

75
AÑOS
1943 - 2018

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris 
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

5ª REUNIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

22 al 24 de agosto de 2018, Hotel Hilton Reforma

MEJORES PRÁCTICAS REGULATORIAS INTERNACIONALES

22 de agosto de 2018

4ª REUNIÓN NACIONAL DE ALIMENTOS

MESA DE TRABAJO 5

MEJORES PRÁCTICAS REGULATORIAS INTERNACIONALES

Acuerdo: Creación de espacios de discusión para el seguimiento de los siguientes temas:

- Acceso al banco de información que está creando el Centro de Excelencia de la COFEPRIS, en particular normas internacionales de alimentos.
- Problemática de los certificados de libre venta, específicamente para el comercio con Centroamérica.
- Armonización de regulación internacional con la normatividad nacional.
- Fomentar la participación de los diversos sectores en las reuniones de los Subcomités Nacionales del Codex Alimentarius.

- **Problemática de los certificados de libre venta, específicamente para el comercio con Centroamérica.**

ACTIVIDAD:

Se solicitó a los participantes que expresaron alguna problemática con los Certificados de Exportación, que enviaran información relacionada y explicaran su situación.

RESULTADO:

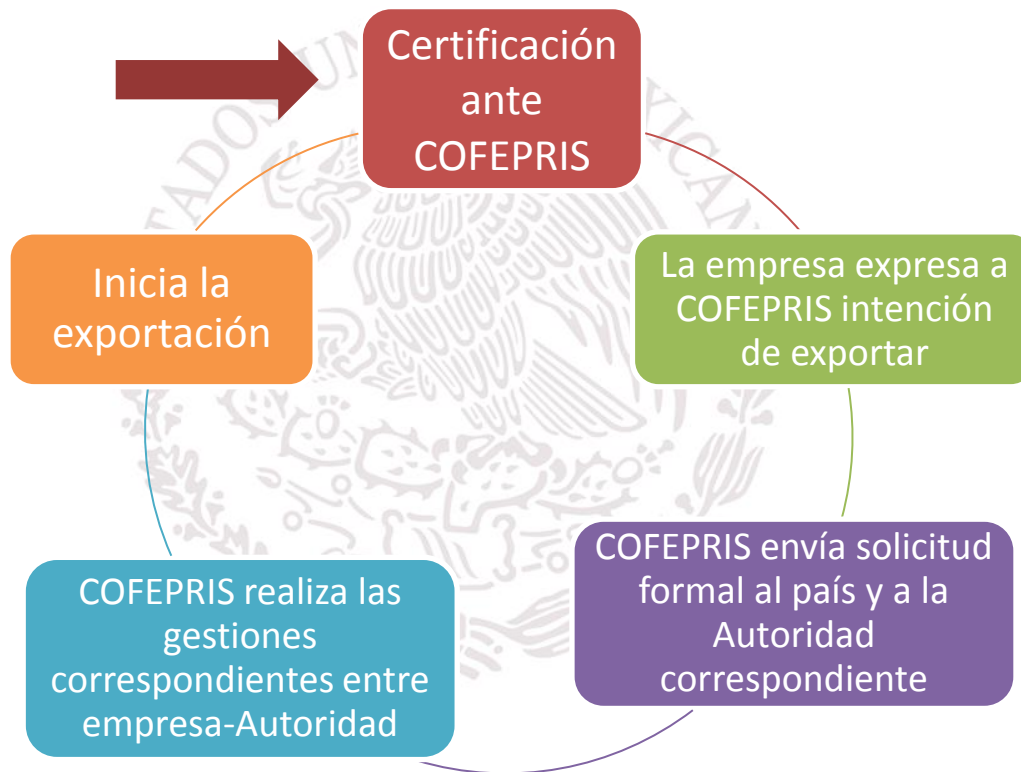
A la fecha solo se ha recibido una solicitud de apoyo para aclarar una problemática.

SEGUIMIENTO:

Se mantiene abierto el canal de comunicación a través de la DEOI, entre los participantes y las áreas técnicas correspondientes para futuras consultas.



Solicitud de alta para exportar a Centroamérica



Recomendaciones generales:

- Realizar todos los trámites a través de la autoridad competente de México.
- Enviar la evidencia de atención de no conformidades por lo menos una semana antes de la fecha límite.
- No esperar a que termine la vigencia de certificación por parte de la AC centroamericana para solicitar renovación a COFEPRIS, iniciar el proceso al menos 4 meses antes.

75
AÑOS

1943 - 2018

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris 
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

- **Armonización de regulación internacional con la normatividad nacional.**

PROPUESTA:

Los participantes pueden solicitar su participación en el PROGRAMA NACIONAL DE NORMALIZACION 2018 a través de la DGN, en su carácter de Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización.

