



**Taller Nacional de actualización de Consultores en los
Programas de Calidad alineados al Sistema Nacional de
Certificación Turística 2014.**

**Lic. Antonio Muñoz Trejo
NORMEX, S.C.**

Acapulco, Guerrero 3 de diciembre de 2014.



SECTUR
SECRETARÍA DE TURISMO





**SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACIÓN Y
CERTIFICACIÓN, S.C.
NORMEX**

**ORGANISMO DE NORMALIZACIÓN, VERIFICACIÓN Y
CERTIFICACIÓN EN MÉXICO Y LABORATORIO
DE ENSAYOS (PRUEBA).**

SERVICIOS DE :

Normalización
Certificación
Laboratorios de Prueba
Verificación
Cursos de capacitación



AREAS DE NORMALIZACIÓN DE NORMEX, S. C.



- Calderas y Recipientes a Presión.
- Bebidas Alcohólicas.
- Alimentos procesados.
- Envase y Embalaje.
- Gases Comprimidos.
- Productos Higiénicos Hospitalarios.
- Energía Solar.



Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C. (NORMEX)

Avances de la revisión y actualización de la:

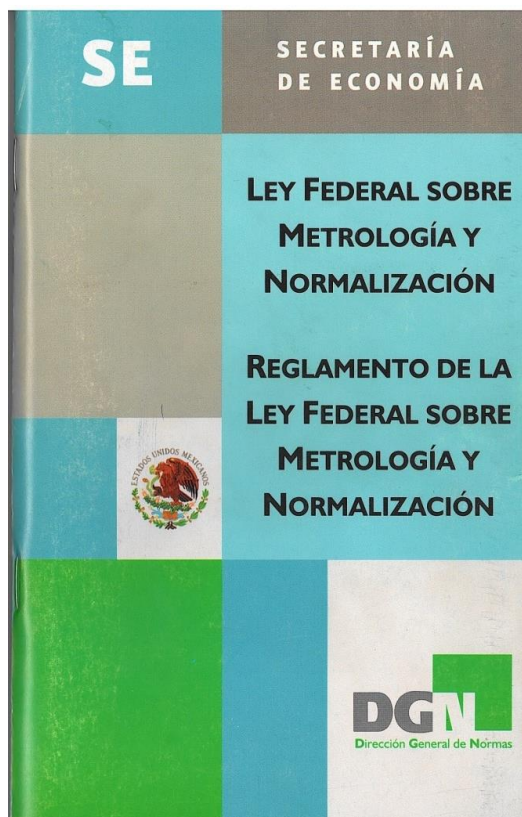
**NMX-605-NORMEX-2004 – Alimentos – Manejo higiénico en
el servicio de alimentos preparados para la obtención del
distintivo H.**

(Esta norma cancela la NMX-F-605-NORMEX-2000).

**[PUBLICACION DE DECLARATORIA DE VIGENCIA EN EL DOF: 13 DE
OCTUBRE DE 2004; VIGENTE A PARTIR DEL 12 DE DICIEMBRE DE 2004].**



SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN, S.C. (NORMEX)



**Ley Federal sobre Metrología y Normalización
1º de Julio de 1992 - Reformas en 1996, 1997 y
1999.**

**Reglamento correspondiente del 14 de enero
de 1999.**

Proceso de Normalización, Certificación, Verificación y Evaluación de la Conformidad en los Estados Unidos Mexicanos.

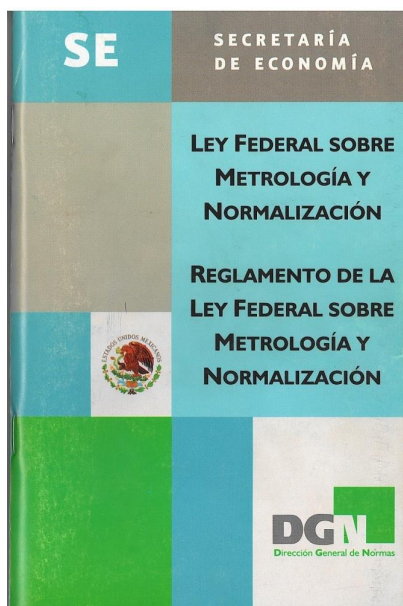
Fundamento Legal

Normalización

Certificación

Verificación

Acreditación



Normas
Oficiales
Mexicanas
(NOM)

Normas
Mexicanas
(NMX)

Normas de
Referencia

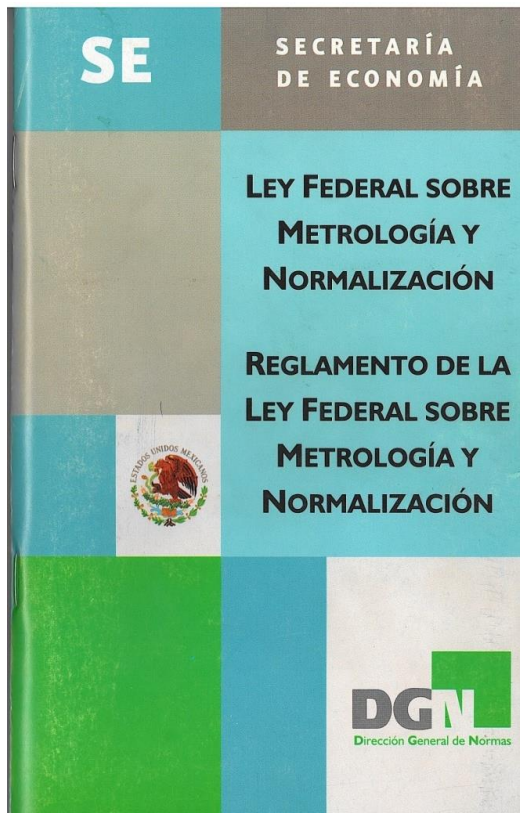
Organismos
de
Certificación

Laboratorios
de
Prueba

Unidades de
Verificación

Entidad
Mexicana de
Acreditación
(EMA)

