



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE QUÍMICA

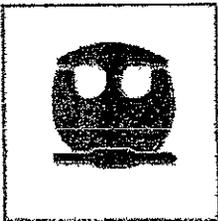
ESTRATEGIAS Y DISPOSICIONES DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD EN UN ESTABLECIMIENTO DE ALIMENTOS (RESTAURANTE EN HOTEL DE 5 ESTRELLAS) PARA OBTENER EL DISTINTIVO H

TRABAJO ESCRITO VÍA CURSOS DE EDUCACIÓN CONTINUA

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE QUIMICA DE ALIMENTOS

PRESENTA

MARÍA GUADALUPE ARIZMENDI RAMÍREZ



MÉXICO, D.F.



2001



Universidad Nacional  
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

**Biblioteca Central**



**UNAM – Dirección General de Bibliotecas**  
**Tesis Digitales**  
**Restricciones de uso**

**DERECHOS RESERVADOS ©**  
**PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL**

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

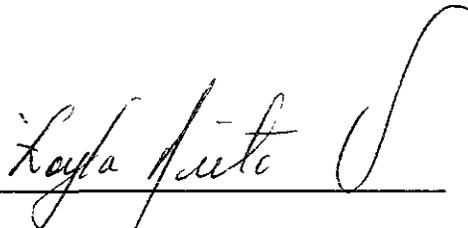
**JURADO ASIGNADO:**

PRESIDENTE	OLGA VELÁZQUEZ MADRAZO
VOCAL	ZOILA NIETO VILLALOBOS
SECRETARIO	FEDERICO GALDEANO BIENZOBAS
1 <sup>er</sup> SUPLENTE	MARÍA DE LOURDES GÓMEZ RIOS
2 <sup>o</sup> SUPLENTE	SARA ELVIA MEZA GALINDO

**SITIO DONDE SE DESARROLLO EL TEMA:**

FACULTAD DE QUÍMICA

**ASESORA:**



M. en C. ZOILA NIETO VILLALOBOS

**SUSTENTANTE:**



MARÍA GUADALUPE ARIZMENDI RAMÍREZ

La vida es oportunidad, aprovéchala.

La vida es belleza, admírala.

La vida es beatitud, saboréala.

La vida es un sueño, hazlo realidad.

La vida es un reto, afróntalo.

La vida es un deber, cúmplo.

La vida es un juego, juégalo.

La vida es preciosa, cuídala.

La vida es riqueza, consérvala.

La vida es amor, gózala.

La vida es un misterio, devélalo.

La vida es promesa, cúmplala.

La vida es tristeza, supérala.

La vida es un himno, cántalo.

La vida es un combate, acéptalo.

La vida es una tragedia, domínala.

La vida es aventura, arrástrala.

La vida es felicidad, merécela.

La vida es vida, defiéndela.

~ Madre Teresa



## **AGRADECIMIENTOS.**

---

- ★ A Dios por estar en cada momento de mi vida. Contigo todo, sin ti nada.
- ★ A mi mamá por ser mi amiga incondicional y estar siempre a mi lado. Por todo tu amor gracias. Te debo la vida.
- ★ A mi papá por ser un ejemplo de lucha constante y por todo el apoyo, confianza y cariño que has depositado en mí. Te quiero.
- ★ A mi hermano por estar conmigo en todo momento. Estoy contigo también.
- ★ A mi abue Mary por ser mi segunda mamá. Mil gracias por todo.
- ★ A mis tías, tíos, primas, primos y toda mi familia por ser como son y brindarme todo su amor. A todos los quiero mucho.
- ★ A todos mis amigos y compañeros que formamos una gran familia durante los estudios, pero muy especial a mis amigas Lilia, Elena y Lidia por estar siempre en las buenas, en las malas y en las peores. No hubiera podido llegar sin ustedes.
- ★ A la Maestra Zoila Nieto por su apoyo en todo momento. Gracias.
- ★ A los miembros del jurado por el tiempo invertido en la revisión y comentarios de este trabajo.
- ★ A la Universidad Nacional Autónoma de México que a través de la Facultad de Química me ha permitido alcanzar un sueño: Ser una persona íntegra y preparada para trabajar por el crecimiento y la mejora de mi país.
- ★ A todas esas personas que de una u otra manera me alentaron y apoyaron para lograr este objetivo. Gracias de corazón.

	PÁGINA
INTRODUCCIÓN. . . . .	1
OBJETIVOS. . . . .	3
GENERALIDADES DEL DISTINTIVO H. . . . .	4
CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS HOTELEROS EN MEXICO. . . . .	7
IMPORTANCIA EPIDEMIOLÓGICA. . . . .	10
ESTRATEGIA A SEGUIR PARA LOGRAR QUE UN RESTAURANTE DE UN HOTEL DE 5 ESTRELLAS OBTenga EL DISTINTIVO H. . . . .	13
ANEXO 1. . . . .	21
CONCLUSIONES. . . . .	41
BIBLIOGRAFÍA. . . . .	42

## INTRODUCCIÓN.

---

La importancia de la actividad turística en México radica principalmente en que es una fuente importante de captación de divisas, un factor de impulso al desarrollo y un medio para generar empleos; por tal motivo en los últimos años se ha convertido en una de las actividades económicas más relevantes del país.

Sin embargo, a través de los años, se ha observado que un gran número de turistas que visitan nuestro país, durante su estancia adquieren enfermedades gastrointestinales, lo que nos ha marcado como un destino turístico inseguro en el consumo de alimentos. El turista visita nuestro país motivado por sus atractivos, y a pesar de disfrutar su estancia, si llega a enfermarse, lo más probable es que no regrese y lo peor es que comparta su experiencia con familiares y amigos y los desanime a venir. (SECTUR, 1988-1995)

Por ello, la Secretaría de Turismo inició un esfuerzo por reactivar y hacer crecer la actividad turística en el país ofreciendo servicios turísticos que cumplieren con las Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad desarrollando el **PROGRAMA H** el cual está basado en la Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994 Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

Con el objetivo de fomentar el turismo en nuestro país y ofrecer alimentos y bebidas higiénicos que protejan el bienestar social, así como generalizar una cultura que reconozca la necesidad de elevar la calidad de los servicios que ofrece la industria de los alimentos en nuestro país se han llevado a cabo reuniones entre representantes de la Secretaría de Turismo, Salud y Agricultura, la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, así como consultores, instituciones educativas, empresarios restauranteros y especialistas en nutrición con el fin de elevar el Programa "H" a Norma Mexicana de carácter voluntario, que tendrá como campo de aplicación los establecimientos que se dedican al procesamiento, venta y consumo final de alimentos y bebidas en los Estados Unidos Mexicanos. (López, V.; 2000)

En septiembre de 2000 se emitió el anteproyecto de norma para consulta pública y el 22 de Marzo de 2001 se publicó en el Diario Oficial de la Federación ya como Norma Mexicana.

**OBJETIVO GENERAL.**

- ★ Plantear las estrategias y disposiciones de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad para que un establecimiento de alimentos, (restaurante de Hotel de 5 Estrellas) obtenga el Distintivo H.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS.**

- ★ Resaltar la importancia que tiene el Distintivo H en la industria Hotelera así como en cualquier industria de alimentos.
- ★ Señalar los requisitos que debe cubrir un establecimiento para que se le pueda otorgar la Categoría de 5 Estrellas, así como para obtener el Distintivo H.
- ★ Describir la estrategia a seguir para la obtención del Distintivo H, en un establecimiento de alimentos.

## GENERALIDADES DEL DISTINTIVO H.

---

El Programa H nace en 1990 a cargo del Dr. Carlos Argüelles Gómez, bajo la dirección de la Secretaría de Turismo Federal, aplicándose sólo a centros turísticos específicos con un universo limitado de acción, lo cual tiene como resultado que después de 10 años en una industria compuesta por más de 200 mil establecimientos, sólo 500 posean el Distintivo H.

El Distintivo H es el reconocimiento que se entrega a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas que manejan los alimentos con altos niveles de higiene; y que, de manera voluntaria, lo solicitan y cumplen con requisitos como:

**A)** Solicitar a la Secretaría de Turismo en el D.F. o en su estado, la asesoría de un instructor externo del Programa H. Dicho instructor se caracteriza por haber recibido un curso de 24 horas que es reconocido por SECTUR y se selecciona de los listados con los datos de estos instructores que se distribuyen en la CANIRAC, AMHYM y SECTUR de cada entidad y del D.F.

**B)** Contar como mínimo con el 60 por ciento de personal operativo, además del gerente de alimentos y bebidas y/o chef capacitados con el curso "Manipulación Higiénica de los Alimentos" impartido por instructores reconocidos por la Secretaría de Salud o la Secretaría de Turismo.

**C)** Obtener una puntuación aprobatoria de la Lista de Verificación del programa, la cual hace énfasis en el control de los puntos críticos de riesgo de contaminación de los alimentos, que califica tanto la instalación como la operación, y de la cual se deben cumplir 18 puntos marcados como obligatorios (con asterisco).

**D)** Una vez que el instructor considera que el hotel, restaurante, comisariato o comedor industrial está listo, lo comunica a SECTUR México para recibir la primera visita de verificación oficial. En caso de no aprobar, se le indica lo que haga falta corregir; es el

propio servicio de alimentos y bebidas el que establece la fecha para la cual ya tendrán esas observaciones corregidas y se vuelve a hacer la verificación. En caso de aprobar, se le da una carta de SECTUR que así lo indica y se calendariza la fecha de entrega del Distintivo H por parte de las autoridades de SECTUR y/o SSA.

Se les previene asimismo que el DISTINTIVO H podrá ser utilizado en cualquiera de los medios publicitarios y de propaganda que la empresa considere pertinentes, sujetándose a las restricciones y lineamientos de tiempo, lugar y modo que señala el reglamento para su utilización.

