



PROGRAMA MANEJO HIGIÉNICO DE LOS ALIMENTOS DISTINTIVO "H"



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO



DISTINTIVO “H”

¿ Qué es el distintivo “H”?

Desde 1990, la Secretaría de Turismo (SECTUR) ha promovido entre los prestadores de servicios turísticos de alimentos y bebidas, la generación de una cultura de calidad, higiene y seguridad en la preparación de los productos que son servidos en los hoteles, restaurantes y en general, cualquier tipo de establecimientos fijos expendedores de comida a los que pueden llegar visitantes nacionales e internacionales.

El programa Manejo Higiénico de los Alimentos surge a partir de la necesidad de responder al combate de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA’s).

El Programa “H” es una estrategia diseñada para mejorar la calidad de los servicios turísticos en materia de higiene de alimentos.

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.

¿ Qué verifica y quién puede participar en la obtención del distintivo “H”?

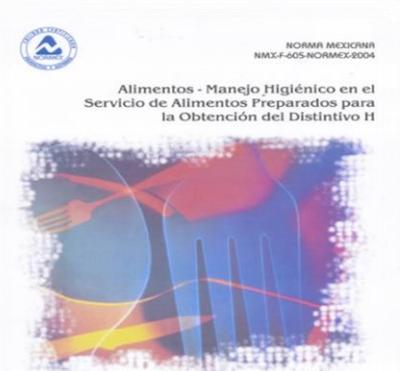
Los puntos que deberá de corregir e implementar el establecimiento interesado en el área de alimentos y bebidas de su negocio, deberán estar apegados a la lista de verificación de la norma vigente en este caso la **NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H** y que contempla los puntos que a continuación se mencionan:

- ❖ Recepción de alimentos
- ❖ Almacenamiento
- ❖ Manejo de sustancias químicas
- ❖ Refrigeración y congelación
- ❖ Área de cocina
- ❖ Agua y hielo
- ❖ Servicios sanitarios para empleados
- ❖ Manejo de basura
- ❖ Control de plagas
- ❖ Personal
- ❖ Bar



¿Cómo puedo obtener el distintivo “H”?

- 1. Contratación del Consultor H:** El establecimiento interesado en implementar el proceso en su empresa, selecciona un Consultor H con credencial vigente por la SECTUR.
- 2. Diagnóstico:** El Consultor H realiza pre auditorías con el fin de detectar puntos críticos, diagnosticar requerimientos y puntos de mejora y con ello proceder a la implementación del Sistema de Gestión H en las áreas de recepción, almacenamiento, preparación y servicio de la empresa. El consultor realiza una auditoría tomando como base la norma correspondiente (NMX-F-605-NORMEX-2004 Alimentos - Manejo Higiénico en el Servicio de Alimentos Preparados para la Obtención del Distintivo H), para detectar las debilidades y oportunidades de mejora en el establecimiento, tanto en **infraestructura como en operación**, y así desarrollar la implementación del Sistema de Gestión H.
- 3. Capacitación:** El consultor capacita en aula y en campo al personal operativo, mandos medios y altos con el curso Manejo Higiénico de los Alimentos, con duración de 10 horas.
- 4. 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 y la lista de verificación.**



5. **Validación:** El consultor **valida que el establecimiento cumple con lo necesario** para solicitar la verificación y obtener la certificación correspondiente.
6. **Verificación:** Finalmente, las Unidades de Verificación realizan la visita de verificación final. El establecimiento contrata a la Unidad de Verificación de acuerdo a sus necesidades, a la fecha se tienen 9 Unidades de Verificación acreditadas por EMA-SECTUR.
7. **Emisión del Distintivo “H”:** La Unidad de Verificación notifica el resultado a la Secretaría de Turismo, la cual emite el Distintivo.



¿Qué beneficios se tienen al implementar el Programa Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo “H” en su establecimiento?

Para el empresario:

- a) Mejor control de los alimentos
- b) Reducción de mermas
- c) Desarrollo de disciplina en el personal
- d) Asegurar el cumplimiento de las normas
- e) Mejor control de proveedores
- f) Mayor competitividad nacional
- g) Cumplimiento de las disposiciones legales



Para el personal:

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

¿Qué beneficios se tienen al implementar el Programa Manejo Higiénico de los Alimentos, Distintivo “H” en su establecimiento?

Para el cliente:

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



Para nuestro país:

- a) Reducción de las enfermedades transmitidas por alimentos
- b) Desarrollo de confianza en los turistas
- c) Aumento de las divisas por turismo
- d) Mejor imagen en el exterior
- e) Mayor competitividad internacional

Vigencia del distintivo

- ❖ El Distintivo “H” tiene vigencia de un año y el establecimiento tiene la facultad de volver a re-certificarse.
- ❖ Al término de la vigencia el establecimiento deberá de retirar de la vista del cliente el Distintivo “H”.
- ❖ Si se reportara alguna anomalía por parte de clientes o instructores registrados de la SECTUR, la Secretaría tiene la facultad de enviar una visita de seguimiento y dependiendo del grado de afectación, retirar el Distintivo.



