

Distintivo H: seguridad al paladar



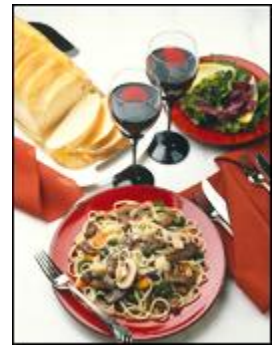
Este distintivo verifica las buenas prácticas de higiene para la elaboración de productos en cualquier establecimiento donde se preparan y sirven alimentos.

Una de las características al visitar nuestro país, es su gran variedad gastronómica. Los restauranteros cuentan con una gran variedad de productos con los que cocinan platillos para agrandar a todos los paladares, y que mejor que deleitar a los clientes al ofrecerles además de deliciosos platillos, una gran calidad e higiene a través de las diferentes etapas de su preparación.

“Distintivo H surgió de la necesidad por parte de la Secretaría de Turismo y de la Secretaría de Salud para regular los servicios de alimentos. En un principio estaba enfocado a establecimientos turísticos, precisamente para proteger al turista en México y asegurar que pudiera comer con seguridad cualquier alimento producido y elaborado en el país. Ahora se ha ampliado a todo establecimiento que ofrezca alimentos. El objetivo es disminuir la incidencia de enfermedades transmitidas por los alimentos, (ETA's), así como mejorar la imagen de México a nivel mundial con respecto a la seguridad alimentaria en materia de prevención y control de las ETA's.”, comentó Diana Gomez Gaytán, Gerente de la Unidad de Verificación de ANCE (Asociación de Normalización y Certificación A.C.).

El Distintivo H es el reconocimiento que otorga la Secretaría de Turismo, y que es avalado por la Secretaría de Salud, a los prestadores de servicios de alimentos y bebidas que se manejan con altos estándares de higiene y que lo solicitan de manera voluntaria y cumplen con requisitos específicos.

En mayo del 2001, Distintivo H se elevó a Norma Oficial Mexicana, bajo la denominación NMX-F-605-NORMEX-2000, la norma sufrió una actualización en diciembre de 2004 como NMX-F-605-NORMEX-2004 “Sin embargo, no es obligatoria. De acuerdo con la Secretaría de Turismo contamos con aproximadamente 200 mil establecimientos entre restaurantes independientes y restaurantes de los hoteles, y de todos ellos solamente mil 725 cuentan con Distintivo H”. Una de las razones es la falta de promoción de que existe dicho reconocimiento, así como la falta de exigencia de calidad por parte del mexicano.



“Distintivo H garantiza que el cliente puede consumir todo lo que quiera y tener la seguridad de que el alimento está higiénicamente preparado, de tal manera que no se enfermará por la comida. Por ello es necesario promocionar este reconocimiento y ampliarlo a todo el país”, agregó la Ing. Gómez.

La verificación incluye que la materia prima cuente con las condiciones sanitarias higiénicas, de temperatura para su conservación natural, así como controlar las condiciones para evitar microorganismos que ocasionen infecciones durante su manipulación y preparación.

También se verifica que el material usado sea adecuado para el contacto con alimentos evitando contaminantes, como metales o minerales que puedan provocar a su paso algo tóxico.



De igual manera se checa la temperatura de los refrigeradores, limpieza e higiene propia del establecimiento lo cual incluye a los trabajadores. Las personas involucradas en el procesamiento de los alimentos no pueden presentarse con uñas largas, alhajas o con padecimientos como gripas o infecciones estomacales, ya que se corre el riesgo de contaminación. Se trata de garantizar la seguridad alimenticia del consumidor”, enfatizó la Ing. Gómez.

ANCE, A.C. es una Asociación Civil sin fines de lucro acreditada por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y aprobada por la Secretaría de Economía (SE) como Unidad de Verificación de Información Comercial y aprobada por la Secretaría de Turismo (SECTUR) como Unidad de Verificación de Distintivo H. Es un organismo de tercera parte al cual se le otorgó la facultad para llevar a cabo la verificación, siendo esta una actividad importante que, asociada a otras actividades como la certificación, sirve de apoyo al comercio nacional e internacional.

ANCE tiene más de diez años de experiencia en Normalización y Evaluación de la Conformidad y posee el personal experto y capacitado en alimentos, que garantiza profesionalismo y la confiabilidad para la satisfacción de sus clientes.

ANCE, está regido por un código de ética que asegura la confidencialidad de su información y además cuenta con un seguro de responsabilidad civil.