

DOF: 11/06/2020

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019.

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS-REQUISITOS PARA TODA ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA (CANCELA A LA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007).

La presente Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-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-20190225123050150.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA MEXICANA
NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019	SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS-REQUISITOS PARA TODA ORGANIZACIÓN EN LA CADENA ALIMENTARIA (CANCELA A LA NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007)
Objetivo y campo de aplicación Este documento especifica los requisitos para un sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos (SGIA) para permitirle a una organización que esta directa o indirectamente involucrada en la cadena alimentaria: Planificar, implementar, operar, mantener y actualizar un SGIA que provee productos y servicios que sean inocuos, de acuerdo con su uso previsto; Demostrar cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios de inocuidad de los alimentos aplicables; Valorar y evaluar los requisitos de inocuidad de los alimentos mutuamente acordado con los clientes y demostrar su conformidad con ellos; Comunicar eficazmente los temas de inocuidad de los alimentos a las partes interesadas dentro de la cadena alimentaria; Asegurar que la organización cumpla con su política de inocuidad de los alimentos establecida; Demostrar conformidad con las partes interesadas pertinentes; Buscar la certificación o registro de su SGIA por una organización externa, o realizar una autoevaluación o declaración de sí mismo de la conformidad con este documento. Todos los requisitos de este documento son aplicables a todas las organizaciones en la cadena alimentaria, independientemente de su tamaño o complejidad. Las organizaciones que están directa o indirectamente involucradas incluyen, pero no se limitan a, productores de piensos, productores de alimentos para animales, acopiadores de plantas y de animales silvestres, agricultores, productores de ingredientes, fabricantes de alimentos, minoristas, y organizaciones que proveen servicios de alimentos, servicios de catering, servicios de limpieza, servicios de limpieza y sanitización, servicios de transporte, almacenamiento y distribución, proveedores de equipamiento, limpieza y desinfectantes, materiales de embalaje y otros materiales en contacto con alimentos. Este documento permite a toda organización, incluidas las pequeñas y/o menos desarrolladas (por ejemplo, una granja pequeña, un empacador-distribuidor pequeño, un minorista pequeño o venta de servicio de alimentos) implementar elementos desarrollados externamente en su SGIA. Los recursos internos y/o externos se pueden utilizar para cumplir los requisitos de este documento.	
Concordancia con normas internacionales Esta Norma Mexicana es idéntica (IDT) con la Norma Internacional ISO 22000:2018 Food safety management systems--Requirements for any organization in the food chain.	