En la tabla 1 se observan las etapas que se deben seguir con un organismo certificador como lo es Calidad Mexicana Certificada, A.C. (CALMECAC), que es una de las asociaciones autorizadas para otorgar el Distintivo H.

Después de haber obtenido el Distintivo H, la empresa se compromete a cumplir con lo marcado en la ruta crítica de la entrega del distintivo, en la cual, como se indica en las bases tiene una validez inicial de 4 meses, durante los cuales se le harán visitas de supervisión sin aviso previo en las que se verificará que sigan manteniendo los mismos altos estándares de higiene en el manejo de los alimentos; y al término de ese período se hace la segunda visita oficial, de acuerdo con la cual, si continúan manteniendo los estándares, se les revalida el distintivo por nueve meses, se repite el procedimiento de visitas sin previo aviso por parte del personal de Programa H y al cumplirse los nueve meses se hace la tercera visita oficial para revalidar el distintivo, en esta ocasión por 12 meses. Y se repite el mismo procedimiento.

**Tabla 1. Etapas de la certificación.**

No.	ETAPA	ACTIVIDAD	DIAS PROMEDIO	RESULTADOS
I	Solicitud	Recepción de formato, integración de expediente de trabajo, preparación de auditoria y notificación a la empresa	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Apertura de expediente</li> <li>✓ Preparación</li> <li>✓ Notificación por escrito al cliente de la fecha de ejecución de la verificación</li> </ul>
II	Verificación	Ejecución de verificación de los requisitos del "Programa H"  <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Planeación</li> <li>✓ Traslado</li> <li>✓ Ejecución</li> <li>✓ Informe</li> </ul>	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Determinar la Conformidad o no de los requisitos del "Programa H"</li> <li>✓ La recomendación para verificación de no conformidades (en caso de aplicar)</li> <li>✓ Preparación de informe de verificación para Proceso de Certificación</li> </ul>
III	Evaluación de No Conformidades	Ejecución de verificación respecto a las No Conformidades detectadas en la etapa de verificación.	4	Determinar si las No Conformidades detectadas fueron debidamente corregidas y atendidas, concluyendo en:  <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ La Certificación del Programa H</li> <li>✓ La recomendación de verificación de No Conformidades al detectarse estas en la verificación del programa.</li> </ul>
IV	Emisión de Certificado, Evaluación Subcomité de Turismo, Comité de Certificación de Productos y Servicios, Consejo Directivo de Certificación	Evaluación por parte de los Comités y Consejo, donde se analiza el informe de verificación y se emite Certificado de cumplimiento en relación al Programa H	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Emisión del Certificado</li> <li>✓ Programación de Verificación de Mantenimiento</li> </ul>

FUENTE: Página en INTERNET de CALMECAC.

## **CLASIFICACIÓN DE LOS SERVICIOS HOTELEROS EN MÉXICO.**

---

La cantidad y calidad de instalaciones y servicios de que dispone un alojamiento es lo que determina su categoría. La clasificación en categorías obedece a la existencia de diferentes grupos socio-económicos, bastante diferenciados. No obstante, que los criterios específicos que se adoptan para llevar a cabo la clasificación por categorías varían de país en país, en todo el mundo se toman en cuenta los siguientes factores básicos:

- ★ La estructura y los servicios físicos, en cuanto a la ubicación, magnitud y calidad de los terrenos; las instalaciones y la decoración, el tipo de habitaciones, áreas de esparcimiento (vestíbulos, jardines y albercas), así como los servicios de baño (agua fría, agua caliente y purificada), teléfono, televisión, radio y aire acondicionado, entre otros.
  
- ★ Los servicios personales específicos como los de recepción, información, camaristas, valet, agentes de seguridad, personal uniformado, restaurante, bar y centro nocturno.
  
- ★ Los servicios complementarios de concesionarios, como son: agencia de viajes, arrendadora de automóviles, guías con o sin automóvil, coches de alquiler, comercios de artesanías, florerías, peluquerías, perfumerías, farmacias, salones de belleza, sauna, masaje, gimnasio y cambio de monedas, entre otros.

En México se establecen seis diferentes grados de hospedaje: Gran Turismo, Cinco Estrellas, Cuatro Estrellas, Tres Estrellas, Dos Estrellas y Una Estrella. Con este sistema se informa al usuario el tipo de instalaciones y servicios que ofrece el hotel.

**TABLA 2 Distribución de los hoteles en México por categorías.**

<b>CATEGORÍAS</b>	<b>NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS</b>	<b>NÚMERO DE HABITACIONES</b>	<b>%</b>
Gran turismo	26	10,363	3.4
★★★★★	104	22,938	7.7
★★★★	415	43,891	14.7
★★★	931	52,746	17.6
★★	1295	56,013	19.6
★	3990	114,549	38.0
<b>TOTAL</b>	<b>6761</b>	<b>300,500</b>	<b>100.0</b>

FUENTE: Dirección General de Registro y Regulación, Subsecretaría de Operación, Secretaría de Turismo de México, 1985

***HOTEL DE UNA ESTRELLA (★).***

Establecimiento que provee al huésped de únicamente alojamiento, los servicios se limitan a cambio de blancos y limpieza de habitación diaria, algunos cuartos tienen baño independiente y en otros casos cuenta con baño general por planta, no es necesario que tenga restaurante o cafetería, cuenta con muebles sencillos y su personal de servicio y atención al público se limita a lo indispensable.

***HOTEL DE DOS ESTRELLAS (★★).***

Establecimiento que provee al huésped de alojamiento, cuenta con servicios de alimentación y cafetería o restaurante a determinadas horas, limpieza en la habitación, con baño privado, cambio de blancos todos los días; sus muebles son sencillos de calidad adecuada y su personal de servicio y atención al público es el adecuado.

***HOTEL DE TRES ESTRELLAS (★★★).***

Establecimiento que provee al huésped de alojamiento; cuenta con servicios de alimentación en la cafetería y restaurante de 7:00 A.M. a 11:00 P.M. Sus muebles y decoración son de primera clase y su personal de servicio y atención al público es suficiente, siendo bilingües los que atienden al huésped.

*HOTEL DE CUATRO ESTRELLAS (★★★★).*

Establecimiento con equipamiento selecto que provee alimentación en uno o varios restaurantes y cafeterías, cuenta con bar, música y entretenimiento; servicio a las habitaciones mínimo durante 16 horas, facilidades de banquetes, personal directivo altamente capacitado y supervisor bilingüe, personal de servicios perfectamente uniformado, cambio diariamente de blancos; su mobiliario y decoración son de calidad comercial y se conservan en perfecto estado.

*HOTEL DE CINCO ESTRELLAS (★★★★★).*

Establecimiento con equipo selecto, que provee alimentación en uno o varios restaurantes y cafeterías, cuenta con uno o más bares, música, y entretenimiento, servicio a las habitaciones durante 18 horas, personal directivo bilingüe o políglota en francés, español, inglés, etc., su personal supervisor es bilingüe, personal de servicio completo (las 24 horas), perfectamente uniformado; cuenta con salón de eventos, bar, discoteca, etc.

*HOTEL DE GRAN TURISMO.*

Establecimiento que cuenta con los mismos servicios que un hotel de cinco estrellas variando solamente en la extensión del hotel, tanto en habitaciones como en servicios. Una de sus características es que deberá contar con una o más suites presidenciales, la tecnología de sus servicios deberá ser totalmente avanzada.

## **IMPORTANCIA EPIDEMIOLÓGICA.**

---

El hecho de que un hotel tenga la categoría de Cinco Estrellas no asegura que los alimentos que se preparan en sus instalaciones cumplan con las normas de higiene y que sean seguros e ino cuos, por lo que es importante que cumpla con lo establecido por el Distintivo H, que actualmente es una norma voluntaria.

Es un hecho que las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA ´S) afectan a toda la población, por lo que el prestador de servicios de alimentos y bebidas en hoteles, restaurantes y demás comercios, tienen la responsabilidad de realizar su trabajo de manera higiénica para evitar que sus clientes se enfermen, y para ello es necesario la aplicación de prácticas adecuadas de higiene y sanidad que conllevan al mejoramiento continuo en la calidad de los productos y servicios que ofrecen.

En la tabla 3 se observa que las enfermedades gastrointestinales (ETA ´S) ocupan un lugar muy importante dentro de las principales causas de mortalidad en México en el año de 1997 y en el periodo de 1980 a 1997 fue una de las principales causas de mortalidad en niños menores de 5 años (Tabla 4).

**Tabla 3**  
**Estadísticas Vitales**  
**Capítulo: Mortalidad**

**Principales Causas de Mortalidad General**  
**Estados Unidos Mexicanos, 1997**

No. de Orden	Causa	Clave CIE 10a. Rev	Defunciones	Tasa 1/
	Total	000	443,950	452.4
1	Enfermedades del corazón	097	69,278	70.6
	- Enfermedades isquémicas del corazón	097C	44,070	44.9
2	Tumores malignos	049	53,662	54.7
3	Diabetes mellitus	061	45,632	46.5
4	Accidentes	167	35,690	36.4
	- Accidentes de tráfico de vehículos de motor	167B	11,659	11.9
5	Enfermedades del hígado	125	27,040	27.6
	- Enfermedad alcohólica del hígado	125 <sup>a</sup>	13,417	13.7
6	Enfermedades cerebrovasculares	098	25,836	26.3
7	Ciertas afecciones originadas en el período perinatal	163	19,268	19.6
	- Dificultad respiratoria del recién nacido y otros trastornos respiratorios originados en el período perinatal	163I	10,042	10.2
8	Influenza y Neumonía	105	14,068	14.3
9	Agresiones (homicidio)	169	12,249	12.5
10	Enfermedades pulmonares obstructivas crónicas	113	11,319	11.5
11	Desnutrición y otras deficiencias nutricionales	066	9,776	10.0
12	Malformaciones congénitas, deformidades y anomalías cromosómicas	165	9,714	9.9
13	Bronquitis crónica y la no especificada, enfisema y asma	110	7,840	8.0
14	Insuficiencia renal	139	7,807	8.0
15	Enfermedades infecciosas intestinales	001	5,622	5.7
16	Enfermedad por virus de la inmunodeficiencia humana (SIDA)	037	4,204	4.3
17	Anemias	058	3,581	3.7
18	Lesiones autoinfligidas intencionalmente (suicidio)	168	3,339	3.4
19	Tuberculosis pulmonar	002	3,229	3.3
20	Septicemia	015	3,085	3.1
	Paro cardíaco	997	0	0.0
	Síntomas signos y hallazgos anormales clínicos y de laboratorio no clasificados en otra parte	998	9,474	9.7
	Las demás causas	999	62,237	63.4

1/ Tasa por 100,000 habitantes.

