

DOF: 13/06/2016

DECLARATORIA de vigencia de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015.

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

DECLARATORIA DE VIGENCIA DE LA NORMA MEXICANA NMX-F-605-NORMEX-2015 ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" (CANCELA A LA NMX-F-605-NORMEX-2004).

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 21, fracciones I, IX, XI y XXI 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, aprobada y publicada como Proyecto de Norma Mexicana bajo la responsabilidad del organismo nacional de normalización denominado "Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C., (NORMEX)", lo que se hace del conocimiento de los productores, distribuidores, consumidores y del público en general. El texto completo de la norma que se indica puede ser adquirido en la sede de dicho organismo ubicado en Avenida San Antonio número 256, piso 7, colonia Ampliación Nápoles, código postal 03840, Benito Juárez, Ciudad de México, o consultado gratuitamente en la biblioteca de la Dirección General de Normas de esta Secretaría, ubicada en Avenida Puente de Tecamachalco número 6, colonia Lomas de Tecamachalco, Sección Fuentes, código postal 53950, Naucalpan de Juárez, Estado de México.

La presente Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2015, entrará en vigor 60 días naturales después de la publicación de esta declaratoria de vigencia en el Diario Oficial de la Federación.

CLAVE O CÓDIGO	TÍTULO DE LA NORMA
NMX-F-605-NORMEX-2015	ALIMENTOS MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO "H" (CANCELA A LA NMX-F-605-NORMEX-2004).
Objetivo y campo de aplicación	
<p>Esta Norma Mexicana establece las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad que deben cumplir los prestadores de servicios de alimentos y bebidas para obtener el Distintivo "H".</p> <p>Esta Norma Mexicana, aplica a los establecimientos fijos que se dedican al manejo de alimentos y bebidas en todas sus fases: recepción, almacenamiento, preparación y servicio, en los Estados Unidos Mexicanos.</p> <p>El Distintivo "H" tiene una vigencia de un año y de no ser renovado, la empresa que lo ostente debe retirarlo de la vista del cliente.</p>	
Concordancia con normas internacionales	
Esta norma no coincide con ninguna norma internacional por no existir referencia al momento de su elaboración.	
Bibliografía	
<ul style="list-style-type: none"> • NOM-230-SSA1-2002, Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano, requisitos sanitarios que se deben cumplir en los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2005-07-12. • NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2010-09-27. • NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2010-04-05. • NOM-159-SSA1-1996, Bienes y servicios. Huevo, sus productos y derivados. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 1999-12-02. 	

- NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Publicada en el Diario Oficial de la Federación el 2013-01-22.
- NMX-Z-013-SCFI-2015, Guía para la estructuración y redacción de normas. Publicada en el Diario

Oficial de la Federación el 2015-11-18.

- FAO/OMS. 1992. Informe de la 25ª. Reunión del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos, Washington, D.C.
- FAO/OMS. 2006. Codex Alimentarius. FAO/OMS, Tercera edición. Roma
- Jacob M. 1990. Manipulación correcta de los alimentos. Guía para Gerentes de Establecimientos de Alimentos. Organización Mundial de la Salud. Ginebra. Pp 60-129.
- Secretaría de Salud. SECTUR. OPS. OMS. Conclusiones del Primer Congreso Nacional de Turismo y Salud. 1990. Del 13 al 15 de diciembre. Acapulco Guerrero. México.
- Programa Manejo Higiénico de los Alimentos. Distintivo H. SECTUR 2003.
- Solberg M., Buckalew J.J. and. Col. 1990. Microbiological Safety Assurance System for Foodservice Facilities. Food Technology. Pp. 69-73.
- The Sanitation Code for Canada's Foodservice Industry. 1993. Canadian Restaurant and Foodservices Association. Toronto. Ontario. P. 14.
- US. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service. A Guide to Safe Food Handling. Preventing Foodborne Illness. P. 2.
- National Institute for Foodservice Industry: Manejo Higiénico de Viveres. Ed. Limusa México, 1980.
- National Restaurant Association: Applied Foodservice Sanitation. 4th ed. Ed. John Wiley & Sons Inc. E.U.A., 1992.
- Acuerdo Nacional para la Salud Alimentaria. Estrategia contra el Sobrepeso y la Obesidad 2010, Secretaría de Salud.
- Guía de Alimentos para la Población Mexicana. Octubre 2010. Secretaría de Salud.
- Guía de Buenas Prácticas de Higiene en establecimientos de servicio de alimentos y bebidas.
- Código de Autorregulación de Publicidad de Alimentos y Bebidas no Alcohólicas dirigida al Público Infantil. 2009, CONAR.
- Ley de ayuda alimentaria para los trabajadores, publicada en el Diario Oficial de la Federación el 17 de enero de 2011.
- Información sobre Inocuidad Alimentaria: Los productos de Huevo y la Inocuidad Alimentaria, USDA.
- Food and Drug Administration. Bad Bug Book <http://vm.cfsan.fda.gov>
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria. Certificación o ampliación TIF de SAGARPA/SENASICA (<http://www.senasica.gob.mx/?id=977>)

Ciudad de México, a 2 de mayo de 2016.- El Director General de Normas y Secretariado Técnico de la Comisión Nacional de Normalización, **Alberto Ulises Esteban Marina**.- Rúbrica.