ACTUALIZACIÓN DE NORMAS MEXICANAS



Artículo 51 - A De la Ley Federal sobre Metrología y Normalización.

Las Normas Mexicanas deberán ser revisadas o actualizadas, dentro de los 5 años siguientes a la publicación de la declaratoria de vigencia.

RATIFICACIÓN ANTE LA DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS



- Inclusión del tema en el Programa Nacional de Normalización del año: 2008.
- Ratificación por parte de NORMEX, S.C. a la Dirección General de Normas (DGN) en el año 2009.

INICIO DE TRABAJOS PARA ACTUALIZACIÓN DE LA NMX



Mayo de 2013

Inicio de los trabajos para la actualización de la Norma Mexicana:

NMX-F-605-NORMEX-2004 - Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.



PUBLICACIÓN A CONSULTA PÚBLICA



17 de abril de 2014.

Publicación en el Diario Oficial de la Federación el aviso de Consulta Pública del Proyecto de Norma Mexicana:

PROY-NMX-F-605-NORMEX-2014 - Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del distintivo H.

RECEPCIÓN DE COMENTARIOS DE CONSULTA PÚBLICA



- 16 de junio de 2014. Fecha de término de consulta publica
- 515 comentarios recibidos en tiempo y forma.
- Total de 27 comentantes.



SOCIEDAD MEXICANA DE NORMALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN, S.C.

Comentarios de consulta pública recibidos de:

UNIVERSIDAD

Universidad del Claustro de Sor Juana A.C.

CONSULTORES

Daniel Iván Reyes (SIA)

Pilar Alvarado.

L.N Ma. Elvira Bañuelos Banuel, E.I.A Gabriela Carreón Sampeiro

Roxana Cristóbal

EMPRESAS / ASOCIACIONES

Servicios en Alimentos y Nutrición S.A. de C.V.	Asociación de Normalización y Certificación, A.C.
La Cosmopolita, S.A. de C.V.	Eurest
Aramark México, S.A de C.V.	Excelencia en capacitación alimentaria.
Biolmax, S.A. de C.V.	USAPEEC.
Galassi Asesores, S.C.	Grupo Consultores de Quintana Roo.
Innoqua Consultoría y Capacitación en inocuidad alimentaria.	Cónica y Cauda.
Consultoría H.	Ocetif.
Intertek Testing Services de México, S.A. de C.V.	CVM de México.
Conmulti (Consultoría Multidisciplinaria).	Smart Brain Consultores, S.A. de C.V.
Sodexo.	Alterna Calidad.
Factual Services, S.C.	Grupo Presidente y Restaurantes Toks.

Puntos del proyecto de NMX	Comentarios recibidos
0.0 Introducción	3
1.0 Objetivo y Campo de Aplicación	1
2.0 Referencias	1
3.0 Definiciones	68
4.0 Símbolos y abreviaturas	3
5.0 Disposiciones técnicas relativas a la calidad e higiene	0
5.1 Instalaciones físicas	14
5.2 Instalaciones sanitarias	21
5.3 Personal	64
5.4 Agua y hielo	15
5.5 Control de plagas	26
5.6 Equipo	51

Puntos del proyecto	Comentarios recibidos
5.7 Limpieza y desinfección	32
5.8 Recepción de alimentos	28
5.9 Almacenamiento de alimentos	31
5.10 Almacenamiento de productos químicos	16
5.11 Preparación de alimentos	33
5.12 Servicio	12
5.13 Transporte	7
6.0 Documentos	29
7.0 Bibliografía	3
8.0 Concordancia con normas internacionales	0
Apéndice Normativo	4
Lista de verificación	50



REVISIÓN DE COMENTARIOS DE CONSULTA PÚBLICA.



Revisión de comentarios de consulta pública:

- De los 515 comentarios recibidos en tiempo y forma.
- Del mes de julio al mes de noviembre de 2014 el SC. Distintivo H ha revisado un total de 218 comentarios.
- Faltan por revisarse 297 comentarios.

PRÓXIMAS ACTIVIDADES SC. DISTINTIVO H AÑO 2015.



Enero de 2015 - Continuación con la revisión de los comentarios de consulta pública recibidos del Proyecto publicado.

Emisión de la Norma Mexicana versión 2015.

Entrará en vigor 60 días naturales una vez publicada en el Diario Oficial de la Federación la declaratoria de vigencia.

Se preveé concluirla en el año 2015.



Lic. Antonio Muñoz Trejo
Gerente de Normalización
Sociedad Mexicana de Normalización y Certificación, S.C.

normas@normex.co.mx

www.normex.com.mx

Tel. 55 98 30 36 ext. 410