



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA

PROYECTO DE NORMA MEXICANA

PROY-NMX-W-179-SCFI-2015

ALUMINIO Y SUS ALEACIONES –LAMINACIÓN - BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE ALUMINIO EN CONTACTO CON ALIMENTOS – CHAROLAS Y EMPAQUES.

ALUMINUM AND ITS ALLOYS -LAMINATION – GOOD
PRACTICES OF MANUFACTURE OF ALUMINUM PRODUCTS IN
CONTACT WITH FOOD – PLATTERS AND PACKINGS -



PREFACIO

En la elaboración de la presente Norma Mexicana, participaron las siguientes empresas e instituciones:

- ALLTUB MÉXICO S.A. DE C.V.
- ALMEXA ALUMINIO S.A. DE C.V.
- ALUMINICASTE FUNDICIÓN MÉXICO S.A. DE C.V.
- ANODIZADOS ESPECIALIZADOS S.A DE C.V.
- CINVESTAV - IPN UNIDAD QUERÉTARO
- COMITÉ TÉCNICO DE NORMALIZACIÓN NACIONAL DEL ALUMINIO Y SUS ALEACIONES CTNNA
- CUPRUM S.A. DE C.V.
- ELECTROACABADOS DE MÉXICO S.A. DE C.V.



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA

PROY-NMX-W-179-SCFI-2015

- GRUPO VASCONIA S.A.B.
- INSTITUTO DEL ALUMINIO A. C.
- MARUBENI MÉXICO S.A. DE C.V.
- UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO



ÍNDICE DE CONTENIDO

Número y nombre del capítulo	Página
1 Objetivo y campo de aplicación	1
2 Referencias	1
3 Términos y definiciones	2
4 Disposiciones generales	8
5 Retiro de producto	16
6 Concordancia con Normas Internacionales	16
7 Bibliografía	17



PROYECTO DE NORMA MEXICANA

PROY-NMX-W-179-SCFI-2015

ALUMINIO Y SUS ALEACIONES –LAMINACIÓN - BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN DE PRODUCTOS DE ALUMINIO EN CONTACTO CON ALIMENTOS – CHAROLAS Y EMPAQUES.

ALUMINUM AND ITS ALLOYS -LAMINATION – GOOD PRACTICES OF MANUFACTURE OF ALUMINUM PRODUCTS IN CONTACT WITH FOOD – PLATTERS AND PACKINGS -

1 OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Este proyecto de Norma Mexicana establece las buenas prácticas de manufactura que deben observarse en la fabricación de charolas de aluminio (diferentes formas y tipos), y aluminio para empaque primario de alimentos como aluminio chocolatero, para quesos, para yogurt, entre otros; a fin de evitar su contaminación a lo largo del proceso.

2 REFERENCIAS

Para la adecuada aplicación de este proyecto de norma debe consultarse la siguiente norma vigente o la que la sustituya:

2.1 NOM-251-SSA1-2009 *Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios*; publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1 de marzo de 2010.

3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

Para los propósitos de este proyecto de Norma Mexicana se establecen los siguientes términos y definiciones, además de las descritas en la NOM-251-SSA1:

3.1 almacén o bodega

Sitio específico en donde se guarda, reúne o almacena mercancía, material de envase, empaque, materia prima, producto en proceso o terminado, para su conservación, custodia, futuro procesamiento, suministro o venta.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.3]

3.2 área de producción o elaboración.

Sitio en donde se realizan las operaciones para la transformación de materias primas e insumos para la obtención de los productos a los que se refiere el presente proyecto de norma.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.4]

3.3 aluminio para empaque primario de alimentos

Aluminio que se utiliza para envolver alimentos y que está en contacto directo con estos.

3.4 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.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.5]

3.5 charolas de aluminio

Pieza cóncava para servir, mostrar y/o contener algún tipo de alimento.

3.6 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 para la salud.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.7]

3.7 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.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.8]

3.8 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.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.10]

3.9 detergente

Mezcla de sustancias de origen sintético, cuya función es abatir la tensión superficial de agua, ejerciendo una acción humectante, emulsificante y dispersante, facilitando la eliminación de suciedad y manchas.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.13]

3.10 distribución

Acción de repartir algo (materia prima, producto, etc.) y llevarlo al punto o lugar en que se ha de utilizar.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.14]

3.11 envase

Todo recipiente destinado a contener un producto y que entra en un contacto con el mismo, conservando su integridad física, química y sanitaria.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.16]

3.12 envase primario

Recipiente o envoltura que contiene y está en contacto directo con el producto, conservando su integridad física, química y sanitaria. El envase primario puede estar contenido en un envase secundario.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.17]

3.13 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 este proyecto de norma.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.19]