Fuente: INEGI, SSA/DGEI, 1999

**Tabla 4**  
**Estadísticas Vitales**  
**Capítulo: Series Históricas**

**Mortalidad por Enfermedades Infecciosas Intestinales e  
Infecciones Respiratorias Agudas en niños menores de cinco años  
1980 - 1997**

Año	Enfermedades Infecciosas Intestinales		Infecciones Respiratorias Agudas	
	Defunciones	Tasa 1/	Defunciones	Tasa 1/
1980	29,691	279.9	24,994	235.6
1981	25,655	241.4	22,403	210.8
1982	24,824	233.3	18,250	171.5
1983	26,606	249.9	17,223	161.8
1984	22,615	212.3	17,736	166.5
1985	20,566	192.9	16,507	154.8
1986	19,338	181.3	12,724	119.2
1987	19,326	181.4	12,779	119.9
1988	15,494	145.9	10,626	100.1
1989	14,962	141.6	13,925	131.7
1990	14,011	125.6	12,907	115.7
1991	10,853	97.3	10,245	91.8
1992	7,215	64.7	9,597	86.0
1993	6,748	60.5	8,610	77.2
1994	5,420	48.7	9,358	84
1995	4,864	43.7	8,649	77.8
1996	4,254	38.4	8,141	73.4
1997	3,680	33.3	7,477	67.7

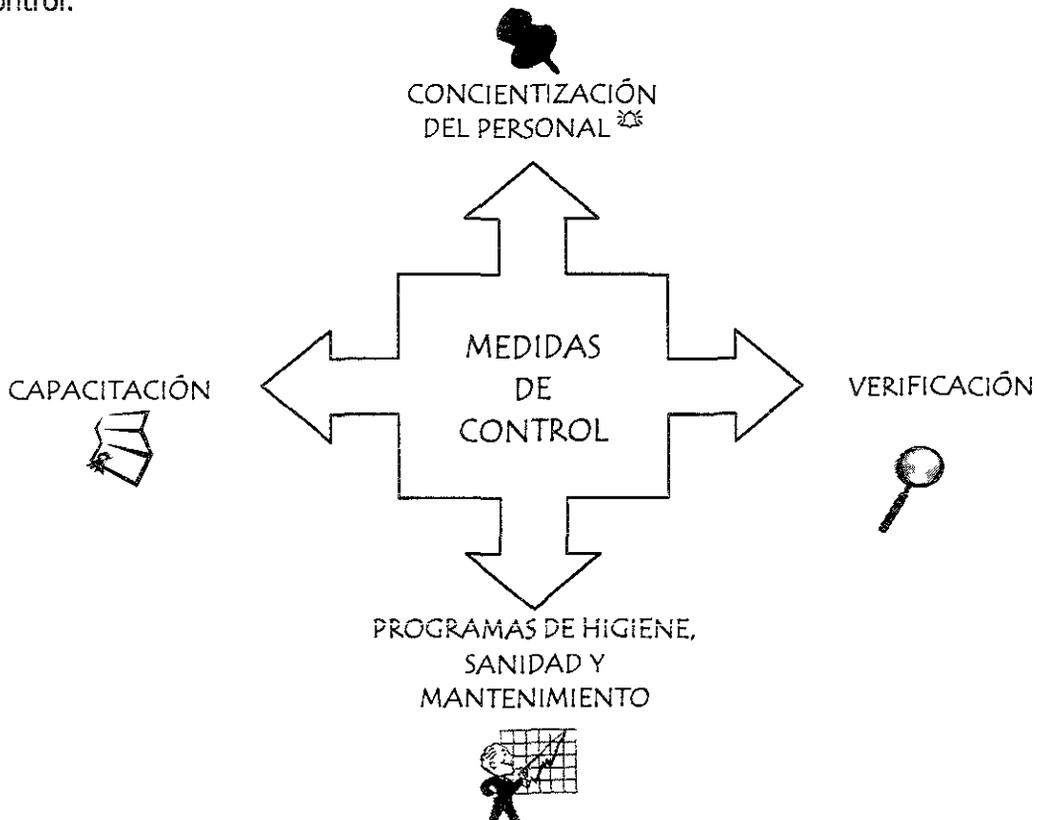
1/ Tasa por 100,000 habitantes menores de 5 años en base a proyecciones del CEPS de 1980 a 1989 y del CONAPO de 1990 a 1999.

Fuente: INEGI, SSA/DGEI, 1999.

## ESTRATEGIA A SEGUIR PARA LOGRAR QUE UN RESTAURANTE DE UN HOTEL DE 5 ESTRELLAS OBTENGA EL DISTINTIVO H.

---

Para poder proponer una estrategia para conseguir el Distintivo H, partimos de la observación de que un hotel con categoría "Cinco estrellas", debe contar con una infraestructura adecuada, es decir, que cuente con instalaciones apropiadas para un servicio de excelente calidad como refrigeradores y cámaras de conservación y/o congelación con termómetros, estufas, freidoras, salamandras, hornos construidos en acero inoxidable y con campana extractora; pisos paredes y techos deben ser de superficies lisas (como azulejo, cemento pulido, loseta vidriada); área de manipulación de alimentos ventilada; instalaciones sanitarias adecuadas (con todos los servicios funcionando) y todos los requisitos que marca la norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994 Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos, así como la norma NMX-F-605-NORMEX-2000 Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. La estrategia o plan de acción a seguir para obtener el Distintivo "H" se basa principalmente en cuatro medidas de control:





## A) Concientización del personal.

La seguridad alimenticia depende de que cada una de las áreas de trabajo en la operación se desempeñe adecuadamente, desde la recepción de la materia prima hasta el servicio a los clientes. Es necesario que todo el personal esté involucrado y se comprometa a trabajar para ofrecer comida sana y segura. Se puede contar con las mejores instalaciones y con el personal altamente capacitado en la preparación de alimentos (chefs internacionales) pero si no se está conciente de lo que es la calidad y la inocuidad de los alimentos de nada serviría. ☹️

Para lograr esta meta se puede implementar un curso de concientización para la elaboración de Alimentos Seguros: "**Seguridad Sanitaria**". En este curso deben participar todos los empleados del restaurante y debe abordar temas importantes como:

- ★ Terminología de higiene alimentaria: Higiene, sanitización, bacterias, detergente, contaminación, contaminación cruzada, etc.
- ★ Beneficios de una buena práctica higiénica: satisfacción del cliente, reputación de la empresa.
- ★ Costos de una práctica higiénica deficiente: quejas de clientes, pérdida de reputación del lugar, cierre del negocio y pérdida del empleo.
- ★ Tipos de contaminación: contaminación física, química y biológica.
- ★ Fuentes de contaminación: personas, basura, agua, aire, pisos, etc.
- ★ Ejemplos de contaminación física, química y biológica.
- ★ Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA 'S).
- ★ Control de plagas.

Este curso es un requisito para empezar a trabajar en el servicio de alimentos, cuyo fin es que los empleados sean concientes que tienen la salud de los clientes en sus manos, además del prestigio y nombre del establecimiento.

Esta concientización además de inyectarse en el curso de Seguridad Sanitaria, se debe apoyar en letreros alusivos en cada zona del área donde se procesan los alimentos. Por ejemplo en las estaciones de lavado de manos instalar un cartel con la técnica adecuada con el fin de que a ningún empleado se le olvide. (Cartel #1)

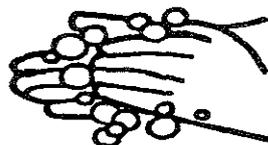
Es importante resaltar algunas de las políticas de higiene e incluirlas en carteles o letreros que constantemente el personal esté observando y no se les olvide, además de que si ingresa personal nuevo vaya conociendo las políticas y reglas con que se trabaja en cada área.

### CARTEL #1

#### TECNICA DE LAVADO DE MANOS



Moja tus manos y aplica suficiente jabón



Frota muy bien tus manos hasta el antebrazo durante 20 o 30 segundos\*  
\* De preferencia usa agua caliente y cepillo



Enjuágate muy bien (siempre con agua corriente)



Seca tus manos con toalla de papel o con aire



## B) Capacitación del personal.

Una parte fundamental para lograr el éxito y obtener el Distintivo H es la capacitación, de hecho es un requisito de la norma NMX-F-605-NORMEX-2000 Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo "H". En el apartado 5.3 que se refiere a Personal y en el punto 5.3.1 se menciona que todo el personal encargado de la manipulación de los alimentos debe recibir una inducción al manejo higiénico de alimentos, y por lo menos el 80% debe recibir un curso de buenas prácticas de higiene y sanidad en la manipulación de alimentos.

Teniendo la base del curso de Seguridad Sanitaria es importante continuar con la capacitación; el siguiente curso "**Higiene Personal**" sentará las principales reglas de higiene que debe seguir una persona que está directamente en contacto con los alimentos. Las áreas de higiene personal en las que se ha de ser especialmente cuidadoso son:

- ★ Manos y piel.
- ★ Pelo.
- ★ Oídos, nariz y boca.
- ★ Heridas, rasguños, granos, abscesos, etc.
- ★ Fumar.
- ★ Llevar joyas, perfume o loción de afeitar.
- ★ Uniforme.
- ★ El cuidado de la salud general y el registro de enfermedades.

