



## **CONTROL DE LA CALIDAD E INOCUIDAD EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS EN ZONA METROPOLITANA DE JALISCO.**

Marcela Cardona Campos<sup>1</sup> Marcela Cardona Campos<sup>2</sup> Adriana Gómez Rojas<sup>2</sup>, Teresa Gómez Rojas<sup>2</sup> y Marcela Amaranta Casillas Cardona<sup>2</sup>

1, 2 AMYCSA.

Las enfermedades transmitidas por alimentos contaminados son consideradas un problema de salud pública; afectan a uno de cada 10 mexicanos.

Es un estudio descriptivo transversal y longitudinal; se realizó diagnóstico, implementación, validación y certificación oficial en cumplimiento a los requisitos de NMX-f-605-NORMEX-2015 Alimentos - Manejo Higiénico de Alimentos preparados para la obtención del Distintivo H; programa nacional de la Secretaría de Turismo, para garantizar el control de riesgos y la elaboración de alimentos inocuos.

El objetivo es establecer las buenas prácticas de higiene y sanidad a través de la implementación del Sistema de Gestión H, en restaurantes de la Zona Metropolitana del estado de Jalisco.

Con base en la metodología del Sistema de Gestión H; y conforme a la cédula de verificación, se realizaron visitas para el diagnóstico en diez restaurantes, con incumplimiento a los requisitos de conformidad y con puntos críticos calificados; lo que procede a elaborar el plan de acción correctiva y de mejora, en el lapso de ocho semanas, se realizó capacitación e implementación de los requisitos de las 15 técnicas de los tres elementos: cultura para la calidad e higiene, infraestructura y la estandarización de las buenas prácticas sanitarias. Al concluir el proceso se realizó la validación de los requisitos normativos; los cuales cumplieron satisfactoriamente y se procedió a la certificación oficial; logrando una evaluación final con una calificación aprobatoria mayor al 90% en los puntos no críticos y el 100% de los puntos críticos, logrando la certificación en Distintivo H, lo que garantiza el consumo de alimentos confiables para la población y del sector turístico. Ésta certificación tiene una validez de doce meses, en el que se vuelve a diagnosticar, implementar, validar y certificar.