



INSTRUCTIVO UNIDADES DE VERIFICACIÓN DEL PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”

INDICE

	Página
I. REGISTRO DE UNIDADES DE VERIFICACIÓN	3
II. REQUISITOS PARA LAS UNIDADES DE VERIFICACIÓN	3
III. PROCEDIMIENTOS PARA LA VISITA DE VERIFICACIÓN CERTIFICADORES	4
IV. APLICACIÓN DE LINEAMIENTOS	6
IV. SANCIONES	6



I. Registro de Unidades de Verificación

Personas morales interesadas en obtener su acreditación y aprobación como Unidad de Verificación tipo "A" con objeto de poder verificar la norma **NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos - Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo "H"**.

(Convocatoria emitida en el Diario Oficial de la Federación por la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA) y la Secretaría de Turismo (SECTUR) el 4 de abril del 2003).

II. Requisitos para las Unidades de Verificación.

La Unidad de Verificación para realizar las visitas de inspección a establecimientos de acuerdo a la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) La Unidad de Verificación y/o el personal verificador deben mantener **su carácter exclusivo de proveedor de servicios de tercera parte, por lo que no estarán autorizados para ofrecer ni otorgar asesoría y/o capacitación en la implantación de la NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos - Manejo higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo "H"**.

b) Contar con verificadores acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación A.C (EMA) y la Secretaría de Turismo (SECTUR) debiendo comprobar el siguiente perfil profesional:

1. Haber concluido la carrera en el área químico-médico-biológica con conocimientos de microbiología.
2. Conocimientos de la NMX-F-605-NORMEX-2004 así como otras normas nacionales e internacionales referentes a prácticas de higiene en el manejo y procesamiento de alimentos.

3. Conocimientos en los componentes de la lista de verificación.
4. Conocimientos en diseño y manejo de auditorías y verificaciones.
5. Conocimientos en normatividad nacional e internacional en inocuidad alimentaria.

c) Presentar evaluación y aprobarla con el 90% mínimo de aciertos, en caso de no aprobar la primera evaluación escrita, podrá presentarla por segunda ocasión. Si no aprobara la segunda evaluación tendrá que esperar un lapso de un año para reiniciar los trámites.

d) Habilidades:

- ★ Adecuado uso de los instrumentos auxiliares (termómetro, lámpara, etc.).
- ★ Integración e interpretación de los documentos que debe solicitar durante la verificación.
- ★ Comunicación abierta con el personal operativo del establecimiento.

e) Actitudes:

- ★ Amabilidad
- ★ Respetuoso
- ★ Empático
- ★ Discreto
- ★ Proactivo

III. Procedimiento para la visita de verificación:

a) La Unidad de Verificación deberá entregar a los Interlocutores Estatales de Turismo según sea el caso marcando copia a SECTUR Federal por correo electrónico, la programación de verificaciones **5 días hábiles antes de iniciarlas, mismas que deberán contener:**

- ★ Nombre de los establecimientos a verificar
- ★ Dirección y Entidad Federativa
- ★ Fecha de verificación
- ★ Nombre del verificador



★ Nombre del Consultor y número de registro vigente ante la SECTUR

b) El verificador se presentará con el responsable del establecimiento y mostrará su identificación oficial.

c) El verificador está obligado a verificar todas las áreas del establecimiento involucradas con el manejo de alimentos, sin omitir ninguna.

d) El verificador sólo podrá solicitar los documentos mencionados en la **Norma NMX-F-605-NORMEX-2004, mismos que son los únicos que el establecimiento está obligado a entregar.**

e) **El verificador no podrá ofrecer asesorías y/o capacitación mientras pertenezca a una Unidad de Verificación.**

f) El verificador deberá contar durante la visita de de verificación con lo siguiente:

Equipo:

- ★ Bata o filipina blanca de manga larga y limpia.
- ★ Termómetro calibrado.
- ★ Toallas de alcohol isopropílico al 70% o con algún desinfectante.
- ★ Linterna.
- ★ Cofia o red.
- ★ Kitt para determinar cloro residual.
- ★ Tiras reactivas para determinar concentración de cloro o cualquier otro desinfectante aprobado.

Documentos:

- ★ Lista de verificación.
- ★ Libreta de anotaciones.
- ★ Plan de visita y agenda.
- ★ NORMA NMX-F-605-NORMEX-2004

Atuendo Personal:

- ★ Presentación personal adecuada a la función que tiene como Verificador.
- ★ Zapato bajo y antiderrapante.



- ★ Para caballeros: cabello corto o recogido y sin barba o con cubreboca.
 - ★ Para damas: cabello recogido, maquillaje discreto.
 - ★ Sin joyas.
 - ★ Buena presentación (higiene personal).
-
- ★ No podrá presentarse si tiene alguna enfermedad respiratoria, gastrointestinal o herida cutánea en zonas expuestas de la piel que pueda ocasionar contaminación o contagio.

g) Durante la visita oficial de verificación podrán estar presentes:

1. El verificador que realizará la visita oficial
2. **El consultor "H" que implementó el proceso**
3. El responsable de cada área del establecimiento
4. El Interlocutor Estatal (si así lo desea)
5. Un verificador de SECTUR federal (si así lo desea)
6. La Unidad de Verificación deberá enviar el dictamen técnico a la SECTUR **en 10 días hábiles después de haber realizado la verificación.**

IV. Aplicación de Lineamientos

La interpretación de estos lineamientos es exclusiva de SECTUR a través del Programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo "H" dependiente de la Dirección General de Desarrollo de la Cultura turística.

Todo lo no previsto en estos lineamientos será resuelto por la Dirección General de Desarrollo de la Cultura Turística de la SECTUR.

V. Sanciones

1. Quienes actualmente se desempeñan como Unidades de Verificación, que realizan visitas de verificación de la Norma Mexicana NMX-F-605-NORMEX-2004, Programa Manejo Higiénico de los Alimentos Distintivo "H", deberán cumplir lo que establecen los presentes lineamientos.



2. Los establecimientos verificados así como los consultores podrán presentar sus quejas por escrito con evidencias ante la SECTUR para que se tomen las medidas correspondientes.

3. SECTUR podrá presentar la solicitud de baja como Unidad de Verificación de la **NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos - Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo "H,"** ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C.** en cualquier momento en que se evidencien faltas graves por parte de la Unidad de Verificación o de su personal, tales como:

4. Falsedad de datos.

- ★ Evidencia de cohecho.
- ★ Incumplimiento hasta en tres ocasiones en los plazos de entrega de la documentación ante la SECTUR o entrega incompleta de la misma.
- ★ Induzca u obligue a la empresa o establecimiento a realizar gastos excesivos, o a contratar con alguna empresa de artículos de desinfección, limpieza, equipos, herramientas o instalaciones.
- ★ Falta de profesionalismo.
- ★ Falta de capacidad o habilidad para realizar la verificación.
- ★ Retarde injustificadamente el dictamen a la SECTUR.