Es requisito practicar exámenes médicos a todos los empleados que laboren en el lugar, con el fin de detectar algún portador y retirarlo oportunamente del servicio de alimentos e integrarlo en otra área donde no tenga contacto directo con los alimentos hasta que esté en condiciones óptimas de salud.

Aquí es donde surgen las primeras políticas de Higiene y Sanidad:

No se permite la manipulación de alimentos a personas del equipo que pueda constituirse como posible transmisor de enfermedades. 

Todas las personas del equipo deben presentarse con el uniforme limpio y completo en el área de preparación y servicio de alimentos y bebidas. 

Queda prohibido el uso de joyería dentro del área de preparación, servicio de alimentos y bebidas. 

El tercer curso obligatorio es el de "**Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad en la elaboración y servicio de alimentos**", diseñado para una operación en un restaurante de un hotel de cinco estrellas. Este curso debe abarcar los siguientes temas:

- ★ Medidas higiénicas durante el proceso de elaboración de alimentos.
- ★ Compra y recepción de materias primas.
- ★ Almacenamiento adecuado de las materias primas.
- ★ Sistema de Primeras Entradas Primeras Salidas (PEPS), para la adecuada rotación de producto.
- ★ Seguridad durante la preparación y el servicio de alimentos: Regla de Tiempo-Temperatura.
- ★ Acondicionamiento de la materia prima.
- ★ Métodos de descongelación y enfriamiento de alimentos.
- ★ Instalaciones y equipo higiénicos.
- ★ Medidas higiénicas durante el servicio de alimentos.

El objetivo fundamental de este curso es impartirle al participante las reglas de Higiene y Sanidad. Se deben incluir todos los posibles servicios que ofrece el restaurante como

Bufete, Servicio de bar, Barra de ensaladas y aderezos, Alimentos calientes y fríos, Servicios al aire libre, Servicio de eventos, Servicio de Cafetería, etc.

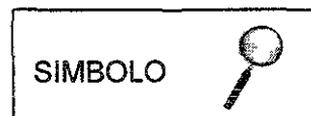
El cuarto curso es el de "**Limpieza y desinfección**" el cual debe incluir los siguientes temas:

- ★ Terminología.
- ★ Factores que influyen en la limpieza.
- ★ Principales agentes limpiadores.
- ★ Métodos de desinfección.
- ★ Factores que influyen en la desinfección.
- ★ Limpieza y desinfección manuales.
- ★ Limpieza y desinfección con máquinas.
- ★ Limpieza de equipo, área de preparación de alimentos y área de servicio.
- ★ Almacenamiento de agentes limpiadores y desinfectantes.

En este curso es importante resaltar la importancia que tienen el lavado y la desinfección como parte fundamental de la buenas prácticas de Higiene y Sanidad.

Estos cursos deben ser impartidos a todo el personal que labora en el servicio y preparación de alimentos con el fin de que no se rompa la cadena de buenas prácticas de Higiene y Sanidad desde la recepción de materias primas hasta el servicio al cliente.

### **C) Verificación.**



Esta medida de control es una de las más importantes ya que es la que nos marca el avance y la efectividad de la capacitación y la concientización, además de que es una forma de medir si se están cumpliendo los programas de higiene, sanidad y mantenimiento.

La verificación se debe llevar a cabo desde dos puntos:

- 1) La **verificación operativa**: es la que se debe realizar en cada paso de la operación desde la recepción de la materia prima con registros de temperatura de recepción de carne, registros de temperatura de cocción de carnes, registros de temperaturas de los refrigeradores, temperatura de los alimentos en la barra del bufete y ensaladas, etc. Por ejemplo:

Registro diario de temperaturas			Fecha:
Refrigerador No ____	Hora:	Temperatura:	Verificó:
Refrigerador No ____	Hora:	Temperatura:	Verificó:
Refrigerador No ____	Hora:	Temperatura:	Verificó:

Registro de recepción de materia prima		
Materia Prima	Temperatura	Observaciones
1.		
2		
3		

Estos son algunos ejemplos de formatos que se pueden seguir con el fin de verificar que se están llevando a cabo las buenas prácticas de Higiene y Sanidad. Aquí puede surgir otra política de Higiene y Sanidad:

Todos somos responsables de la verificación, por lo que debemos llenar los formatos correspondientes en cada paso de la operación. 

2) La **verificación general** que es la que lleva a cabo un supervisor o responsable de la operación, y consiste en supervisar que en todos los pasos de la operación se lleven a cabo los controles y registros, que se cumplan las Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad por parte del personal operativo y administrativo, que con frecuencia se realicen auditorías que sigan un formato muy similar al que se ocupa en las verificaciones de certificación de Distintivo H (Ver Anexo 1: Lista de Verificación); además se debe supervisar el cumplimiento de los Programas de Higiene, Sanidad y Mantenimiento del restaurante.

#### **D) Programas de Higiene, Sanidad y Mantenimiento.**



Es muy importante contar con Programas de higiene y sanidad de todas las áreas del restaurante. Se deben programar la limpieza profunda de las áreas de preparación de alimentos así como las áreas del comedor. Se pueden contratar servicios externos que realicen esta actividad o el mismo personal que labora en el hotel puede llevarla a cabo. Dentro de este programa se debe tener en cuenta el control de plagas.

Además se debe contar con un Programa de Mantenimiento preventivo para todo el equipo que se utiliza en el restaurante.

También es conveniente llevar un control maestro de estos programas con el fin de no entorpecer las actividades del restaurante y siempre tener en buenas condiciones todo el equipo e instalaciones. Un ejemplo de este plan maestro se presenta en la tabla 5.

Para el Programa de Mantenimiento preventivo del equipo se utilizaría un formato similar.

**Tabla 5  
Programa de limpieza del equipo**

<b>ARTÍCULO</b>	<b>QUE</b>	<b>CUANDO</b>	<b>USAR</b>	<b>QUIEN</b>
Pisos	Limpiar derrames	Tan pronto como sea posible	Trapo, trapeador, cubeta, escoba y recogedor, detergente	
	Tallar	Diariamente al cerrar	Cepillos jalador, cubeta, detergente, desinfectante	
Paredes y techos	Limpia salpicaduras	Tan pronto como sea posible	Trapo limpio y detergente	
	Lavar paredes	Cada semana	Cepillos jalador, cubeta, detergente, sanitizante	
Mesas de trabajo	Limpiar y desinfectar las superficies	Entre cada uso y al final del turno	Ver procedimiento de limpieza	
Campanas y filtros	Vaciar las trampas de grasa	Cada semana	Ver procedimiento de limpieza	
Asadoras	Vaciar charola de goteo y limpiarla	Cuando la charola esté muy llena y pueda causar derrames	Recipiente para la grasa, trapo limpio desengrasante	

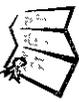
## **ANEXO 1**

### **Lista de verificación**

A continuación se muestra la Lista de Verificación que es aplicada por los organismos certificadores como el CALMECAC así como la que incluye la Norma Mexicana Manejo Higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. La lista que se maneja a través de organismos certificadores es más extensa y específica, se puede aplicar en las verificaciones internas con el fin de exigir mas a los empleados para que cuando se aplique la lista de la Norma Mexicana se tengan perfectamente cubiertos todos los requisitos.

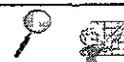
Se incluyen ambas listas y en cada una se indican las Medidas de control que se tomarían en cuenta para cumplir con cada uno de los puntos y así obtener el Distintivo H. Estas serían parte del programa de verificación para mantener siempre en orden las instalaciones y al personal.

*Lista de Verificación de un Organismo Certificador (CALMECAC).*

1.	RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	Medidas de control
a)	Cada vez que se reciben los alimentos se verifica su temperatura.	
b)	El área, mobiliario y equipo de recepción están iluminadas, limpias y desinfectadas.	
c)	Al momento de la recepción, los productos se inspeccionan y almacenan en el menor tiempo posible manteniendo las temperaturas de recepción indicadas.	
2	TERMÓMETRO	
a)	El personal que usa los termómetros verifica su ajuste a 0 °C, antes de iniciar sus labores.	
b)	El personal que usa los termómetros los limpia y desinfecta antes y después de cada uso.	
3	CARACTERÍSTICAS GENERALES PARA LA INSPECCIÓN DE ALIMENTOS.	
a)	<p>CARNE, AVES, HIGADO, PESCADOS, MOLUSCOS, CEFALÓPODOS Y CRUSTÁCEOS</p> <p>Empaque: limpio e íntegro.</p> <p>Color: característico de acuerdo al producto.</p> <p>Olor: característico de acuerdo al producto.</p> <p>Textura: característica de acuerdo al producto.</p> <p>Apariencia: sin partículas extrañas.</p> <p>Temperatura: refrigerados, no mayor a 4 °C, congelados, no mayor a -18 °C.</p>	  
b)	<p>LECHE, QUESOS Y MANTEQUILLA</p> <p>Pasteurizados y con fecha de caducidad vigente.</p> <p>Empaque: limpio e íntegro.</p> <p>Color: característico de acuerdo al producto.</p> <p>Olor: característico de acuerdo al producto.</p> <p>Textura: característica de acuerdo al producto.</p> <p>Apariencia: sin partículas extrañas y bordes limpios.</p> <p>Temperatura: no mayor a 4 °C.</p>	  
c)	<p>HIELO</p> <p>Empaque limpio y elaborado con agua potable. Debe cumplir con la NOM-042-SSA1-1994.</p>	