3.14 fábrica

Establecimiento en donde se producen artículos, enseres, alimentos, entre otros, artesanales o industrializados. No se consideran como fábricas las panaderías y tortillerías para venta a granel (véase 3.28) al por menor.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.22]

3.15 fase

Cualquier etapa y operación en la producción o elaboración de los productos.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.23]

3.16 fauna nociva

Animales (insectos, aves, ratones, etc.) que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infecto-contagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas del proceso.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.24]

3.17 inocuo

Lo que no hace o causa daño a la salud. Contrario a nocivo.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.25]

3.18 limpieza

Acción que tiene por objeto retirar la suciedad en general.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.26]

3.19 lote

La cantidad de producto, elaborado en un mismo ciclo, integrado por unidades homogéneas, e identificado con un código específico.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.27]

3.20 lubricantes grado alimenticio

Lubricante adecuado para aplicaciones en equipo utilizado para procesamiento de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.28]

3.21 manipulación

Acción o modo de regular y dirigir materiales, productos, vehículos, equipo y máquinas durante las operaciones de proceso, con operaciones manuales.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.29]

3.22 materia prima

Todas las sustancias que se emplean en la producción o elaboración y que forman parte del producto terminado.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.30]

3.23 material sanitario

Al que no cede sustancias tóxicas a los productos que entran en contacto con él y es de fácil limpieza y desinfección.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.31]

3.24 peligro o peligroso

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.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.32]

3.25 plaga

Plantas, hongos y fauna nociva (véase 3.16) que pueden llegar a convertirse en vectores potenciales de enfermedades infecto-contagiosas o causantes de daños a instalaciones, equipo o productos en las diferentes etapas de producción o elaboración.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.33]

3.26 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.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.34]

3.27 prácticas de higiene

Las medidas necesarias para garantizar la inocuidad (véase 3.17) de los productos.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.35]

3.28 producto a granel

Producto que no se encuentra envasado al momento de su venta y que se pesa, mide o cuenta en presencia del consumidor.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.38]

3.29 producto empacado o preenvasado

Los productos que fuera del punto de venta son colocados en un envase de cualquier naturaleza en ausencia del consumidor final, y la cantidad de producto contenido no puede ser alterada a menos que el envase sea abierto o modificado perceptiblemente.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.39]

3.30 residuos

Basura, desechos o desperdicios de la materia prima o producto en proceso o de cualquier material cuyo poseedor o propietario desecha.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.43]

3.31 riesgo

La probabilidad de que un factor biológico, químico o físico, cause daño a la salud del consumidor.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.44]

3.32 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.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.46]

3.33 Sistema APPC, Análisis de peligros y puntos críticos

Sistema que identifica, evalúa y controla los riesgos significativos para la seguridad de los alimentos (HACCP por sus siglas en inglés).

[Fuente: CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, traducida]

3.34 superficie limpia

Aquella que se encuentra, de forma visible, libre de cualquier sustancia o materia diferente al material intrínseco del que está hecha.

[Fuente: NOM-251-SSA1-2009, definición 3.48]

4 DISPOSICIONES GENERALES

Los establecimientos y/o fábricas que se dediquen al proceso de fabricación de aluminio en forma de charolas o empaques para alimentos, deben cumplir con las disposiciones establecidas en este capítulo, según corresponda a las actividades que realicen.

4.1 Instalaciones y áreas

4.1.1 Los establecimientos deben contar con instalaciones que eviten la contaminación de las materias primas, producto en proceso o producto terminado.

4.1.2 Los pisos, paredes y techos del área de producción o elaboración deben ser de fácil limpieza.

4.1.3 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.

4.1.4 Debe evitarse que las tuberías, conductos, rieles, vigas, cables, etc., pasen por encima del área de producción o elaboración donde el producto sin envasar esté expuesto. En donde existan, deben mantenerse en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.

4.2 Equipo y utensilios

4.2.1 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.



4.2.2 El equipo y los utensilios empleados en las áreas en donde se manipula el producto sin empacar, y que puedan entrar en contacto con ellos, deben ser lisos y lavables.

4.2.3 Los materiales que puedan entrar en contacto directo con el producto, se deben poder lavar y desinfectar adecuadamente.

4.3 Servicios

4.3.1 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 estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad.

4.3.2 Los establecimientos deben disponer de un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales, el cual debe estar libre de reflujos, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.

4.3.3 Cuando se requiera, los drenajes deben estar provistos de trampas de grasa.

4.3.4 Los baños deben contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación con el área de producción o elaboración y contar como mínimo con lo siguiente:

- a) agua potable, retrete, lavabo que podrá ser de accionamiento manual o automático, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático. El agua para el retrete podrá ser no potable;
- b) depósitos para basura con bolsa y tapadera oscilante o accionada con pedal;
- c) rótulos o ilustraciones donde se promueva la higiene personal, haciendo hincapié en el lavado de las manos después del uso de los sanitarios.

