



SECRETARÍA
DE TURISMO

SECTUR

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

**LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA
EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”**

Código: LO-613.01.H.04

Fecha: Abril 2007

PROYECTO:	LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO
RUBRO:	PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”
OBJETIVO:	Establecer los pasos a seguir para llevar a cabo la verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004 en los establecimientos fijos de alimentos y bebidas que quieran obtener el Distintivo “H”.
PÚBLICO OBJETIVO:	Establecimientos fijos de alimentos y bebidas Unidades de Verificación Oficinas Estatales de Turismo SECTUR/Dirección General de Desarrollo de la Cultura Turística



SECRETARÍA
DE TURISMO

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

**LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA
EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”**

Código: LO-613.01.H.04

Fecha: Abril 2007

RUBROS	CONTENIDOS	DOCUMENTOS DE SOPORTE
I. VERIFICACIÓN Establecer los pasos a seguir para llevar a cabo la verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004 en los establecimientos fijos de alimentos y bebidas que quieran obtener el Distintivo “H”, así como determinar los actores involucrados. I	1.1 Establecimiento de alimentos y bebidas Una vez que el establecimiento terminó la implementación del Sistema de Gestión “H” y lo validó el Consultor está listo para recibir la visita oficial de verificación por una Unidad de Verificación acreditada por la Entidad Mexicana de Acreditación y la Secretaría de Turismo (EMA-SECTUR). <i>El establecimiento elegirá y contratará a la Unidad de Verificación acreditada para realizar la visita oficial de acuerdo a sus necesidades organizacionales.</i> El establecimiento acordará la fecha, lugar y hora de la visita de verificación con la Unidad de Verificación. El establecimiento notificará al Consultor “H” la fecha y hora de la visita de verificación. El establecimiento notificará a través de oficio y/o correo electrónico	FO-613.01.H.19 Relación Unidades de Verificación acreditadas IT-613.01.H.04 Instructivo Unidades de Verificación



SECRETARÍA
DE TURISMO

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

**LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA
EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”**

Código: LO-613.01.H.04

Fecha: Abril 2007

	a las Oficinas Estatales de Turismo de su entidad la fecha, lugar y hora de la visita oficial de verificación. 1.2 Unidades de Verificación Las Unidades de Verificación deberán enviar a las Oficinas Estatales de Turismo con copia a la SECTUR la programación de las verificaciones 5 días hábiles antes de la visita oficial, la programación debe contemplar los siguientes datos: ★ Nombre de los establecimientos a verificar ★ Nombre del responsable del establecimiento ★ Dirección y Entidad Federativa ★ Fecha de verificación ★ Nombre del verificador ★ Nombre del consultor que implementó el proceso Dicha programación la enviarán por oficio vía fax y/o correo electrónico marcando copia a SECTUR federal a los siguientes correos: ccruz@sectur.gob.mx jmbalboa@sectur.gob.mx	FORMATO DIRECTORIO DE INTERLOCUTORES ESTATALES
--	---	--

LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”

Código: LO-613.01.H.04

Fecha: Abril 2007

	1.3 Visita Oficial de Verificación El verificador se presentará con el responsable del establecimiento y mostrará su identificación oficial. Durante la visita oficial de verificación podrán estar presentes: ▪ El verificador que realizará la visita oficial ▪ El consultor “H” que implementó el proceso ▪ El responsable de cada área del establecimiento ▪ El Interlocutor Estatal (si así lo desea) ▪ Un verificador de SECTUR federal (si así lo desea) ▪ La Unidad de Verificación deberá enviar el dictamen técnico a las Oficinas Estatales de Turismo y/o a la SECTUR, según sea el caso <u>10 días hábiles después de haber realizado la verificación.</u> El verificador está obligado a verificar todas las áreas del establecimiento involucradas con el manejo de alimentos señaladas en la lista de verificación de la NMX-F-605-NORMEX-2004, sin omitir ninguna. <i>El verificador sólo podrá solicitar los documentos mencionados</i>	FO-613.01.H.23 Formato de datos del establecimiento para registro y emisión del Distintivo “H”
--	---	--

**LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA
EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”**

Código: LO-613.01.H.04

Fecha: Abril 2007

	<i>en la NMX-F-605-NORMEX-2004, mismos que son los únicos que el establecimiento está obligado a mostrar y proporcionar copias.</i> El verificador deberá solicitar las evidencias de capacitación del personal que asistió a los cursos sobre Manejo Higiénico de los Alimentos. 1.3.1 Uniforme y equipo del verificador El verificador deberá contar durante la visita de de verificación con lo siguiente: <i>Equipo:</i> 1. Bata o filipina blanca limpia. 2. Termómetro calibrado. 3. Toallas de alcohol isopropílico al 70% o con algún desinfectante. 4. Linterna. 5. Cofia o red. 6. Kitt para determinar cloro residual. 7. Tiras reactivas para determinar concentración de cloro o cualquier otro desinfectante aprobado.	
--	--	--



SECRETARÍA
DE TURISMO

SECTOR

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

**LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA
EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”**

Código: LO-613.01.H.04

Fecha: Abril 2007

	Documentos: 1. Lista de verificación. 2. Libreta de anotaciones. 3. Plan de visita y agenda. 4. NORMA NMX-F-605-NORMEX-2004. 5. Hoja de datos del establecimiento para registro. Atuendo Personal: 1. Presentación personal adecuada a la función que tiene como verificador y de acuerdo a la NMX-F-605-NORMEX-2004. 2. Zapato bajo y antiderrapante. 3. Para caballeros: cabello corto o recogido y sin barba o con cubreboca. 4. Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas. 5. Buena presentación (higiene personal). 6. No podrán presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio.	FO-613.01.H.23 Formato de datos del establecimiento para registro y emisión del distintivo “H”
--	--	--



SECRETARÍA
DE TURISMO

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

**LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA
EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”**

Código: LO-613.01.H.04

Fecha: Abril 2007

	Importante: En caso de no cumplir con alguno de los puntos antes señalados, o que el verificador aprovechándose de su función solicita al establecimiento algún beneficio o servicio adicional, se podrá presentar la queja correspondiente en las Oficinas Estatales de Turismo así como en la Entidad Mexicana de Acreditación A.C y/o SECTUR. 1.4 Consultor “H” El consultor “H” responsable de llevar a cabo la implementación en el establecimiento podrá permanecer durante la visita sin interferir en el proceso de verificación. Si durante la visita de verificación el consultor “H” detecta algunas anomalías presentadas por parte del verificador, podrá enviar a las Oficinas Estatales de Turismo y/o SECTUR federal sus inconformidades marcando copia a la Unidad de Verificación. 1.5 Unidad de Verificación Al término de la visita oficial notificará al establecimiento el resultado de la verificación realizada, en el caso de no ser aprobatorio deberá acordar con el establecimiento fecha y hora de visita de seguimiento	FO-613.01.H.24 Formato queja FO-613.01.H.24 Formato queja
--	--	---



SECRETARÍA
DE TURISMO

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

**LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA
EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”**

Código: LO-613.01.H.04

Fecha: Abril 2007

	a la corrección de no conformidades. Si el dictamen es aprobatorio deberán de firmar la hoja de datos del establecimiento para registro y emisión del Distintivo “H”, las siguientes personas: 1. El responsable del establecimiento 2. El verificador La Unidad de Verificación enviará a las Oficinas Estatales de Turismo en un lapso no mayor a 10 días hábiles después de haber realizado la verificación oficial, el dictamen aprobatorio de manera confidencial con el formato de datos establecido por la SECTUR federal con los siguientes anexos: ▪ Carátula ▪ Formato de datos ▪ Lista de verificación debidamente integrada ▪ Documentos comprobatorios, tal como se especifican en el apartado 6 de la Norma Las Oficinas Estatales de Turismo validarán y registrarán los dictámenes; solicitarán a la SECTUR la emisión de los Distintivos “H”, anexando copia del formato FO-613.01.H.23 de los	
--	--	--



SECRETARÍA
DE TURISMO

SECTUR

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA CULTURA TURÍSTICA
DIRECCIÓN DE CAPACITACIÓN TURÍSTICA

**LINEAMIENTOS PROCESO DE VERIFICACIÓN DE LA NMX-F-605-NORMEX-2004 PARA LA
EMISIÓN DEL DISTINTIVO “H” DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”**

Código: LO-613.01.H.04

Fecha: Abril 2007

	establecimientos merecedores. 1.6 SECTUR federal La SECTUR federal a través de la Dirección General de Desarrollo de la Cultura Turística, podrá realizar visitas de verificación para seguimiento y cumplimiento de los estándares de calidad de la NMX-F-605-NORMEX-2004 en cualquier momento que lo decida con personal de dicha Dirección o bien por un consultor “H” designado por la propia dependencia. La SECTUR federal determinará con base a las visitas de seguimiento la validación de la vigencia del Distintivo “H”. Cancelación unidad de Verificación	
--	--	--