d)	<p><b>HUEVOS</b></p> <p>Empaque y cascarón limpio e íntegro, sin presencia de excremento.</p> <p>Clara y yema: la yema no se rompe fácilmente, la clara se adhiere a la yema perfectamente, y la clara tiene dos capas distintas.</p> <p>Con fecha de caducidad vigente.</p> <p>Huevo procesado: de acuerdo a su presentación, polvo, líquido o congelado bajo condiciones que aseguren su conservación conforme a las especificaciones del fabricante.</p> <p>Huevo deshidratado, pasteurizado, con fecha de caducidad vigente.</p> <p>Huevo congelado a temperatura no mayor de -18 °C</p>	
e)	<p><b>ABARROTES</b></p> <p>Todos los productos de abarrotes cuentan con fecha de caducidad o consumo preferente indicada o recomendada por el proveedor.</p> <p>Empaques íntegros, limpios, sin señales de insectos, huevecillos o materia extraña; latas sin abombamiento, abolladuras u oxidación, granos, galletas, panes, tortillas y productos secos sin presencia de hongos.</p>	
f)	<p><b>PRODUCTOS FRESCOS DE ORIGEN VEGETAL</b></p> <p>Color y olor característicos, sin presencia de hongos, magulladuras ni golpes.</p>	
4	<b>ÁREAS DE ALMACENAMIENTO</b>	
4.1	<b>CÁMARA DE REFRIGERACIÓN</b>	
a)	Temperatura de los alimentos almacenados no mayor a 4 °C	
b)	Los alimentos están etiquetados y fechados con el sistema PEPS	
c)	Pisos, techos y paredes lisos, en buen estado limpios y desinfectados.	
d)	Las tarimas y anaqueles están mínimo a 15 cm. Sobre el nivel del piso, limpias y en buen estado.	
e)	Temperatura no mayor a 2 °C	
f)	Con termómetro visible y funcionando.	
g)	Fuentes de luz con protección.	
h)	No se utilizan recipientes de madera, costales o cartón, en el caso de este último, solo que sea necesario para su conservación.	
i)	Los alimentos están en recipientes tapados, limpios, de superficie lisa, continua sin porosidad, sin revestimiento, de acuerdo a los materiales recomendados tales como: vidrio, acero, inoxidable, polipropileno, resinas de nylon, etc. ; que no son tóxicos y que no modifican olor, color y sabor.	
j)	No hay alimentos colocados directamente sobre el piso.	

k)	Los alimentos crudos están colocados en las partes inferiores de los anaqueles o en anaqueles separados.	
l)	Los alimentos preparados o semipreparados están colocados en las partes superiores de los anaqueles.	
m)	La puerta y los empaques del equipo están limpios y en buen estado.	 
n)	Los alimentos rechazados están identificados y separados del resto de los alimentos.	
4.2	CÁMARAS DE CONGELACIÓN	
a)	La temperatura interna de los alimentos almacenados no es mayor a $-18^{\circ}\text{C}$ .	
b)	Los alimentos están etiquetados y fechados con el sistema PEPS.	 
c)	El piso, techo y paredes están en buen estado, limpios y desinfectados.	 
d)	Las puertas y empaques están en buen estado, limpios y desinfectados.	 
e)	Las tarimas y anaqueles están a 15 cm sobre el nivel del piso, limpios y en buen estado.	 
f)	El termómetro está visible y funcionando.	 
g)	La temperatura no es mayor a $-18^{\circ}\text{C}$	
h)	Las fuentes de luz cuentan con protección.	
i)	No se permite el uso de recipientes de madera, costales o cartón; en el caso de este último, sólo que sea necesario para su conservación.	
j)	Los alimentos están en recipientes tapados, limpios, de superficie lisa, continua sin porosidad, sin revestimiento, de acuerdo a los materiales recomendados tales como: vidrio, acero, inoxidable, polipropileno, resinas de nylon, etc. ; que no son tóxicos y que no modifican olor, color y sabor.	
k)	No colocan alimentos directamente sobre el piso.	
l)	Colocan los alimentos crudos en las partes inferiores de los anaqueles o en anaqueles separados.	
m)	Los alimentos rechazados están identificados y separados del resto de los alimentos.	
4.3	REFRIGERADOR	
a)	La temperatura interna de los alimentos almacenados no es mayor a $4^{\circ}\text{C}$	
b)	La temperatura interna de los alimentos en proceso de enfriamiento no es mayor a $20^{\circ}\text{C}$	
c)	Los alimentos están etiquetados y fechados con el sistema PEPS.	 

d)	El equipo está en buen estado, limpio y desinfectado.	
e)	Las charolas y rejillas están en buen estado, limpias y desinfectadas.	
f)	La temperatura no es mayor a 2 °C	
g)	Cuenta con termómetro visible y funcionando.	
h)	Los alimentos están almacenados en recipientes tapados, limpios, de superficie lisa, continua sin porosidad, sin revestimiento, de acuerdo a los materiales recomendados tales como: vidrio, acero, inoxidable, polipropileno, resinas de nylon, etc. ; que no son tóxicos y que no modifican olor, color y sabor.	
i)	Las puertas están en buen estado, limpias y desinfectadas.	
j)	Los alimentos rechazados están identificados y separados del resto de los alimentos.	
4.4	<b>CONGELADORES Y/O NEVERAS</b>	
a)	La temperatura interna de los alimentos almacenados no es mayor a -18 °C	
b)	Los alimentos están etiquetados y fechados con el sistema PEPS	
c)	El piso, techo y paredes están en buen estado, limpio y desinfectados.	
d)	Las puertas y los empaques están en buen estado, limpios y desinfectados.	
e)	Cuenta con termómetro visible y funcionando.	
f)	La temperatura es no mayor a -18 °C	
g)	Los alimentos están almacenados en recipientes tapados, limpios, de superficie lisa, continua sin porosidad, sin revestimiento, de acuerdo a los materiales recomendados tales como: vidrio, acero, inoxidable, polipropileno, resinas de nylon, etc., que no son tóxicos y que no modifican olor, color y sabor.	
h)	Los alimentos rechazados están identificados y separados del resto de los alimentos.	
4.5	<b>ALMACEN DE SECOS Y ABARROTOS</b>	
a)	Los alimentos están etiquetados y fechados con el sistema PEPS	
b)	El piso, techos y paredes están en buen estado, limpios y desinfectados.	
c)	Los anaqueles y tarimas están a 15 cm sobre el nivel del piso; en buen estado, limpios y desinfectados.	
d)	No colocan los alimentos directamente en el piso.	

e)	Los alimentos están almacenados en recipientes cerrados de superficie lisa, continua, sin porosidad, sin revestimiento, de acuerdo a los materiales recomendados tales como: vidrio, acero inoxidable, polipropileno, resinas de nylon, etc.; no tóxicos y que no modifican olor, color y sabor.	
f)	Los alimentos rechazados están identificados y separados del resto de los alimentos.	
4.6	ALMACENAMIENTO DE DETERGENTES, DESINFECTANTES, INSECTICIDAS Y SUSTANCIAS QUÍMICAS	
a)	Están almacenados en lugares independientes y alejados de los alimentos.	
b)	Todos los recipientes que contengan estos productos deben estar cerrados, limpios y etiquetados.	
c)	Tienen un control estricto de los mismos, conocen su toxicidad y modo de empleo, así como las medidas de primeros auxilios en caso de contacto o ingestión accidental.	
5	INSTALACIONES FÍSICAS	
a)	La estación de lavado de manos está equipada con jabón bactericida o jabón y desinfectante, toallas desechables y bote de basura.	
b)	El cepillo está colocado en solución desinfectante, la cual se cambia mínimo dos veces por turno.	
c)	Los pisos están sin roturas o grietas, limpios y secos.	
d)	La loseta o tapete antiderrapante están limpios.	
e)	El piso cuenta con declive hacia las coladeras, las cuales están limpias y cubiertas con rejillas.	
f)	Los techos y las paredes se mantienen limpias.	
g)	Desinfectan con cloro, yodo u otro desinfectante aprobado por la Secretaría de Salud, a la concentración indicada por el fabricante.	
h)	Los botes se encuentran limpios, desinfectados, con bolsa de plástico y preferentemente tapados	
i)	Las superficies de trabajo, se limpian y desinfectan después de cada uso, los cuales deben ser de materiales inertes y de fácil lavado.	
j)	Los entrepaños, gavetas y repisas se mantienen limpios y desinfectados.	
k)	Los focos o fuentes de luz cuentan con protección.	
5.1	VENTILACIÓN	
a)	Las campanas o extractores están limpios y funcionando.	
b)	Las tuberías y techos están libres de goteos.	

5.2	EQUIPO PARA COCCIÓN	
a)	Las estufas están limpias en todas sus partes.	
b)	Los hornos están limpios y en buen estado.	
c)	Las salamandras están limpias y en buen estado.	
d)	Las freidoras están limpias y en buen estado.	
e)	Las marmitas están limpias y en buen estado.	
f)	Las vaporeras están limpias y en buen estado.	
g)	Las mesas térmicas de trabajo y barras de servicio están limpias y desincrustadas.	
5.3	EQUIPO ELÉCTRICO	
a)	Las licuadoras, batidoras, rebanadoras, mezcladoras y molinos se lavan y desinfectan después de cada uso y al final de cada jornada.	
5.4	LAVADO AUTOMÁTICO DE LOZA	
a)	El área y el equipo de lavado está limpio y en buen estado.	
b)	Eliminan la escamocha antes del lavado de loza.	
c)	Enjuagan la loza antes de introducirla en la máquina.	
d)	El uso y funcionamiento de la máquina para lavar la loza es el adecuado, según instrucciones del fabricante.	
e)	La presión del agua es la indicada y cuenta con productos y desinfectantes necesarios.	
f)	La temperatura mínima de desinfección es de 75 °C o utilizan el desinfectante recomendado por el fabricante.	
g)	La loza se deja secar al aire o con trapos limpios y permanentemente desinfectados.	
h)	La loza está almacenada en un área específica y limpia.	
5.5	LAVADO MECÁNICO DE OLLAS Y LOZA	
a)	El área, equipo y accesorios se mantienen limpios y en buen estado.	
b)	Eliminan la escamocha antes del lavado de loza.	
c)	Lavan y cepilan los utensilios con detergente y agua caliente, aproximadamente a 48 °C	
d)	Enjuagan los platos y utensilios con agua caliente, entre 48 °C y 60 °C	

