



PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA

Guía
Inocuidad Alimentaria

**BUENAS PRÁCTICAS DE CALIDAD HIGIÉNICA PARA
LAS MIPYMES TURÍSTICAS (PUNTO LIMPIO)**



BUENAS PRÁCTICAS DE CALIDAD HIGIÉNICA PARA LAS MIPYMES TURÍSTICAS (PUNTO LIMPIO)

PROGRAMA DE BUENAS PRÁCTICAS PARA LA CALIDAD HIGIÉNICA DE LAS MIPYMES TURÍSTICAS

Diseñado y operado por la Secretaría de Turismo, en coordinación con dependencias y organismos públicos y privados, que para fine de posicionamiento y reconocimiento oficial se establece como **DISTINTIVO PUNTO LIMPIO**.



PUNTO LIMPIO

FASES

1

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

Se realiza visita donde se hace un levantamiento verificando cada uno de los procesos que se realizan en las áreas correspondientes, realizando observaciones en campo y entrega de reporte con resultado de evaluación así como plan de acciones correctivas.

2

CAPACITACIÓN AL PERSONAL OPERATIVO

- Durante las visitas realizadas se realiza capacitación en campo con el personal.
- Se programa capacitación para el 100 % del personal encargados del proceso.



3

SEGUIMIENTO

Se realiza una visita de seguimiento para validar avances y reforzar procesos en campo.

4

VALIDACIÓN

Se realiza auditoría de verificación para validar el programa

5

VERIFICACIÓN

Se realiza visita de compañía durante la verificación, en esta visita el Consultor va realizando observaciones en caso de que se presenten para que sean corregidas al momento.

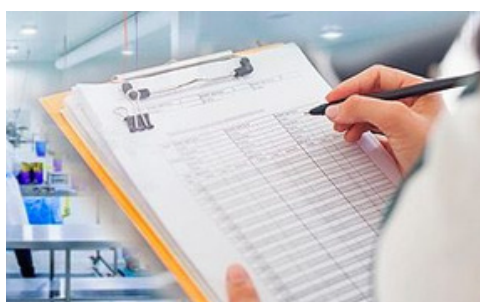
5

ENTREGA DEL DISTINTIVO

Programación para la entrega del distintivo en presencia de las autoridades de SECTUR



PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA



OBTENDRAS

- **Entrega del distintivo de PUNTO LIMPIO**
- **Material de apoyo**
- **Capacitaciones y asesorías para el personal responsable de la ejecución del programa**
- **Registro de Turismo**
- **Áreas a certificar habitaciones, alberca, área de comensales.**