4.3.5 La ventilación debe evitar el calor y condensación de vapor excesivos, así como la acumulación de humo y polvo.



4.3.6 Si se cuenta con instalaciones de aire acondicionado, se debe evitar que las tuberías y techos provoquen goteos sobre las áreas donde las materias primas y el producto estén expuestos.

4.3.7 Se debe contar con iluminación que permita llevar a cabo las operaciones de manera higiénica.

4.3.8 Los focos y las lámparas que puedan contaminar las materias primas o los productos, en caso de rotura o estallido, deben contar con protección o ser de material que impida su astillamiento.

4.4 Almacenamiento

4.4.1 Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de materia prima o productos. Se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

4.4.2 El almacenamiento de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos, se debe hacer en un lugar separado y delimitado de cualquier área de manipulación o almacenado de materias primas o productos. Los recipientes, frascos, botes, bolsas de detergentes y agentes de limpieza o agentes químicos, deben estar cerrados e identificados.

4.4.3 Las materias primas o productos, deben colocarse en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación.

4.4.4 La colocación de materias primas o productos se debe hacerse de tal manera que permita la circulación del aire.

4.4.5 La estiba de productos debe realizarse evitando el rompimiento de empaques y envolturas.

4.4.6 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 o producto.

4.5 Control de operación

4.5.1 Es recomendable que los establecimientos instrumenten un Sistema APPC (véase capítulo 4).



4.5.2 Se debe evitar la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.

4.6 Control de materias primas

4.6.1 Cuando aplique, las materias primas deben mantenerse en envases cerrados para evitar su posible contaminación.

4.6.2 No aceptar materia prima cuando el envase no garantice su integridad.

4.6.3 Las materias primas, deben almacenarse de acuerdo a su naturaleza e identificarse de manera tal que se permita aplicar un sistema de PEPS (véase capítulo 4).

4.7 Control del empaque

4.7.1 Los empaques que entren en contacto directo con el producto, se deben almacenar protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.

4.7.2 Se debe asegurar que los empaques se encuentren limpios y en buen estado antes de su uso.

4.7.3 Los materiales de empaque no deben utilizarse para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, las leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta.

4.8 Mantenimiento y limpieza

4.8.1 Los equipos y utensilios deben estar en buenas condiciones de funcionamiento.

4.8.2 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 sus uso en el área de producción.

4.8.3 Al lubricar los equipos se debe evitar la contaminación de los productos que se procesan.

4.8.4 Se deben emplear lubricantes grado alimenticio en equipos o partes que estén en contacto directo con el producto, materias primas, empaque primario, producto en proceso o producto terminado sin empacar.



4.8.5 Las instalaciones (incluidos techo, puertas, paredes y piso), baños, cisternas, tinacos y mobiliario deben mantenerse limpios.

4.8.6 Las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción deben permitir su limpieza.

4.8.7 Los baños deben estar limpios y desinfectados y no deben utilizarse como bodega o para fines distintos para los que están destinados.

4.8.8 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 o producto terminado.

4.8.9 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.

4.9 Control de plagas

4.9.1 El control de plagas es aplicable a todas las áreas del establecimiento incluyendo el transporte de producto.

4.9.2 No se debe permitir la presencia de animales domésticos, ni mascotas dentro de las áreas de producción o elaboración de los productos.

4.9.3 Se deben tomar medidas preventivas para reducir las probabilidades de infestación y de esta forma limitar el uso de plaguicidas.

4.9.4 Debe evitarse que en los patios del establecimiento existan condiciones que puedan ocasionar contaminación del producto y proliferación de plagas, tales como: equipo de desuso, desperdicios y chatarra, maleza o hierbas, encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.

4.9.5 Los drenajes deben tener cubierta apropiada para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.

4.9.6 En las áreas de proceso no debe encontrarse evidencia de la presencia de plagas o fauna nociva.



4.9.7 Cada establecimiento debe tener un sistema o un plan para el control de plagas y erradicación de fauna nociva, incluidos los vehículos de acarreo y reparto propios.

4.9.8 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.

4.9.9 Los plaguicidas empleados deben contar con registro emitido por la autoridad competente.

4.9.10 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 discusiones legales aplicables.

4.9.11 En caso de contratar los servicios de una empresa, se debe contar con certificado o constancia del servicio proporcionado por la misma. En el caso de autoaplicación, se debe llevar un registro. En ambos casos se debe contar con número de licencia sanitaria expedida por la autoridad correspondiente.

4.10 Manejo de residuos

4.10.1 Se deben adoptar medidas para la remoción periódica y el almacenamiento de los residuos, salvo en la medida en que sea inevitable para el funcionamiento de las instalaciones.

4.10.2 Los 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.

4.10.3 Se debe contar con recipientes identificados y con tapa para los residuos.

4.11 Salud e higiene personal

4.11.1 Debe excluirse de cualquier operación en la que pueda contaminar el producto, a cualquier persona que presente signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o lesiones en áreas corporales que entren en contacto directo con la materia prima o el producto. Solo podrá reincorporarse a sus actividades hasta que se encuentre sana o estos signos hayan desaparecido.

4.11.2 Al iniciar la jornada de trabajo el personal debe presentarse aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios, cabello corto o recogido y uñas recortadas sin esmalte; además de lo siguiente:

- a) no se permite el uso de joyería, ni adornos en manos, cara incluyendo boca y lengua, orejas, cuello o cabeza;
- b) prescindir de plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores u otros objetos desprendibles en los bolsillos superiores de la vestimenta en las áreas de producción.
- c) el personal y los visitantes deben utilizar cubrepelo y el cubreboca limpios y en buen estado que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.

4.11.3 A 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 esté en contacto directo con materias primas o producto, debe lavarse las manos de la siguiente manera:

- a) enjuagarse las manos con agua, aplicar jabón o detergente. En caso de que el jabón o detergente sea líquido debe aplicarse mediante un dosificador y no estar en recipientes destapados;
- b) frotarse vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos. Para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillos. Cuando se utilice uniforme con mangas cortas, el lavado será hasta la altura de los codos;
- c) enjuagarse con agua limpia, cuidando que no queden restos del jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante;
- d) secarse con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.

4.11.4 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.

4.11.5 La ropa y objetos personales deberán guardarse fuera de las áreas de producción o elaboración de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4.11.6 No se permite fumar, comer, beber, escupir o mascar en las áreas donde se entra en contacto directo con las materias primas o producto. Evitar estornudar o toser sobre el producto.

4.12 Transporte

4.12.1 Los productos, deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación.

4.12.2 Se deben proteger los productos de la contaminación de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.

4.12.3 Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación de productos.

4.13 Capacitación

4.13.1 Todo el personal que opere en las áreas de producción o elaboración debe capacitarse en las buenas prácticas de higiene, por lo menos una vez al año.

4.13.2 La capacitación debe incluir:

- a) higiene personal, uso correcto de la indumentaria de trabajo y lavado de manos;
- b) la naturaleza de los productos, en particular su capacidad para el desarrollo de 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;
- e) las condiciones en las que se deben recibir y almacenar las materias primas;
- f) repercusión de un producto contaminado en la salud del consumidor.

5 RETIRO DE PRODUCTO

5.1 Se debe contar con un plan para retirar del mercado cualquier lote identificado de un producto que presente un peligro para la salud del consumidor. El plan tendrá los siguientes datos de contacto:

- a) nombre y teléfono del responsable y contactos;
- b) teléfono para dar información al consumidor.

5.2 Los productos retirados deben mantenerse bajo supervisión y resguardo, en un área específica e identificada de la empresa hasta que se determinen las acciones pertinentes.

5.3 Se debe contar con registros de cada retiro que se realice, que contengan al menos la siguiente información:

- a) fecha en que se detectó el incidente o problema;
- b) causa del retiro;
- c) producto involucrado (nombre y descripción);
- d) lote del producto involucrado;
- e) el lugar donde fue distribuido en primer nivel;
- f) cantidad de producto recuperado;
- g) destino del producto recuperado (temporal y final), y
- h) medidas preventivas y correctivas.

6 CONCORDANCIA CON NORMAS INTERNACIONALES

6.1 Concordancia

Este proyecto de Norma Mexicana coincide básicamente¹⁾ con el documento CAC/RCP-1 *Recommended international code of practice - General principles of food hygiene*; rev. 4, 2003, del Codex Alimentarius.

¹⁾ Esta norma, es modificada (MOD) con respecto al documento CAC/RCP-1 *Recommended international code of practice - General principles of food hygiene*, rev. 4, 2003; del Codex Alimentarius.



SECRETARÍA DE
ECONOMÍA

6.2 Desviaciones Nacionales

En este proyecto se incluyen únicamente los requerimientos mínimos que se consideran aplicables a la producción de charolas y empaques de aluminio para alimentos.

7 BIBLIOGRAFÍA

- NMX-Z-013-SCFI-2015 *Guía para la estructuración y redacción de normas*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de noviembre de 2015.
- Norma Oficial Mexicana NOM-008-SCFI-2002 *Sistema General de Unidades de Medida*, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de noviembre de 2002.