



Guía
Inocuidad Alimentaria

- **COTIZACIÓN DE SERVICIOS DE CONSULTORÍA EN CERTIFICACIÓN DE DISTINTIVO H 2022.**

<https://guia-soluciones.com/>



FASES

1

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

Se realiza visita donde se realiza un levantamiento verificando cada uno de los procesos que se realizan en el restaurante, entrevistando al personal y revisando la documentación solicitada por normativa, realizando observaciones en campo y entrega de reporte con resultado de evaluación así como plan de acciones correctivas.

2

CAPACITACIÓN DE MANEJO HIGIÉNICO DE ALIMENTOS CON BASE A LA NMX-F-605- NORMEX-2018 (NORMATIVA VIGENTE)

Durante las visitas realizadas se realiza capacitación en campo con el personal, se les entrega tríptico informativo digital para impresión.

Se programa capacitación para el 100 % del personal en aula (se recomienda realizar durante el mes de la verificación), **NOTA:** esta capacitación tiene validez para SECTUR, COFEPRIS Y SSA, por parte de COFEPRIS Y SSA se solicita obligatoria 1 vez al año.

Se proporciona lista sellada y validada por Consultor vigente y SECTUR.

Se entrega constancia al personal de manera individual validada por Consultor vigente y SECTUR.
Se entregan DC3.



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 sistema H, en esta visita se considera que el establecimiento se encuentra listo para su verificación. Se entregan resultados de auditoría y acciones correctivas en caso de ser necesario.

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. En caso de que el verificador realiza alguna observación fuera de normativa el Consultor tiene la capacidad de interferir en el proceso, siempre apegándose a la normativa.

5

UNIDAD DE VERIFICACIÓN

Una vez que el consultor hace la última evaluación determina, si el establecimiento se encuentra listo para la auditoría por parte de una **unidad de verificación** la cual es independiente al consultor H, donde se hace la obtención del distintivo H.



CONTENIDO DE LA CAPACITACIÓN

El conocimiento de la NMX-F-605-NORMEX vigente y la Norma Oficial Mexicana NOM- 251-SSA1-2009, Prácticas de higiene en proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Higiene personal
- Enfermedades transmitidas por alimentos
- Causas y tipos de contaminación de los alimentos
- Vehículos de transmisión de enfermedades
- Limpieza y desinfección
- Control de plagas
- Agua potable
- Importancia del manejo higiénico de los alimentos en las siguientes fases:
 - Recepción
 - Almacenamiento
 - Preparación
 - Servicio
 - Transporte



OBTENDRAS

- Entrega de la NORMEX versión 2018 digital y tríptico Distintivo H
- Material de apoyo: ayudas visuales de los procesos personalizadas digitales
- Constancias selladas y firmadas por SECTUR y Consultor Distintivo vigente digitales (Constancias con validez para SECTUR, COFEPRIS Y SECRETARIA DE SALUD).
- Equipamiento de aulas por cliente (aula, mesas, bancos, proyector, bocina, etc.).
- Se incluyen 2 cursos por establecimiento, en caso de solicitar uno extra, se cotiza por separado



GUÍA INOCUIDAD ALIMENTARIA S.A. DE C.V

