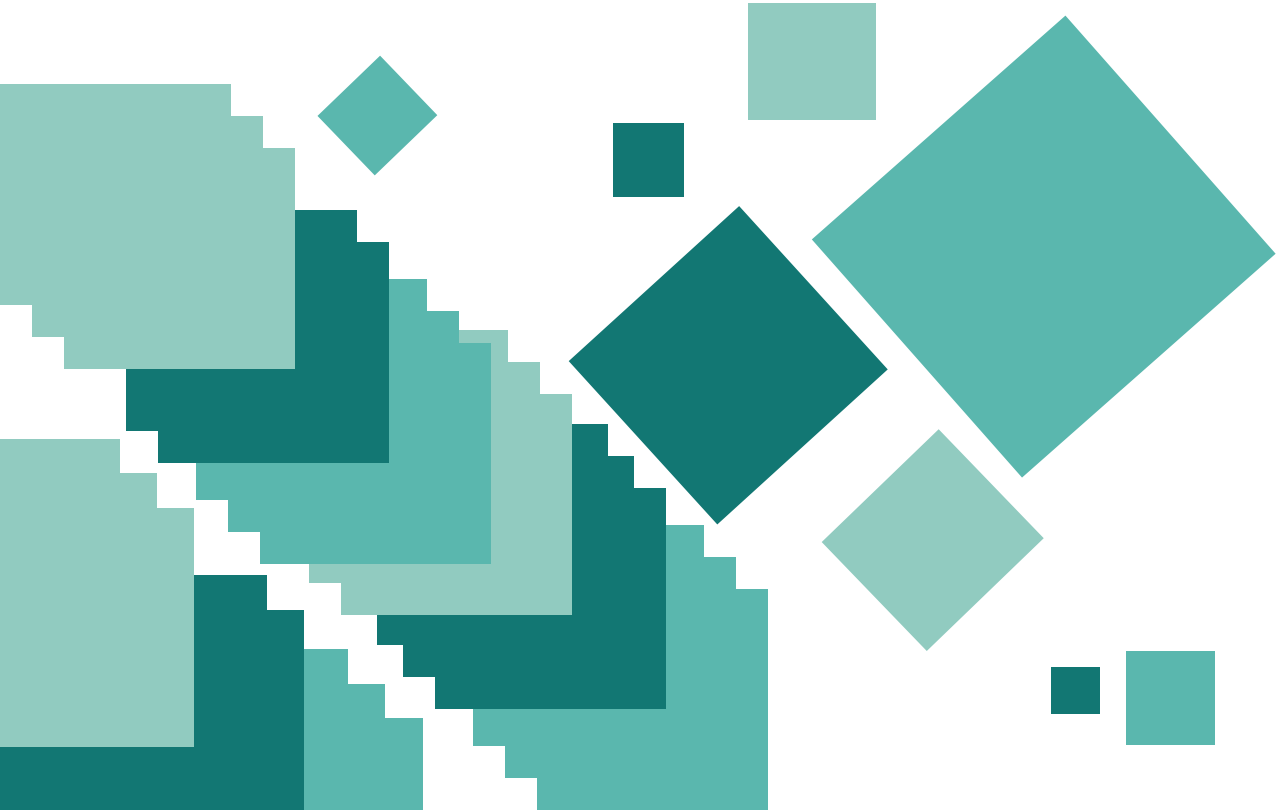


BUENAS PRÁCTICAS DE SEGURIDAD Y CALIDAD HIGIÉNICA EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS “PUNTO LIMPIO”





PUNTOLIMPIO
MÁXIMA CALIDAD HIGIÉNICA

BUENAS PRÁCTICAS DE SEGURIDAD Y CALIDAD HIGIÉNICA EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS TURÍSTICOS “PUNTO LIMPIO”

¿Qué es el Programa de Calidad - Punto Limpio?

El Sello de Calidad “Punto Limpio”, es un reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo, a las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas del Sector Turístico (restaurantes, hoteles, cafeterías, agencias de viajes, arrendadoras de autos, operadoras de buceo, centros de ocio y entretenimiento, entre otros), por haber implementado la metodología desarrollada por SECTUR y aplicada por consultores especializados, registrados ante la Secretaría a efecto de obtener el Sello de Calidad.

