sanitarias y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos. Actualizar las disposiciones y nutrimentales que debe cumplir la leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y los derivados lácteos. Aclarar el punto 6.7.1 (Contenido de contaminantes) sobre la especificación de metales que aplica a la leche deshidratada y a la leche rehidratada ya que no debe ser la misma. En el Apéndice Normativo B corregir el método B.7. Determinación de Arsénico, Plomo, Mercurio y Estaño, toda vez que presenta errores. Incluir el método para la determinación de materia extraña en productos lácteos como helados, mantequilla y cremas, ya que el método B.5 solo aplica a leche entera y leche descremada. Modificar el método B.3.1. Derivados Clorados (prueba cualitativa), ya que las fórmulas lácteas que contienen concentraciones mayores a 2.5





	<p>ug/ml de cobre presentan resultados falsos positivos para la prueba de derivados clorados. Incluir el método de plasma inductivamente acoplado con detector de espectrometría de masas (ICP-MS) adicional al de absorción atómica (B.7) para la determinación de Arsénico, Plomo, Mercurio y Estaño con la finalidad de tener un método alternativo que permita determinar de manera simultánea estos metales y reducir tiempo de análisis. Incluir el Apéndice B Normativo de métodos de prueba para la detección de brucella spp por PCR. Armonizar las modificaciones y cancelaciones de Normas Oficiales Mexicanas que trabajen la Secretaría de Economía y la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural, de forma separada o conjunta en el año 2021.</p>
<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con esta norma oficial mexicana en nuestro país se comercializan productos y servicios de leche, formula láctea, producto lácteo combinado y derivados de lácteos de calidad gracias a las especificaciones sanitarias y nutricionales que se deben cumplir logrando así un valor de producción de 134,750 millones de pesos.</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Valor de producción de 134,750 millones de pesos. -Tercer lugar del PIB en la industria alimentaria. -Participación de mercado de 52.9%
<p>Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)</p>	<p>Modificación.</p>

<p>NOM-245-SSA1-2010.</p>	<p>Requisitos sanitarios y calidad del agua que deben cumplir las albercas.</p>
<p>Fecha de publicación:</p>	<p>25 junio 2012.</p>
<p>Justificación técnica:</p>	<p>Dentro del marco regulatorio</p>





	<p>mexicano existen disposiciones jurídicas como el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades el cual establece que abran normas que establecerán Los criterios sanitarios que deben satisfacer las construcciones, instalaciones y equipos para su conducción, tratamiento y distribución, los valores máximos de concentración permisibles para el ser humano de sustancias tóxicas por lo que con el fin de prevenir y minimizar riesgos a la salud pública por enfermedades gastrointestinales, de la piel y otras, ocasionadas por ingestión, contacto e inhalación de microorganismos patógenos y sustancias químicas en el agua de albercas, es necesario llevar a cabo el control y vigilancia de las condiciones sanitarias de operación y mantenimiento de las instalaciones; así como el monitoreo sistematizado de parámetros fisicoquímicos y de microorganismos que determinan la calidad del agua.</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>La finalidad de prevenir y minimizar riesgos a la salud pública por enfermedades gastrointestinales, de la piel y otras, ocasionadas por ingestión, contacto e inhalación de microorganismos patógenos y sustancias químicas en el agua de albercas, es necesario llevar a cabo el control y vigilancia de las condiciones sanitarias de operación y mantenimiento de las instalaciones; así como el monitoreo sistematizado de parámetros fisicoquímicos y de microorganismos que determinan la calidad del agua.</p>





<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con esta norma oficial mexicana nuestro país cuenta con más de 1951 instalaciones con alberca seguras para la salud, que son visitadas por más de 53 millones de personas al año logrando así un impacto positivo en la economía.</p>
<p>Datos cualitativos y cuantitativos</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Más de 53 millones de personas cada año visitan un lugar con alberca. -Más de 1951 instalaciones con alberca -Impacto económico de 840 millones de dólares en lugares con alberca.
<p>Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)</p>	<p>Confirmación.</p>

<p>NOM-247-SSA1-2008</p>	<p>Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.</p>
<p>Fecha de publicación (de su última modificación):</p>	<p>27 diciembre 2012.</p>
<p>Justificación técnica:</p>	<p>Dentro del marco regulatorio mexicano existen disposiciones jurídicas como el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios que establecerá las especificaciones microbiológicas, toxicológicas o de riesgo a la salud de los productos, así como las técnicas sanitarias de producción para asegurar dichas especificaciones y los métodos de muestreo, prueba y análisis correspondientes por lo que esta Norma Oficial Mexicana establece las disposiciones y especificaciones</p>