DGN
Dirección General de Normas

ESQUEMA BÁSICO DE NORMALIZACIÓN EN MÉXICO

DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS

(DGN – SECRETARÍA DE ECONOMÍA)

NORMAS OFICIALES MEXICANAS (NOM)

Son expedidas por dependencias de gobierno

Son de observancia obligatoria

Se desarrollan a través de Comités Consultivos Nacionales de Normalización

Aprobación por consenso o mayoría de votos

Deben acompañarse de una Manifestación de Impacto Regulatorio

Publicar en el Diario Oficial de la Federación la resolución de comentarios

Inscribirse en el Programa Nacional de Normalización o en su suplemento

Redactarse y estructurarse de acuerdo a lo que establezcan las normas mexicanas expedidas para tal efecto

Tomar como base las normas internacionales

Indicar el grado de concordancia con normas internacionales

Someterse a consulta pública por un periodo de 60 días

Entrada en vigor de 60 días, mínimo

Revisión quinquenal

NORMAS MEXICANAS (NMX)

Son expedidos por organismos nacionales de normalización o por la Secretaría

Son de aplicación voluntaria, en principio

Se desarrollan a través de comités integrados de manera equilibrada

Aprobación por consenso

No se requieren de una Manifestación de Impacto Regulatorio

Cuando los comentarios no proceden, invitar al proponente. Si hay cambios sustanciales someterlo a consulta pública nuevamente

INFORME DE LA 50.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Xiamen, China
26–30 de marzo de 2018

REP18/FA Apéndice III 51

Apéndice III

ANTEPROYECTO DE ESPECIFICACIONES DE IDENTIDAD Y PUREZA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS
(Para adopción en el trámite 5/8)

ESPECIFICACIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS DESIGNADAS **COMPLETAS** (Monografías
JECFA/FAO 20, Roma, 2018):¹

- Azul brillante FCF (R) (SIN 133)
- Extracto de *Dunaliella salina* rico en betacarotenos (N)
- Verde sólido FCF (R) (SIN 143)
- Goma ghatti (R) (SIN 419)
- Celulosa microcristalina (R) (SIN 460(i))
- Dióxido de silicio amorfo (R) (SIN 551)
- Silicato de sodio y aluminio (R) (SIN 554)
- Glicósidos de esteviol (R) (SIN 960)
- Ésteres de ácidos grasos y sacarosa (R) (SIN 473)

Polisacárido de semillas de tamarindo (N) (SIN 437) (número del SIN pendiente de aprobación por el CAC41).

<https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/aditivos-alimentarios-no-publicados-en-el-dof>

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/dbs/gsf/es/>

Actualizaciones al Acuerdo de Aditivos que no han sido publicados en el Diario Oficial de la Federación: 10 de julio de 2018.

ANEXO II

Aditivos con diversas clases funcionales que pueden ser utilizados de acuerdo con BPF

Con fundamento en lo establecido en los artículos 1, 3 fracciones I (incisos c, d, l, s) V, XI y XII, 4 fracción II inciso a, 11 y 12 fracción I del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios; 1, 2, 7, 11, 12, 13, 14, 22, 201, 202, 203, 208 y 208bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, Primero del Acuerdo por el que se delegan las facultades que se señalan, en los órganos administrativos que en el mismo indican de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y PRIMERO al CUARTO, OCTAVO, DECIMOTERCERO al DECIMOQUINTO del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, se publica la siguiente lista de aditivos o coadyuvantes, los cuales se podrán utilizar de manera inmediata, toda vez que han sido evaluados y aprobados por la Secretaría, en tanto se actualiza este último Acuerdo, de conformidad con el artículo 208 bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 2012.

10 de julio de 2018

POLISACÁRIDO DE SEMILLA DE TAMARINDO	
Sinónimos: Goma de semilla de tamarindo, goma de tamarindo, xiloglucano de tamarindo, SIN: xiloglucano de semilla de tamarindo, galactoxiloglucano de tamarindo	
Función tecnológica: Espesante, estabilizador, emulsionante y gelificante	

INFORME DE LA 20.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS
Kampala (Uganda)
2-6 de octubre de 2017

Tratamientos postcosecha para las frutas y hortalizas frescas que han de remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos

98. Los Estados Unidos de América señalaron a la atención del Comité la formulación propuesta: los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) y sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio (SIN 470 i) que se empleaban en la actualidad en algunos países en el tratamiento de la superficie de frutas y hortalizas para prolongar la vida útil y mantener la cantidad de nutrientes y las cualidades organolépticas de las mismas.
99. El Comité respaldó el avance de los trabajos realizados sobre esta(s) sustancia(s) y convino en recomendar al Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos la inclusión de (SIN 471) y (SIN 470 i) en las categorías "Frutas frescas tratadas en la superficie" (04.1.1.2) y "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y álveo vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie" (04.2.1.2) de la Norma general para los aditivos alimentarios.