El Programa de Buenas Prácticas para la Calidad Higiénica tiene como objetivo apoyar a los Micro, Pequeños y Medianos empresarios turísticos para conducir sus negocios hacia la incorporación de buenas prácticas de higiene en los modelos de gestión de las MIPYMES Turísticas, con la finalidad de proteger la salud de sus clientes, de sus trabajadores, de las comunidades receptoras, así como promover la cultura de la Calidad Higiénica en las MIPYMES Turísticas.



¿Quiénes pueden participar?

Toda Micro, Pequeña y Mediana Empresa del Sector Turístico (certificación por unidades de negocio).

¿Y cuáles son las unidades de negocio?

- Recepción
- Lobby
- Salones (para eventos)
- Albergas
- Habitaciones
- Área de Restaurante
- Área de comensales
- Terrazas
- Áreas de juegos
- Gimnasio
- Spa
- Área de preparación de alimentos en frío
- Área de preparación de alimentos en caliente
- Área de negocios

Nota: El área de cocina no se considera unidad de negocio.



¿Cómo puedo obtener el sello de calidad – Punto Limpio?

- 1. Contactar a la SECTUR:** Federal o en su defecto a la Secretaría de Turismo de su Estado, esto para que se le pueda proporcionar información sobre el Programa.
- 2. Contactar al Consultor Punto Limpio:** El establecimiento interesado en implementar el proceso en su empresa, selecciona un Consultor Punto Limpio con credencial vigente por la **SECTUR**.
- 3. Solicitar una cita con el consultor:** El establecimiento interesado podrá solicitar una cita con el consultor para que éste proporcione toda la información detallada de los costos, tiempos, metodología y dudas que el interesado tenga sobre el programa. *Esta visita es de manera gratuita.*
- 4. Implementación:** Una vez que el establecimiento interesado conoce y acepta que se implemente el Programa, debe comprometerse a llevar a cabo la implementación del Programa correctamente con el asesoramiento del consultor. El establecimiento está comprometido a facilitar la información que el consultor le requiera para el registro de su empresa, así como entregar en tiempo y forma lo que el consultor solicite antes, durante y después de la implementación para poder aprobar.
- 5. OBTENCIÓN DE DISTINTIVO:** Una vez terminada la implementación y aprobando la misma, el consultor notificará a la **SECTUR** que la empresa es acreedora del **Sello de Calidad Punto Limpio**.



¿Quién implementa?

La Secretaría de Turismo cuenta con un grupo de consultores registrados en un padrón único; distribuidos en todo el país. Cuando un establecimiento ha tomado la determinación de participar en el Programa, el interesado puede revisar la relación de consultores a fin de que el empresario seleccione al que más le convenga dentro del portal.



Beneficios de la implementación del Programa de Calidad – Punto Limpio

El Programa de Buenas Prácticas, garantiza la higiene de sus unidades de negocio y la capacitación del personal para sus usuarios.

- Determina la correcta definición de los procedimientos y procesos necesarios desde el principio de su implementación, no sólo mejorando los estándares en materia de higiene, garantizando la seguridad del personal y protegiendo el medio ambiente, sino que además supone ahorros económicos.
- Verificará a través de herramientas de calidad tanto los procesos como al trabajador, con el fin de asegurar las buenas prácticas de higiene en todas sus áreas.
- El programa ayuda a la gerencia de las empresas participantes a cumplir con las normas oficiales relativas a la higiene.



¿Qué Vigencia tiene?

Las empresas que implementan exitosamente el programa y aprueben la verificación final, reciben el Sello de Calidad “Punto Limpio”, que es emitido y entregado por la SECTUR, mismo que tiene vigencia de un año.

¿Cómo puedo renovarlo?

Al onceavo mes de vigencia del Sello de Calidad **“Punto Limpio”**, la Empresa podrá solicitar que se realice la renovación a través de un Consultor vigente.

La empresa deberá de cumplir al 100% todos los puntos y formatos requeridos.





MAYORES INFORMES

Secretaría de Turismo

Subsecretaría de Calidad y Regulación
Dirección General de Certificación Turística
Dirección de Certificación Turística
Schiller No. 138, 6° piso
Col. Chapultepec Morales, C.P. 11570
México, D.F.

sglopez@sectur.gob.mx

Tel. 01 (55) 3003 1600 ext. 4414 - 4425

www.sectur.gob.mx

www.calidad.sectur.gob.mx