Unidades de verificación

A partir del 4 de abril del 2003, se emitió en el Diario Oficial de la Federación la Convocatoria para Unidades de Verificación. A la fecha se cuenta con las siguientes unidades de verificación.

	<p>Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación S.C.</p> <p>Av. San Antonio No. 256, 7o piso, Col. Ampliación Nápoles, Cp. 03840, Benito Juárez , Distrito Federal</p> <p>Tel. 01 (55) 55 98 30 36</p> <p>Contactos: Ing. Gerardo Rangel Peña dverifica@normex.com.mx verifica2@normex.com.mx</p>
	<p>Normalización y Certificación Electrónica, S.C.</p> <p>Av. Lomas de Sotelo No. 1097, Col. Lomas de Sotelo, Cp. 11200, Benito Juárez , Distrito Federal,</p> <p>Tel. 01 (55) 53 95 01 77 ext. 203, 208, 233, 272</p> <p>Contactos: Ing. Sandra Chávez García schavez@nyce.org.mx</p>
	<p>Instituto Mexicano de Normalización y Certificación , A.C.</p> <p>Manuel María Contreras No. 133, 6o piso, Col. Cuauhtémoc, Cp. 06500 Cuauhtémoc, Distrito Federal</p> <p>Tel. 01 (55) 55 46 45 46 ext. 3138,3142,6136, 6129</p>
	<p>Audidores Asociados de México, S.C.</p> <p>Juana de Arco No. 40, Col. La Moderna, Cp. 03510, Benito Juárez , Distrito Federal, Tel. 01 (55) 52 35 65 45</p> <p>Contactos: Ing. Andrea Hernández Silva cootec@audamex.com audamex@prodigy.net.mx;</p>
	<p>Ethykal Verificadora y Servicios, S.C.</p> <p>Hamburgo No. 9 Col. Juárez Del. Cuauhtémoc Cp. 06600 México, D.F. Tel. 01 (55) 55 46 08 22</p> <p>Contactos: Alejandro Herrera Rodríguez.</p>

Unidades de verificación

	<p>Asociación de Normalización y certificación A.C.</p> <p>Av. Lázaro Cárdenas No. 869, Col. Nueva Industrial Vallejo, Cp. 07700, Gustavo A. Madero, Distrito Federal</p> <p>Tel. 01 (55) 57 47 45 50 ext. 4665, 4668,4674</p> <p>Contactos: Ing. Martha Victoria Cruz Cortes Responsable del Área de Alimentos martha.cruz@ance.org.mx Ing. Araceli Román Aguilar Verificador Sector Alimentos, araceli.roman@ance.org.mx</p>
	<p>Autoevaluaciones de Sistemas Integrales, ATSI S.A. de C.V.</p> <p>Cerrada de Magnolias Mz. 18, Lt. 128, Int. Casa A, Col. San Buenaventura, Cp. 56530 Ixtapaluca, Estado de México</p> <p>Tel. 01 (55) 25 92 75 64, 59 88 99 94</p> <p>Contacto: Ing. Gilberto Campos Espinosa gilcamposes@yahoo.com.mx atsi.gcampos@gmail.com</p>
	<p>Alternativas Confiables, S.C.</p> <p>Luz Saviñon No. 13, of. 204, Col. Del Valle, Cp. 03100 Benito Juárez, Distrito Federal</p> <p>Tel. 01 (55) 24 54 91 75</p> <p>Contacto: Ing. Lisseth Munguía Alfaro lisseth.m@alternacalidad.com info@alternacalidad.com</p>
 <p>FACTUAL SERVICES, S.C. CERTIFICACIÓN Y VERIFICACIÓN</p>	<p>Factual Services S.C.</p> <p>Av. Insurgentes Sur No. 594, Int. 303, Col. Del Valle, Cp. 03100 Benito Juárez, Distrito Federal,</p> <p>Tel. 01 (55) 53 40 88 70 ext. 5301, 5303</p> <p>Contacto: I.A. Eloísa Maribel Cedillo Cortes distintivoh2@factualservices.com</p>
	<p>Organismo de Certificación de Establecimientos TIF, A.C.</p> <p>Av. Insurgentes Sur No. 950, 5o piso, Col. Insurgentes San Borja, Cp. 03100 Benito Juárez, Distrito Federal,</p> <p>Tel. 01 (55) 11 07 14 02 y 03</p> <p>Contacto: I.A. Alejandro Fabián Canales afabian@ocetif.org</p>

MAYORES INFORMES

Secretaría de Turismo

Subsecretaría de Calidad y Regulación
Dirección General de Certificación Turística
Dirección de Certificación Turística
Schiller No. 138, 6° piso
Col. Chapultepec Morales, C.P. 11570
México, D.F.

obetancurt@sectur.gob.mx

Tel. 01 (55) 3003 1600 ext. 4438

www.sectur.gob.mx

www.calidad.sectur.gob.mx



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO



México

