



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

<b>PROYECTO:</b>	<b>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</b>
<b>RUBRO:</b>	<b>PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO “H”</b>
<b>OBJETIVO:</b>	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”.
<b>PÚBLICO OBJETIVO:</b>	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
<p><b>I. VERIFICACIÓN</b></p> <p>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.</p>	<p><b>1.1 Establecimiento de alimentos y bebidas</b></p> <p>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).</p> <p><i><b>El establecimiento elegirá y contratará a la Unidad de Verificación acreditada para realizar la visita oficial de acuerdo a sus necesidades organizacionales.</b></i></p> <p><b>El establecimiento</b> acordara la fecha, lugar y hora de la visita de verificación con la Unidad de Verificación.</p> <p><b>El establecimiento notificará al Consultor “H” la fecha y hora de la visita de verificación.</b></p> <p>El establecimiento notificará a través de oficio y/o correo electrónico</p>	<p><b>FO-613.01.H.19 Relación Unidades de Verificación acreditadas</b></p> <p><b>IT-613.01.H.04 Instructivo Unidades de Verificación</b></p>



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

	<p>a las Oficinas Estatales de Turismo de su entidad la fecha, lugar y hora de la visita oficial de verificación.</p> <p><b>1.2 Unidades de Verificación</b></p> <p><b>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:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Nombre de los establecimientos a verificar</li><li>* Nombre del responsable del establecimiento</li><li>* Dirección y Entidad Federativa</li><li>* Fecha de verificación</li><li>* Nombre del verificador</li><li>* Nombre del consultor que implementó el proceso</li></ul> <p>Dicha programación la enviarán por oficio vía fax y/o correo electrónico marcando copia a SECTUR federal a los siguientes correos:</p> <p><a href="mailto:ccruz@sectur.gob.mx">ccruz@sectur.gob.mx</a> <a href="mailto:jmbalboa@sectur.gob.mx">jmbalboa@sectur.gob.mx</a></p>	<p><b>FORMATO DIRECTORIO DE INTERLOCUTORES ESTATALES</b></p>
--	---	--



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

	<p><b>1.3 Visita Oficial de Verificación</b></p> <p>El verificador se presentará con el responsable del establecimiento y mostrará su identificación oficial.</p> <p>Durante la visita oficial de verificación podrán estar presentes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ El verificador que realizará la visita oficial</li><li>▪ El consultor “H” que implementó el proceso</li><li>▪ El responsable de cada área del establecimiento</li><li>▪ El Interlocutor Estatal (si así lo desea)</li><li>▪ Un verificador de SECTUR federal ( si así lo desea)</li><li>▪ La Unidad de Verificación <b>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></b></li></ul> <p>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.</p> <p><b><i>El verificador sólo podrá solicitar los documentos mencionados</i></b></p>	<p><b>FO-613.01.H.23 Formato de datos del establecimiento para registro y emisión del Distintivo “H”</b></p>
--	--	--



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

	<p><b><i>en la NMX-F-605-NORMEX-2004, mismos que son los únicos que el establecimiento está obligado a mostrar y proporcionar copias.</i></b></p> <p>El verificador deberá solicitar las evidencias de capacitación del personal que asistió a los cursos sobre Manejo Higiénico de los Alimentos.</p> <p><b>1.3.1 Uniforme y equipo del verificador</b></p> <p>El verificador deberá contar durante la visita de de verificación con lo siguiente:</p> <p><b>Equipo:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Bata o filipina blanca limpia.</li><li>2. Termómetro calibrado.</li><li>3. Toallas de alcohol isopropílico al 70% o con algún desinfectante.</li><li>4. Linterna.</li><li>5. Cofia o red.</li><li>6. Kitt para determinar cloro residual.</li><li>7. Tiras reactivas para determinar concentración de cloro o cualquier otro desinfectante aprobado.</li></ol>	
--	---	--



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

	<p><b>Documentos:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Lista de verificación.</li><li>2. Libreta de anotaciones.</li><li>3. Plan de visita y agenda.</li><li>4. NORMA NMX-F-605-NORMEX-2004.</li><li>5. Hoja de datos del establecimiento para registro.</li></ol> <p><b>Atuendo Personal:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Presentación personal adecuada a la función que tiene como verificador y de acuerdo a la NMX-F-605-NORMEX-2004.</li><li>2. Zapato bajo y antiderrapante.</li><li>3. <b>Para caballeros:</b> cabello corto o recogido y sin barba o con cubreboca.</li><li>4. <b>Para damas:</b> cabello recogido, maquillaje discreto, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas.</li><li>5. Buena presentación (higiene personal).</li><li>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.</li></ol>	<p><b>FO-613.01.H.23 Formato de datos del establecimiento para registro y emisión del distintivo “H”</b></p>
--	--	--





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

	<p>a la corrección de no conformidades.</p> <p>Si el dictamen es aprobatorio deberán de firmar la hoja de datos del establecimiento para registro y emisión del Distintivo “H”, las siguientes personas:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. El responsable del establecimiento</li><li>2. El verificador</li></ol> <p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Carátula</li><li>▪ Formato de datos</li><li>▪ Lista de verificación debidamente integrada</li><li>▪ Documentos comprobatorios, tal como se especifican en el apartado 6 de la Norma</li></ul> <p>Las Oficinas Estatales de Turismo validarán y registrarán los dictámenes; solicitarán a la SECTUR la emisión de los Distintivos “H”, anexando copia del formato <b>FO-613.01.H.23</b> de los</p>	
--	--	--



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

	<p>establecimientos merecedores.</p> <p><b>1.6 SECTUR federal</b></p> <p>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.</p> <p>La SECTUR federal determinará con base a las visitas de seguimiento la validación de la vigencia del Distintivo “H”.</p> <p>Cancelación unidad de Verificación</p>	
--	--	--