e)	Sumergen los platos y utensilios en una canastilla durante 30 segundos a una temperatura mínima de 75 °C, o en una solución de cloro, yodo u otro desinfectante aprobado por la Secretaría de Salud, a la concentración y tiempo indicado por el fabricante.	
f)	Enjuagan pieza por pieza.	
g)	Las ollas y la loza se dejan secar al aire o con trapos limpios y permanentemente desinfectados.	
h)	Las ollas y loza se almacenan en una área específica y limpia.	
6	UTENSILIOS	
a)	Los cuchillos, palas, pinzas, coladores y tablas se lavan con detergente y se desinfectan con yodo, cloro, plata coloidal o cualquier otro desinfectante aprobado por la Secretaría de Salud, antes y después de cada uso o por lo menos cada cuatro horas y al final de cada jornada.	
b)	Las tablas para picar son de materiales de acrílico, polietileno de alta densidad o utralón, fácil de lavar, libres de hendiduras y no absorbentes.	
c)	Emplean cuchillos y tablas para alimentos crudos, distintos a los que utilizan para alimentos cocidos; diferenciados preferentemente por un código de colores o cualquier otro método que no implique contaminación.	
d)	Utilizan trapos en buen estado identificados por colores diferentes para el área de alimentos crudos que para el área de alimentos preparados.	
e)	Los trapos se lavan y desinfectan con cloro, yodo, plata coloidal o cualquier otro desinfectante aprobado por la Secretaría de Salud, a la concentración indicada por el fabricante.	
f)	El carro de servicio está limpio y en buen estado.	
g)	La loza y los utensilios se almacenan en una área específica, limpia y desinfectada.	
7	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	
7.1	BUENAS PRACTICAS DE MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS	
a)	No se manipulan al mismo tiempo los alimentos crudos y los cocidos.	
b)	Mantienen buenas prácticas en la manipulación de los alimentos crudos y cocidos, mediante el uso de utensilios diferenciados por código de colores u otro método, que minimice el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, guantes de plástico, etc.; lavándolos y desinfectándolos antes y después de cada servicio.	 
c)	Para la preparación de alimentos, en caso de que no utilicen guantes, se lavan y desinfectan las manos conforme al programa "H".	
d)	El lavado y desinfección de verduras, frutas y hortalizas se lleva a cabo conforme al programa "H"; se lavan con agua potable y/o jabón una por una, o en manojos pequeños; se enjuagan perfectamente, asegurándose que no queden residuos de detergente, sumergiéndolos en una solución desinfectante de cloro, yodo, plata coloidal o cualquier otro producto similar aprobado por la Secretaría de Salud, de acuerdo a las instrucciones del fabricante.	 

7.2	DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS	
a)	Se planea de antemano la descongelación de los alimentos por medio de la refrigeración o cámaras de conservación.	
b)	Por medio de horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento.	
c)	A chorro de agua fría evitando el estancamiento de ésta.	
d)	Como parte del proceso de cocción cuando se trate de verduras precocidas, congeladas, hamburgüesas, carne y alimentos que así lo permitan y no afecte su textura o calidad culinaria.	
7.3	COCCIÓN DE ALIMENTOS	
a)	No se permite servir platillos que se compongan de pescados, mariscos o carnes crudas. En los establecimientos en los que este tipo de platillos son la base de su menú, llevan buenas prácticas de higiene para evitar un daño a quien los consume, además debe notificar al consumidor que el platillo solicitado está elaborado a base de alimentos crudos y el riesgo que esto implica.	 
b)	Las aves, carnes y pastas rellenas se cocinan a una temperatura interna mínima de 74 °C durante 15 segundos.	 
c)	La carne de cerdo, derivados y carne molida se cocinan a una temperatura interna mínima de 68 °C durante 15 segundos.	 
d)	Los pescados son cocinados a una temperatura interna mínima de 63 °C durante 15 segundos.	 
e)	Otro tipo de alimentos son cocinados hasta que alcancen y mantengan durante 15 segundos, como mínimo, la temperatura interna de 60°C en la parte más gruesa del alimento.	 
f)	Los platillos se recalientan a una temperatura interna mínima de 74 °C durante mínimo 15 segundos.	 
7.4	ENFRIADO DE ALIMENTOS	
a)	Colocan los alimentos en recipientes poco profundos.	
b)	Introducir los recipientes en agua con hielo.	
c)	Agitarlos constantemente.	
d)	Verificar con el termómetro continuamente la temperatura de los alimentos.	
e)	Cuando los alimentos lleguen a los 20 °C son tapados y conservados en refrigeración.	
f)	Meterlos al refrigerador destapados y cuando lleguen a los 4 °C son tapados y conservados en refrigeración.	
g)	No se permite enfriar a temperatura ambiente.	

7.5	ALIMENTOS PREPARADOS CON ANTERIORIDAD	
a)	Se mantienen en refrigeración a 4 °C hasta su utilización.	
b)	Están etiquetados y fechados con el sistema PEPS. No se recalientan los alimentos preparados con diferentes fechas de preparación.	 
c)	Los alimentos preparados se recalientan a 74 °C y en seguida se colocan en la mesa de vapor.	
7.5	ENSALADAS Y ADEREZOS	
a)	No usan huevo crudo en la preparación de ensaladas y aderezos, en caso de que se use, se desinfectan con cualquiera de los desinfectantes aprobados por la Secretaría de Salud.	
b)	Las mayonesas y aderezos preparados en el establecimiento se elaboran dentro de los parámetros de desinfección adecuados.	
c)	Los aderezos, cremas o alimentos a base de huevo y leche se mantienen fuera de la zona de peligro.	
8	BUFFET	
a)	Los alimentos calientes se mantienen mínimo a 60 °C	
b)	Los alimentos fríos se mantienen máximo a 4 °C	
c)	Los recipientes están tapados o cubiertos.	
d)	Los recipientes están sumergidos en hielo a ¾ partes de su capacidad.	
e)	Utilizan tenedores pinzas, cucharas de mango largo o palas para manipular los alimentos, uno para cada tipo de alimento o charola.	
9	INSTALACIONES FÍSICAS DEL ÁREA DE SERVICIO	
a)	Las mesas, las sillas y el equipo están limpias y en buen estado.	 
b)	La estación de servicio: equipo y utensilios limpios y desinfectados.	 
c)	Los alimentos listos para servir se mantienen cubiertos y a la temperatura adecuada.	
d)	El área de desperdicios está separada de los alimentos.	 
10	MANEJO DE ALIMENTOS EN EL SERVICIO	
a)	Alimentos calientes listos para servirse a un mínimo de 60 °C;	 
b)	Alimentos fríos listos para servirse a un máximo de 4 °C;	 
c)	Se llevan a cabo buenas prácticas de servicio, constatando que las manos y dedos no tocan las superficies que vayan a tener contacto con el alimento o con la boca del comensal.	

11	HIELO	
a)	El hielo es elaborado con agua potable.	
b)	Se almacena en recipientes limpios y desinfectados.	
c)	Utilizan pala o cucharón limpios y desinfectados.	
c)	El hielo que no es para consumo humano se mantiene separado.	
d)	No se enfrían alimentos o bebidas dentro del recipiente o máquina para hielo.	
12	AGUA POTABLE	
a)	El agua clorada contiene mínimo 0.5 ppm de cloro residual.	
b)	Verificar que el agua es potable o purificada a través de algún método que garantice su potabilidad.	
13	PLOMERÍA	
a)	Las llaves se encuentran en buen estado.	 
b)	Los desagües en buen funcionamiento y libres de basura.	 
c)	Las tuberías sin fugas.	 
d)	Las instalaciones sin reflujos.	 
14	SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS	
a)	Los sanitarios tienen vestidores y lockers, están limpios y en buen estado.	 
b)	Los W. C. funcionan adecuadamente.	
c)	Los botes de basura están con tapa y bolsa de plástico.	
d)	El lavabo para manos está equipado con jabonera, toallas desechables o secadora de aire.	
15	MANEJO DE BASURA	
a)	El área de basura se encuentra limpia y alejada de la zona de alimentos.	 
b)	Los botes están en buen estado, limpios y de tamaño suficiente, con bolsas de plástico y tapas, los cuales son lavados diariamente.	 
c)	El área cercana a los botes están limpias, exentas de malos olores y libre de fauna nociva.	 
16	CONTROL DE PLAGAS	
a)	Ausencia de plagas.	 
b)	Se evita la entrada de fauna nociva cuidando el buen estado de puertas, ventanas, coladeras y otras posibles entradas.	 
c)	Se revisa todo lo que entra al establecimiento evitando introducir cualquier tipo de recipientes con plagas.	 
d)	Se tiene contratado un servicio profesional para el control de plagas. Cuentan con los documentos que amparan su realización durante los últimos tres meses.	 

