

Beneficios de implementar el Distintivo "H"

Para el empresario:

- Mejor control de los alimentos
- Reducción de mermas
- Desarrollo de disciplina en el personal
- Asegurar el cumplimiento de las normas
- Mejor control de proveedores
- Mayor competitividad
- Cumplimiento de las disposiciones legales

Para el personal:

- Significa un reto que puede lograr
- Incrementa su autoestima
- Desarrolla el orgullo por el trabajo bien hecho
- Comprende por qué lo hace y se compromete
- Desarrolla valores individuales
- Unifica valores organizacionales

Para el cliente:

- Aumento de la confianza
- Lealtad al establecimiento
- La higiene es un componente de la satisfacción del cliente
- Evaluación favorable por parte del cliente
- Aumenta la probabilidad de que desee regresar

Para nuestro país:

- Reducción de las enfermedades transmitidas por los alimentos
- Desarrollo de confianza en los turistas
- Aumento de las divisas por turismo
- Mejor imagen en el exterior
- Mayor competitividad internacional



Para mayor información:

Secretaría de Turismo
Dirección General de Certificación Turística
Dirección de Certificación Turística
Schiller No. 138, piso 6
Col. Bosques de Chapultepec
C.P. 11580, México, D.F.

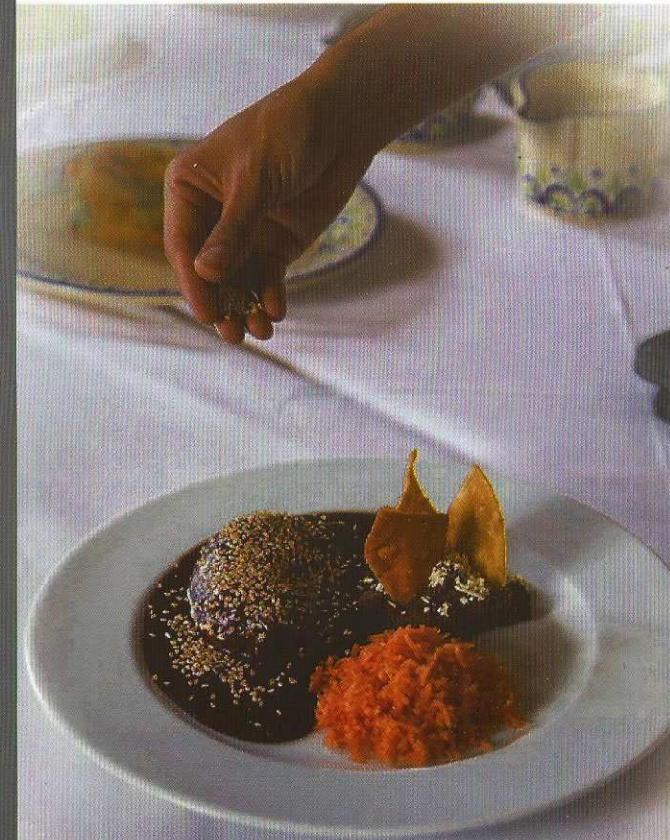
Tel. 01 (55) 3003 1600
Ext. 4438

obetancurt@sectur.gob.mx

<http://www.sectur.mx/distintivo-h>



*Higiene, Confianza y Seguridad en
el Manejo Higiénico de los
Alimentos, Distintivo "H"*



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO



¿Qué es el Programa Manejo Higiénico de los Alimentos?

El Programa "H" es una estrategia de la Secretaría de Turismo del Gobierno de la República, diseñada para mejorar la calidad de los servicios turísticos en materia de higiene de alimentos, promoviendo la generación de una cultura de calidad, higiene y seguridad en la preparación de los productos que son servidos en cualquier tipo de establecimientos fijos de alimentos y bebidas a los que pueden llegar visitantes nacionales e internacionales, a fin de responder al combate de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA's).

¿Qué es el Distintivo "H"?

El Distintivo "H" es el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo avalado por la Secretaría de Salud, a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas que cumplen con los estándares definidos por este programa, con base en la Norma NMX-F-605-NORMEX-2004 Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H".

¿Quiénes pueden participar?

Los prestadores de servicios de alimentos y bebidas, en restaurantes comedores industriales hoteles, área de preparación de alimentos de hospitales, guarderías, comisariatos, centros de entretenimiento y centros de consumo en tiendas de autoservicio que tienen como responsabilidad hacerlo de manera higiénica y sanitaria, para evitar que sus clientes se enfermen o intoxiquen con alguno de sus productos.

¿Cómo puedo obtener el Distintivo "H"?

> **Contratación del Consultor:** El establecimiento interesado en implementar el proceso en su empresa selecciona un Consultor H con credencial vigente por la SECTUR.

> **Diagnóstico:** El Consultor H realiza preauditorías con el fin de detectar puntos críticos, diagnosticar requerimientos así como puntos de mejora y con ello proceder a la implementación del Sistema Gestión H.

> **Capacitación:** El consultor capacita en aula y en campo al personal operativo, a los mandos medios y altos con el curso Manejo Higiénico de los Alimentos.

> **Implementación:** El consultor realiza la implementación del proceso de acuerdo al Sistema de Gestión H, basándose en lo establecido en la Norma Mexicana vigente NMX-F-605-NORMEX-2004.

> **Validación:** El consultor valida que el establecimiento cumple con lo necesario para solicitar la verificación y obtener la certificación correspondiente.

> **Verificación:** El establecimiento contrata la Unidad de Verificación de acuerdo a sus necesidades, mismas que realiza la visita de verificación final; a la fecha se tienen 11 Unidades de Verificación acreditadas.

> **Emisión del Distintivo "H":** La Unidad de Verificación notifica el resultado a la Secretaría de Turismo, la cual emite el Distintivo.

¿Qué vigencia tiene?

El Distintivo "H" tiene vigencia de un año y deberá renovarse un mes antes de su vencimiento con el acompañamiento de un consultor vigente.



NORMA MEXICANA
NMX-F-605-NORMEX-2004

Alimentos - Manejo Higiénico en el
Servicio de Alimentos Preparados para
la Obtención del Distintivo H



Unidades de verificación

