

DOF: 20/04/2020

**DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC-2019.**

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC-2019-PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS-PARTE 2-CATERING

La presente Norma Mexicana NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC-2019 entrará en vigor 60 días posteriores de la publicación de esta declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación. SINEC-20190325102054689

**Objetivo y campo de aplicación**

La NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC especifica los requisitos para el diseño, implementación y mantenimiento de los programas de prerrequisitos para asistir en el control de peligros de inocuidad alimentaria en el catering.

La NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC es aplicable a todas las organizaciones que están involucradas en el procesamiento, preparación, distribución, transporte y servicio de alimentos y comidas y desean implementar PPR en conformidad con los requisitos especificados en la NMX-F-CC-NORMEX-IMNC 22000:2007, 7.2.

El alcance de la NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC incluye catering, catering aéreo, catering ferroviario, banquetes, entre otros, en las unidades centrales y satélites, comedores escolares y de industrias, hospitales e instalaciones de atención a la salud, hoteles, restaurantes, cafeterías, servicios de comida y tiendas de alimentos.

Los usuarios del servicio de comidas pueden pertenecer a los grupos vulnerables, como los niños, los ancianos y/o los enfermos.

En algunos países, el término *servicios de alimentos* se usa como sinónimo de catering.

La aplicación de la NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC esta no exime al usuario del cumplimiento con la legislación vigente y aplicable. Cuando se especifican requisitos legales locales para parámetros (temperatura, entre otros) establecidos en esta NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC, los requisitos locales deben ser utilizados por la organización.

Las operaciones de catering son de naturaleza diversa y no todos los requisitos especificados en esta parte de la NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC aplican a cada establecimiento o proceso.

Aunque el uso de esta NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC no es obligatorio para cumplir con los requisitos de la NMX-F-CC-NORMEX-IMNC-22000:2007, 7.2, existe un requisito para justificar y documentar las desviaciones (exclusiones realizadas o medidas alternativas implementadas) cuando esta NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC es utilizado como referencia para los PPR implementados. No es la intención de estas desviaciones afectar la capacidad de la organización en cumplir con los requisitos de la NMX-F-CC-NORMEX-IMNC-22000:2007.

Esta NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC especifica requisitos detallados para ser considerados en relación con la NMX-F-CC-NORMEX-IMNC-22000:2007, 7.2.3.

Además, esta NMX-F-CC-22002-2-NORMEX-IMNC agrega otros aspectos tales como los procedimientos de retiro de productos que se consideren relevantes para las operaciones de catering.

**Concordancia con normas internacionales**

Esta Norma Mexicana es idéntica (IDT) con la Norma Internacional ISO/TS 22002-2:2013 Prerequisite programmes on food safety -- Part 2: Catering.