17	MANEJO DE PLAGUICIDAS	
a)	Los plaguicidas se aplican de acuerdo a las instrucciones del fabricante.	 
18	HIGIENE PERSONAL	
a)	Verificar que personas enfermas no se encuentren trabajando cerca de los alimentos.	
b)	Todo el personal se lava las manos conforme al programa "H", antes de iniciar las labores, después de ir al baño, después de cada interrupción en el manejo de alimentos, después de tocar cualquier parte del cuerpo, o cualquier otra interrupción que represente un riesgo.	 
c)	Mantienen las uñas limpias, cortas y sin barniz o esmalte.	
d)	Utilizan malla, cofia o redcilla que cubre el cabello por completo.	
e)	El uniforme, el delantal y la cofia, son sencillos y de colores claros, limpios y no requieren acomodarse continuamente.	
f)	No utilizan joyas, reloj, pulseras, anillos, aretes, etc.	
g)	No comen, beben, mascan ni fuman en las áreas de preparación y servicio.	
19	SERVICIO DE BAR	
a)	Las mezcladoras y las licuadoras se lavan después de cada uso. Al final del turno son desarmadas para lavarlas y desinfectarlas.	 
b)	Las frutas y verduras que se utilizan como adorno o en la preparación de bebidas, se lavan y desinfectan, en solución de cloro, yodo, plata coloidal o cualquier otro producto similar aprobado por la Secretaría de Salud, siguiendo las instrucciones del fabricante.	
c)	Todo el personal se lavan las manos conforme al programa "H", antes de iniciar las labores, después de ir al baño, después de cada interrupción en el manejo de alimentos, después de tocar cualquier parte del cuerpo, o cualquier otra interrupción que represente un riesgo.	 
d)	El área está limpia y en buen estado.	 
e)	Utilizan cucharón o pinzas desinfectadas para el hielo.	
g)	Se llevan a cabo buenas prácticas de servicio, constatando que las manos y dedos no tocan las superficies que tengan contacto con el alimento o bebida ni con la boca del comensal.	 
20	TRANSPORTE	
a)	Los alimentos preparados o semipreparados están en recipientes o en envases cerrados.	
b)	Los vehículos son exclusivos para el transporte de alimentos; limpios y libres de fauna nociva.	
c)	Se debe contar con un sistema que garantice la conservación de los alimentos a las temperaturas adecuadas.	
21	CAPACITACIÓN	
a)	Contar como mínimo con el 80% del personal operativo y el 100% de nivel gerencial y chefs capacitados, ya sea de manera interna o externa, con el curso sobre Manejo Higiénico de los Alimentos.	

Lista de verificación que marca la norma *NMX-605-NORMEX-2000*

CUMPLE

<b>1. RECEPCIÓN DE ALIMENTOS</b>	SI	NO	NA
a) 1. Área de recepción limpias 2. Pisos, paredes y techos en buen estado 3. Ausencia de malos olores 4. Cuenta con iluminación que permite verificar el estado de los insumos			
b) Báscula completa y sin presencia de oxidación			
c) Envases de alimentos limpios e íntegros: libres de rupturas, abolladuras, sin señales de insectos o materia extraña con fecha de caducidad o consumo preferente vigente			
d) 1. Los termómetros para medir la temperatura de los alimentos se ajustan todos los días, cuando se caen o cuando se cambia bruscamente de temperatura 2. Se verifica el funcionamiento de los termómetros 3. Se lavan y desinfectan antes de su uso			
e) La entrega de productos se planea de antemano y se inspecciona inmediatamente de acuerdo a las características organolépticas establecidas en la <i>NMX-F-605-NORMEX-2000</i>			
<b>f) Verifican las temperaturas recomendadas para cada producto (llevan registros): Refrigerados máximo a 4°C/ Congelados mínimo a -18°C</b>			

OBSERVACIONES:

CUMPLE

<b>2. ALMACENAMIENTO</b>	SI	NO	NA
a) 1. Área seca y limpia 2. Ventilada 3. Iluminada			
b) 1. Piso, techo y paredes limpios 2. Sin cuarteaduras o grietas			
c) Sin alimentos o recipientes sobre el piso			
d) Anaqueles de superficie inerte, limpios y en buen estado. Sin presencia de oxidación y/o desacapelamiento			
<b>e) Sistema establecido de PEPS (alimentos fechados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación.</b>			
f) Recipientes y envases limpios, íntegros y cerrados			
g) Latas sin abombamientos, abolladuras o corrosión			
h) Granos y productos secos sin presencia o rastro de plagas, ni hongos. Envases íntegros			
i) Los alimentos rechazados están identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos, teniendo para ello un área específica y marcada para productos rechazados			

OBSERVACIONES:

CUMPLE

### 3. MANEJO DE SUSTANCIAS QUÍMICAS

SI	NO	NA

- a) **Plaguicidas almacenados en gabinetes bajo llave**
- b) Almacenamiento de detergentes y desinfectantes, separados de los alimentos y utensilios de cocina. Puedo o no ser dentro del mismo almacén
- c) 1. Sustancias químicas en recipientes etiquetados y cerrados  
2. Control estricto de los mismos  
3. Indicar su toxicidad, empleo y medidas en caso de contacto o ingestión  
4. Mostrar hojas de seguridad en su caso

OBSERVACIONES:

### 4. REFRIGERACIÓN

CUMPLE

#### 4.1 Refrigeradores

SI	NO	NA

- a) **Alimentos dentro del refrigerador máximo a 4°C**
- b) Termómetro limpio, visible y funcionando
- c) Charolas de superficie inerte o rejillas limpias y en buen estado
- d) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados
- e) Sistema establecido de PEPS (alimentos fechados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación
- f) Puertas limpias y empaques en buen estado
- g) Alimentos crudos colocados en la parte inferior del refrigerador
- h) Se llevan registros de las temperaturas de los alimentos
- i) Se llevan registros de las temperaturas de las unidades

OBSERVACIONES:

CUMPLE

#### 4.2 Cámaras de refrigeración

SI	NO	NA

- a) **Alimentos dentro de la cámara de refrigeración máximo a 4°C**
- b) Termómetro limpio, visible y funcionando
- c) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados
- d) 1. Piso, techo y paredes limpias y en buen estado  
2. Ausencia de malos olores  
3. Focos con protección
- e) Sistema establecido de PEPS (alimentos fechados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación
- f) Puertas limpias y empaques en buen estado
- g) Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso
- h) Anaqueles de superficie inerte y tarimas limpias y en buen estado
- i) Los alimentos rechazados están identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área de producto no conforme
- j) Se llevan registros de las temperaturas de los alimentos
- k) Se llevan registros de las temperaturas de las unidades

OBSERVACIONES:

## 5. CONGELACIÓN

CUMPLE

### 5.1 Congeladores

	SI	NO	NA
<b>a) Temperatura de los alimentos mínimo a -18°C</b>			
b) Termómetro limpio, visible y funcionando			
c) Charolas de superficie inerte o rejillas limpias y en buen estado			
d) Puertas limpias y empaques en buen estado			
e) Alimentos en recipientes íntegros, limpios y cerrados			
<b>f) Sistema establecido de PEPS (alimentos fechados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación</b>			
g) De ser congelador horizontal: Orden y acomodo de alimentos y materia prima Están tapados En recipientes adecuados No se guardan diferentes tipos de alimentos en un mismo recipiente			
h) Temperaturas de helados: mínimo a -14°C			
i) Se llevan registros de las temperaturas de los alimentos			
m) Se llevan registros de las temperaturas de las unidades			

OBSERVACIONES:

CUMPLE

### 5.2 Cámaras de refrigeración

	SI	NO	NA
<b>a) Temperatura de los alimentos dentro de la cámara de congelación mínimo a -18°C</b>			
b) Sin alimentos o recipientes colocados directamente sobre el piso			
c) Termómetro limpio, visible y funcionando			
<b>d) Sistema establecido de PEPS (alimentos fechados e identificados). Verificar que el proceso sea completo, para su adecuada rotación</b>			
e) Alimentos en recipientes o envolturas íntegras y limpias			
f) Puertas limpias y empaques en buen estado			
g) 1. Anaqueles de superficie inerte, piso, techo y paredes limpias 2. En buen estado 3. Ausencia de malos olores			
h) Los alimentos rechazados están identificados con etiquetas y separados del resto de los alimentos, pudiendo tener para ello un área de producto no conforme			
i) Se llevan registros de las temperaturas de los alimentos			
j) Se llevan registros de las temperaturas de las unidades			

OBSERVACIONES:

CUMPLE

**6. AREA DE COCINA**

	SI	NO	NA
a) 1. Piso, techo y paredes lisos y sin cuarteaduras o grietas 2. Limpios			
b) Coladeras con rejillas, en buen estado y sin estancamientos			
c) Focos y fuentes de luz con protección			
<b>d) Equipo como licuadoras, rebanadoras, procesadoras, mezcladoras, peladoras, molinos y similares lavados y desinfectados después de su uso. Desarmado, lavado y desinfectado al final de cada jornada de accesorios o partes en contacto con alimentos</b>			
e) Estufas, hornos, planchas, salamandras y freidoras limpias en todas sus partes, sin cochambre y en buen estado			
f) Marmitas, vaporeras y mesas calientes, limpias, sin cochambre y en buen estado			
g) Campanas o extractores sin cochambre y funcionando			
h) En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado o tuberías en alto deben estar libres de goteo			
i) Tablas para picar de acuerdo al Apéndice normativo. No se permiten tablas de madera			
j) Sólo se emplean utensilios de superficie inerte			
<b>k) Empleo de cuchillos, tablas y utensilios distintos para alimentos crudos que para alimentos cocidos y/o se lavan y desinfectan después de su uso con productos específicos para dicho fin aprobados por SSA o mediante inmersión en agua caliente a una temperatura de 75° a 82°C por lo menos durante medio minuto</b>			
l) Utilizan trapos diferentes para alimentos crudos y para alimentos preparados			
m) Lava y desinfectan los trapos utilizados en el área de preparación de alimentos			
n) Carros de servicio limpios y en buen estado			
o) Almacenan utensilios en un área específica y limpia			
p) Mesas de trabajo limpias y desinfectadas después de su uso			
q) Uso de detergentes y desinfectantes en el lavado de utensilios			
r) Lavado con detergente y desinfección de cubiertos, vasos y vajillas			
s) Las temperaturas de la máquina lavalozas deberán ser las especificadas por el proveedor			
t) Elimina escamocha previa al lavado de loza			
u) Enjuagan los trastes antes de introducirlos a la máquina			
v) La carga de trastos es adecuada a la capacidad de la máquina			
w) Sistema de secado de cubiertos, vajillas, vasos y utensilios como lo indica la <i>NMX-F-605-NORMEX-2000</i>			
x) Entrepaños, gavetas y repisas limpias			
<b>y) Instalaciones exclusivas dentro del área para el lavado de manos, equipada con:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Jabón antibacteriano</b></li> <li><b>2. cepillo con solución desinfectante</b></li> <li><b>3. toallas desechables o secador de aire</b></li> <li><b>4. bote de basura con bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo que evite el contacto directo</b></li> </ol>			
z) Los botes de basura cuentan con bolsa de plástico y están tapados mientras no estén en uso continuo			
aa) Se cuenta con programa de limpieza			

