

SECRETARIA DE ECONOMIA

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-CC-22004-NORMEX-IMNC-2018.

Al margen un sello con el Escudo Nacional, que dice: Estados Unidos Mexicanos.- SE.- Secretaría de Economía.- Dirección General de Normas.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22004-NORMEX-IMNC-2018, SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS-GUÍAS DE APLICACIÓN DE LA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 (CANCELARÁ A LA NMX-F-CC-22004-NORMEX-IMNC-2007).

La Secretaría de Economía, por conducto de la Dirección General de Normas, con fundamento en lo dispuesto por los artículos 34, fracciones II, XIII y XXXIII de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal; 3, fracción X, 51-A, 54 y 66 fracción V de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización; 45 y 46 del Reglamento de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y 22, fracciones I, XII y XXV del Reglamento Interior de la Secretaría de Economía y habiéndose satisfecho el procedimiento previsto por la ley de la materia para estos efectos, expide la Declaratoria de vigencia de la Norma Mexicana que se enlista a continuación, misma que ha sido elaborada y aprobada por los Organismos Nacionales de Normalización denominados Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. (NORMEX) y el Instituto Mexicano de Normalización y Certificación, A.C. (IMNC), lo que se hace del conocimiento de los productores, distribuidores, consumidores y del público en general.

El texto completo de la Norma Mexicana que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho Organismo ubicado en Avenida San Antonio número 256, Piso 7, colonia Ampliación Nápoles, Benito Juárez, código postal 03840, Ciudad de México o al correo electrónico normas@normex.com.mx o consultarlo gratuitamente en la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía, ubicada en calle Pachuca número 189, Colonia Condesa, Cuauhtémoc, código postal 06140, Ciudad de México. SINEC-20180528160310244.

La presente Norma Mexicana NMX-F-CC-22004-NORMEX-IMNC-2018 entrará en vigor a los 60 días naturales a partir del día natural inmediato siguiente de la publicación de esta Declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-CC-22004-NORMEX-IMNC-2018	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS-GUÍAS DE APLICACIÓN DE LA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007 (CANCELARÁ A LA NMX-F-CC-22004-NORMEX-IMNC-2007).
Objetivo y campo de aplicación	
Esta norma nacional proporciona consejos generales en la aplicación de la norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007.	
Esta norma nacional no crea, modifica o reemplaza cualquiera de los requisitos de la NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007. Como las organizaciones individuales son libres de elegir los métodos necesarios y enfoques para cumplir con los requisitos de la norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, la orientación proporcionada por esta norma nacional, bajo ninguna circunstancia, debe considerarse un requisito.	
Esta norma nacional ha sido elaborada para mejorar la aceptación y el uso de un sistema de gestión de inocuidad de los alimentos (SGIA) con base en la NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, así como para mejorar la comprensión, la comunicación y la coordinación entre las organizaciones en la cadena alimentaria.	
Concordancia con normas internacionales	
La presente Norma Mexicana es idéntica (IDT) con la norma ISO 22004:2014 "Food safety management systems—Guidance on the application of ISO 22000".	

Bibliografía

- [1] NMX-CC-9001-IMNC-2015, Sistemas de gestión de la calidad—Requisitos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 3 de mayo de 2016.
- [2] NMX-CC-9004-IMNC-2009, Gestión para el éxito sostenido de una organización- Enfoque de gestión de la calidad. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 21 de enero de 2010.
- [3] NMX-CC-10015-IMNC-2002, Gestión de la calidad - Directrices para la formación del personal. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 18 de marzo de 2003.
- [4] NMX-SAA-14001-2015, Sistemas de gestión ambiental. Requisitos con orientación para su uso. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de septiembre de 2015.
- [5] NMX-EC-17025-IMNC-2018 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 9 de agosto de 2018.
- [6] NMX-F-CC-22002-1-NORMEX-IMNC-2013, Programas de Prerrequisitos en materia de inocuidad Alimentaria Parte 1. Fabricación de alimentos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 23 de enero de 2014.
- [7] NMX-F-CC-22003-NORMEX-IMNC-2008, Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos-Requisitos para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de febrero de 2009.
- [8] NMX-F-CC-22005-NORMEX-IMNC-2008, Trazabilidad de la cadena alimentaria - principios generales y requisitos fundamentales para el diseño y la implementación del sistema. Declaratoria de vigencia publicada en el Diario Oficial de la Federación el 24 de febrero de 2009.
- [9] ISO 28000:2007, Especificación para los sistemas de gestión de la seguridad para la cadena de suministro.
- [10] ISO Handbook ISO 22000 Food safety management systems. An easy-to-use checklist for small business. Are you ready? ISO 2007.
- [11] ISO Handbook How to use ISO 22000?, ISO 2013.
- [12] CAC/GL 69:2008, Guidelines for the validation of food safety control measures.
- [13] CAC/RCP 1-1969, Recommended International Code of Practice—General Principles of Food Hygiene [incorporates Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application]
- [14] Procedural Manual of the Codex Alimentarius Commission.
- [15] Book No. 7, Microorganisms in Foods-Microbiological testing in Food Safety Management, ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods)
- [16] Book No. 8, Microorganisms in Foods - Use of data for assessing process control and products acceptance) and the Codex procedural manual, ICMSF (International Commission on Microbiological Specifications for Foods)

Ciudad de México, a 3 de octubre de 2019.- El Secretario Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alfonso Guati Rojo Sánchez**