INFORME DE LA 50.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
Xiamen, China
26-30 de marzo de 2018

Cuestiones remitidas por la 20.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV20)

Tratamiento postcosecha de frutas y hortalizas frescas para su remisión al CCFA

11. El Comité tomó nota de las recomendaciones del CCFFV para que los mono- y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) y sales de ácidos mirístico, palmítico y esteárico con amoniaco, calcio, potasio y sodio (SIN 470 i) sean incluidos en la **NGAA bajo la categoría de alimentos 04.1.1.2 "frutas frescas tratadas en la superficie" y 04.2.1.2 "hortalizas frescas tratadas en la superficie"**.
12. El Comité examinó tres enfoques sobre las recomendaciones: (i) remitir la cuestión al CCFFV para aclaración ulterior de las justificaciones técnicas, especialmente el ámbito de aplicación de los productos en que se utilizan estos aditivos alimentarios; (ii) adoptar las correspondientes disposiciones sobre aditivos alimentarios en la presente reunión; o (iii) remitir el asunto al GTE sobre la NGAA.

Conclusión

13. El Comité acordó solicitar al GTE sobre la NGAA que examine las recomendaciones del CCFFV.



Actualizaciones al Acuerdo de Aditivos que no han sido publicados en el Diario Oficial de la Federación: 29 de septiembre 2017.

ANEXO II
Aditivos con diversas clases funcionales que pueden ser utilizados de acuerdo con BPF

Con fundamento en lo establecido en los artículos 1, 3 fracciones I (incisos c, d, l, s) V, XI y XII, 4 fracción II inciso a, 11 y 12 fracción I del Reglamento de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios; 1, 2, 7, 11, 12, 13, 14, 22, 201, 202, 203, 208 y 208bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, Primero del Acuerdo por el que se delegan las facultades que se señalan, en los órganos administrativos que en el mismo indican de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y PRIMERO al CUARTO, OCTAVO, DECIMOTERCERO al DECIMOQUINTO del Acuerdo por el que se determinan las sustancias permitidas como aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, se publica la siguiente lista de aditivos o coadyuvantes, los cuales se podrán utilizar de manera inmediata, toda vez que han sido evaluados y aprobados por la Secretaría, en tanto se actualiza este último Acuerdo, de conformidad con el artículo 208 bis del Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 2012.

29 de septiembre de 2017

136. MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS:	
MONOESTEARATO DE GLICERILO MONOGLICERIDOS Y DIGLICERIDOS DE ACIDOS GRASOS	
MONOPALMITATO DE GLICERILO	
MONOLEATO DE GLICERILO	
Sinónimos: Monoestearina. Mono y diglicéridos. Monopalmitina. Mono y diglicéridos. Monooleína. SIN:	471
Mono y diglicéridos.	
Función tecnológica: Emulsificante, estabilizante, espesante, acondicionador de masa, gelificante, antiespumante, antioxidante, agente de glaseado, humectante	

Nota: Esta modificación sustituye el cuadro publicado el 19 de abril de 2017

- **Fomentar la participación de los diversos sectores en las reuniones de los Subcomités Nacionales del Codex Alimentarius.**

ACTIVIDAD:

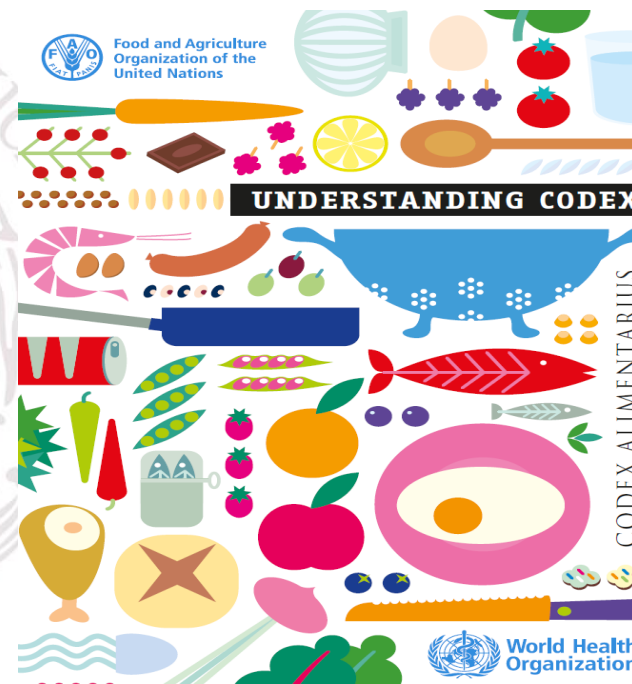
Se envió invitación a los participantes que expresaron su interés en integrarse a los trabajos, con la información de los temas que se están revisando en cada uno de los Subcomités del Codex Alimentarius coordinados por COFEPRIS.