	<p>sanitarias que deben cumplir el transporte y almacenamiento de cereales destinados al consumo humano, así como el proceso de las harinas de cereales, sémolas o sémolas, alimentos preparados a base de cereales, de semillas comestibles, de harinas, de sémolas o semolinas o sus mezclas y los productos de panificación. Asimismo, la Norma establece los nutrimentos que se deben adicionar y restituir en las harinas. Adicionalmente se considera llevar a cabo la modificación del método analítico para la determinación de metales y armonizar las modificaciones establecidas en la modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-187-SSA1/SCFI-2020.</p>
<p>Justificación legal:</p>	<p>Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad</p>
<p>Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;</p>	<p>Dentro del marco regulatorio mexicano se encuentra el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios el cual tiene como como propósito establecer las condiciones sanitarias que deberán de cumplir las cuales establece el Reglamento de Referencia así como las normas aplicables a los cereales, leguminosas. Los cuales deberán de ser elaborados bajo condiciones de higiene, que garantice su calidad sanitaria y que se encuentran dentro de las especificaciones establecidas en las normas correspondientes.</p>
<p>Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana</p>	<p>Con esta norma oficial mexicana nuestro país cuenta con cereales, harinas, sémolas y productos de panificación de calidad por las especificaciones que se deben cumplir al transportarlas y almacenarlas, logrando posicionar al mercado mexicano como uno de los más grandes en este sector.</p>





Datos cualitativos y cuantitativos	México produce cerca de 900 cultivos -Mercado mexicano de los más grandes a nivel global. -Tasa de crecimiento del 7.4% -México tercer productor de este tipo de alimentos.
Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)	Modificación.

NOM-248-SSA1-2011	Buenas prácticas de fabricación para establecimientos dedicados a la fabricación de remedios herbolarios.
Fecha de publicación:	22 marzo 2012.
Justificación técnica:	Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos necesarios para el proceso de los remedios herbolarios comercializados en el país, con el objeto de proporcionar productos de calidad al consumidor. Así como los lineamientos con los que deberán de cumplir para la fabricación en los establecimientos dedicados a la fabricación de remedios herbolarios.
Justificación legal:	Artículo 32 de la Ley de Infraestructura de la Calidad
Diagnóstico: que podrá incluir un análisis y evaluación de medidas alternativas, en caso de haberlas;	Dentro del marco jurídico mexicano se encuentra el Reglamento de Insumos para la Salud, el cual tiene por objeto regular las buenas prácticas de fabricación para establecimientos dedicados a la fabricación de remedios herbolarios, los cuales la Secretaria de Salud se encargara de vigilar su las reacciones que tengan estos remedios herbolarios, así como la producción de las misma, venta y suministro al público de los Remedios Herbolarios que las contengan, la información de los Remedios Herbolarios con fines publicitarios y de comercialización las cuales deberá de estar dirigida a especificar el efecto y las





	disposiciones relativas a etiquetas, envases y transporte de los insumos en lo relativo a Remedios Herbolarios.
Impacto o beneficios de la Norma Oficial Mexicana	Con esta norma oficial mexicana nuestro país contara con productos de calidad por parte de buenos procesos en la cadena de suministro de los remedios herbolarios, así teniendo los productos posicionados en el mercado.
Datos cualitativos y cuantitativos	<ul style="list-style-type: none"> -Entre 4500 y 5000 de remedios herbolarios. -50,000 establecimientos que venden productos herbolarios. -Ingresan un promedio de 100000 pesos anuales. -Derrama generada de 5,000 millones de pesos. -8 de cada 10 mexicanos recurren a la medicina tradicional. -Los consumen el 80% de la población.
Tipo de notificación (Confirmación, modificación o cancelación)	Modificación.

Sin otro particular, le envío un cordial saludo.

**SUFRAGIO EFECTIVO. NO REELECCIÓN.
COORDINADORA GENERAL JURÍDICA Y CONSULTIVA Y
SECRETARIA TÉCNICA DEL CCNNRFS.**


MÓNICA TELLEZ ESTRADA.

Ccp. **Dr. Alejandro Ernesto Svarch Pérez**, Comisionado Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios y Presidente del Comité Consultivo Nacional de Normalización de Regulación y Fomento Sanitario- Para su conocimiento.

MTE/BTJ/jigr