OBSERVACIONES:

CUMPLE

**7. ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**

	SI	NO	NA
<p>a) El lavado y desinfección de frutas, verduras y hortalizas, se lleva a cabo de la siguiente manera:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Se lavan con agua potable y jabón, una por una o en manojos pequeños</li> <li>2. Se enjuagan perfectamente, asegurándose que no queden residuos de detergente</li> <li>3. se sumergen en una solución desinfectante aprobado por SSA adecuado para este tipo de uso siguiendo las instrucciones del fabricante</li> </ol>			
<p>b) Se planea de antemano la descongelación de alimentos, por medio de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Refrigeración</li> <li>2. Por medio de horno de microondas, siguiendo de inmediato la cocción del alimento</li> <li>3. Como parte del proceso de cocción</li> </ol> <p>En casos excepcionales se descongela a chorro de agua potable, a una temperatura máxima de 20°C evitando estancamientos</p>			
<p>c) No se sirven pescados, mariscos ni carnes crudas. En el caso de los establecimientos en los que se sirven alimentos crudos o a base de huevo crudo deberán especificar en la carta o menú que el platillo se sirve bajo consideración del consumidor y el riesgo que esto implica</p>			
<p>d) Las mayonesas que se emplean para la preparación de los alimentos son industrializadas a fin de asegurar que no impliquen un riesgo a la salud. En caso de que la mayonesa sea elaborada en el establecimiento se debe especificar en la carta o menú y el riesgo que esto implica</p>			
<p>e) Temperaturas mínimas internas de cocción: cerdo y carne molida a 69°C por 15 segundos mínimo, aves o carnes rellenas a 74 °C por 15 segundos mínimo y el resto de los alimentos arriba de 63°C por 15 segundos mínimo</p>			
<p>f) Los alimentos son recalentados rápidamente a una temperatura interna mínima de 74 °C por 15 segundos mínimo</p>			
<p>g) Los alimentos preparados que no se van a servir de inmediato se someten a un proceso de enfriamiento rápido</p>			
<p>h) Se usan utensilios que minimizan el contacto directo de las manos con el alimento, tales como cucharones, pinzas, tenedores, etc.</p>			
<p>i) El personal se lava las manos después de cada interrupción de actividad</p>			
<p>j) En caso de usar guantes, el personal se lava las manos antes de ponérselos y se los cambian después de cada interrupción de actividad.</p>			

OBSERVACIONES:

CUMPLE

**8. ÁREA DE SERVICIO**

SI	NO	NA

- a) Alimentos fríos listos para servirse y buffet a una temperatura máxima de 7°C
- b) Alimentos calientes listos para servirse y buffet a una temperatura mínima de 60°C
- c) Los alimentos calientes preparados y listos para servirse están tapados antes de iniciar el servicio
- d) Área y estaciones de servicio limpias y funcionado

OBSERVACIONES:

CUMPLE

**9. AGUA Y HIELO**

SI	NO	NA

- a) Agua potable con un mínimo de 0.5ppm de cloro residual
- b) Registros de control de cloro residual en agua de suministro
- c) Hielo para consumo humano elaborado con agua purificada y 7o potable
- d) Se cuenta con registros de mantenimiento de equipo
- e) Uso de pala, pinzas o cucharón exclusivo, limpio y desinfectado

OBSERVACIONES:

CUMPLE

**10. SERVICIOS SANITARIOS PARA EMPLEADOS**

SI	NO	NA

- a) Cuenta con:
  - 1. Agua corriente
  - 2. Jabón líquido antibacteriano
  - 3. Papel desechable o secadora de aire
  - 4. Papel sanitario
  - 5. Bote de basura provista de bolsa de plástico y tapa oscilante, de pedal o cualquier otro dispositivo que evite el contacto directo y vaciados frecuentemente
- b) Puertas preferentemente sin picaporte, con cierre automático o sistemas de laberinto
- c) Cuentan con casilleros para el personal

OBSERVACIONES:

CUMPLE

**11. MANEJO DE BASURA**

SI	NO	NA

- a) Área general de basura limpia y lejos de la zona de los alimentos
- b) Contenedores limpios, en buen estado con tapa (con bolsa de plástico según el caso)

OBSERVACIONES:

CUMPLE

**12. CONTROL DE PLAGAS**

	SI	NO	NA
a) Ausencia de fauna nociva			
b) Ausencia de plagas			
c) Se tiene contratado a un servicio profesional para el servicio de plagas, presentando: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Licencia federal sanitaria</li> <li>2. Hojas de seguridad del producto utilizado</li> <li>3. Programa de control de plagas</li> <li>4. Registros que amparen el servicio durante los últimos 3 meses</li> </ol>			

OBSERVACIONES:

CUMPLE

**13. PERSONAL**

	SI	NO	NA
a) Apariencia pulcra			
b) Uniforme limpio y completo			
c) Cabello completamente cubierto con cofia, red o turbante			
d) Manos limpias, uñas recortadas y sin esmalte			
e) El personal afectado con infecciones respiratoria, gastrointestinales o cutáneas, no labora en el área de preparación y servicio de alimentos			
f) El personal no utiliza joyas (reloj, pulseras, anillos, aretes, etc)			

OBSERVACIONES:

CUMPLE

**14. BAR**

	SI	NO	NA
a) Área limpia			
b) Utilizan cucharón y/o pinzas limpias y desinfectadas para servir hielo			
c) No enfrían botellas en el hielo con el que se preparan las bebidas de los consumidores			
d) Lavan y desinfectan las licuadoras y mezcladoras después de su uso. Al final de la jornada se desarmen para lavarlas y desinfectarlas			
e) Las frutas y verduras que se utilizan como adorno o en la preparación de las bebidas, se lavan, enjuagan y desinfectan			

OBSERVACIONES:

ESTA TABLA NO FORMA PARTE DE LA INSPECCIÓN

Ambos formatos cubren los puntos más importantes definidos en la norma NOM-093 1994 Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.

Como se puede observar el formato que utilizan algunos organismos certificadores es más extenso y detallado, con respecto al que se presenta en la norma mexicana MNX-F-605-NORMEX-2000. Alimentos. Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H. Si un establecimiento quiere certificarse puede aplicar cualquiera de los dos formatos, se recomienda aplicar el que utilizan los organismos certificadores, como parte de las verificaciones, que es más puntual, indica condiciones de operación y aplicación de temperaturas y sanitizantes, etc., y por ser más estricto si se cumplen la mayoría de los puntos, se estarán también cubriendo los puntos indicados en el formato de la norma.

## CONCLUSIONES

---

- ★ El Distintivo H es el reconocimiento que se otorga a los prestadores de alimentos y bebidas que manejan sus insumos con altos estándares de higiene y que, de manera voluntaria, lo solicitan y cumplen con los requisitos establecidos.
- ★ Si se cumplen las Buenas Prácticas de Manufactura se podrá obtener el Distintivo H y cumplir con la norma de manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H.
- ★ Una buena planeación de las actividades a realizar nos conduce a obtener el objetivo planteado que es lograr que un restaurante (o cualquier establecimiento de alimentos) obtenga el Distintivo H.
- ★ Para ello es necesario involucrar a todo el personal, hacerlo consciente de la importancia que tiene la manipulación higiénica de los alimentos, cumplir adecuadamente con los programas de higiene, sanidad y mantenimiento, la verificación de cada uno de los pasos en el proceso y sobre todo la capacitación del personal.
- ★ Todo esto nos lleva a elevar el nivel de calidad sanitaria en los alimentos que se preparan en los establecimientos que han obtenido el Distintivo H, lo cual es importante para disminuir en buena medida las Enfermedades Transmitidas por Alimentos las cuales son la principal causa de muertes de los grupos vulnerables.
- ★ El que un establecimiento cuente con el Distintivo H hace que los consumidores se sientan tranquilos por su salud y puedan disfrutar de los alimentos preparados en el lugar, lo que conlleva a una mejor reputación del establecimiento atrayendo al público consumidor y beneficiando económicamente al establecimiento.

## BIBLIOGRAFÍA.

---

1. Cancino P., Delfino; 2000; Desarrollo de un plan de Buenas prácticas de Higiene y sanidad en una bodega mayorista en la central de abastos. Tesis . UNAM. Fac. Química.
2. Florida Food Manager Certification Program; 1997; Study Guide. Fresh from Florida. State of Florida; Department of Agriculture and Consumer services.
3. Hazelwood D.; 1991; Curso de higiene para manipuladores de alimentos. Ed. Acribia España.
4. Higiene en el servicio de alimentos; 1993; Libro de certificación. The Educational Foundation of National Restaurant Association.
5. López V., Martínez C.; 2000; Elevar Programa "H" a Norma Mexicana voluntaria; Restaurantes 2000; Año 10 No. 113; CANIRAC.
6. Manejo higiénico de los Alimentos. Manual operativo. SECTUR Programa "H", México 1988-1995.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-093-SSA1-1994 Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos.
8. Norma Mexicana MNX-F-605-NORMEX-2000. Alimentos. Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo H.
9. Página en Internet de la Secretaría de Salud: <http://www.ssa.gob.mx/>
10. Página en Internet de CALMECAC: <http://www.calmecac.com.mx/derecha.htm>
11. Página en Internet de SECTUR: <http://www.mexico-travel.com/>