RESULTADO:

A la fecha se encuentran registrados algunos participantes en el Subcomité de Higiene de los Alimentos.

SEGUIMIENTO:

Se mantiene abierta la invitación de participación en los SC, de preferencia, realizar la solicitud a través de su respectiva cámara.



41º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

2 al 6 de julio de 2018, Sede de la FAO, Roma, Italia.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE:	ADOPTADO EN TRÁMITE 8
Higiene de los Alimentos (CCFH)	Revisión del Código de prácticas para el pescado y los productos pesqueros (CXC 52-2003): Directrices para el control de la histamina .
Contaminantes de los Alimentos (CCCF)	Niveles máximos de cadmio en el chocolate: NM 0,8 mg/kg para chocolate que contiene o declara $\geq 50\%$ al $< 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca NM 0,9 mg/kg para chocolate que contiene o declara $\geq 70\%$ del total de sólidos de cacao sobre la base de materia seca.
Etiquetado de los Alimentos (CCFL)	Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados: marcado de la fecha.
Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL)	Norma para la quinua (a excepción de las disposiciones relativas al contenido de humedad y el tamaño del grano, que se devolvieron al trámite 6)

41º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

2 al 6 de julio de 2018, Sede de la FAO, Roma, Italia.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE:	ADOPTADO EN TRÁMITE 5
Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)	Revisión de la Norma para preparados complementarios (CXS 156-1987): requisitos de composición esencial para los lactantes de más edad y los niños pequeños .
Contaminantes de los Alimentos (CCCF)	Directrices para el análisis de riesgos en casos de contaminantes presentes en alimentos en los que no hay establecido ningún nivel regulatorio o marco de gestión de riesgos
Contaminantes de los Alimentos (CCCF)	Código de prácticas para la reducción de los ésteres de 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD) y ésteres de glicidilo (EG) en los aceites refinados y productos elaborados con aceites refinados
Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF)	“Innecesario” establecer un LMR para la flumetrina (miel)

41º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

2 al 6 de julio de 2018, Sede de la FAO, Roma, Italia.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE:	NUEVOS TRABAJOS
Etiquetado de los Alimentos (CCFL)	Elaboración de orientaciones acerca del uso de información nutricional Simplificada en la parte frontal del envase.
Higiene de los Alimentos (CCFH)	Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos.
Higiene de los Alimentos (CCFH)	Directrices para la gestión de crisis o brotes (micro)biológicos transmitidos por los alimentos.
Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)	Revisión de las Directrices sobre la incertidumbre de la medición (CXG 54-2004)
Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)	Revisión de las Directrices generales sobre muestreo (CXG 50-2004)
Aditivos Alimentarios (CCFA)	Grupo de trabajo electrónico (GTe) sobre la Nota 161 (sobre el uso de edulcorantes y colorantes) copresidido por los Estados Unidos de América y la Unión Europea.

41º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

2 al 6 de julio de 2018, Sede de la FAO, Roma, Italia.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE:	TRABAJOS
Comité del Codex sobre Azúcares (CCS)	Norma para el jugo de caña de azúcar deshidratado no centrifugado: La Comisión acordó prorrogar el trabajo por correspondencia por un año, se presentara un informe a la Comisión en su 42º período de sesiones, con la posibilidad de celebrar una reunión presencial .
Establecimiento con carácter experimental de un Comité sobre el Avance de las Normas	La Comisión acordó esperar los resultados del debate del CCGP acerca de la orientación relativa al trabajo por correspondencia antes de retomar la cuestión del posible establecimiento.
Cuestiones planteadas por la FAO y la OMS	<p>La FAO y la OMS celebrarían una Conferencia Internacional sobre Inocuidad de los Alimentos en 2019 y la conmemoración de un Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos.</p> <p>En mayo de 2018, los Directores Generales de la FAO, la OMS y la OIE firmaron un memorando de entendimiento con vistas a reforzar la colaboración tripartita y su liderazgo respecto a la resistencia a los antimicrobianos.</p> <p>En el 13º Programa General de trabajo de la OMS se establecían metas prioritarias relacionadas con las dietas y la nutrición, en particular sobre la reducción del sodio y la eliminación de los ácidos grasos trans producidos industrialmente del suministro mundial de alimentos .</p>

75
AÑOS
1943 - 2018

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD



Cofepris 
Comisión Federal para la Protección
contra Riesgos Sanitarios

GRACIAS

Dirección Ejecutiva de Operación Internacional

deoi@cofepris.gob.mx

**Somos COFEPRIS,
somos ARN**

22 de agosto de 2018