



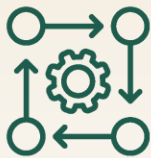
# PUNTO LIMPIO V. 2020

## Buenas Practicas para la Calidad Higiénico Sanitaria en el Sector Turismo.

Apoya a empresas turísticas para conducir sus negocios hacia las buenas prácticas de higiene en los modelos de gestión de las empresas y así proteger la salud de sus clientes, trabajadores, comunidades receptoras y promover la Cultura de la Calidad Higiénico Sanitaria en la Actividad Turística.



### Proceso para obtener el sello Punto Limpio:



Diagnóstico Inicial

Implementación  
Capacitación  
Mejoras  
Evaluación

Diagnostico Final

SECTUR emite el Sello Punto Limpio

### Los giros que serán avaladas por la Sectur son:

- Restaurantes y bares
- Hoteles y moteles
- Cafeterias
- Agencias de viajes
- Arrendadoras de autos y/o autobuses
- Centro de ocio y entrenamiento
- Spas
- Centro Ecoturístico
- Parques acuáticos y/o balnearios

### Requisitos básicos de participación:

- 1.- Ser empresa turística legalmente constituida
- 2.- Tener dos años de operaciones como mínimo
- 3.- Pertenecer a alguno de los siguientes giros.

### Así como, los siguientes unidades de negocio:

- Recepción
- Lobby
- Salones (para eventos)
- Albercas
- Habitaciones
- Área de Restaurante
- Área de comensales
- Terrazas
- Área de juegos
- Gimnasio
- Spa
- Área de servicio de alimentos en frío
- Área de servicio de alimentos en caliente
- Área de Negocios
- Otro



PUNTOLIMPIO®  
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA