

FR3VAL3

Ciudad de México a 12 de octubre de 2021

De conformidad con los artículos 62 y 91 de la Ley de Infraestructura de la Calidad y a la solicitud de servicios de inspección No.: 59-RE-21 esta unidad de inspección en materia de **Distintivo "H" tipo A con No. de Acreditación UVNMX 011** dictamina que el:

**ESTABLECIMIENTO: PARQUE XPLOR**

**UBICADO EN: CARRETERA CHETUMAL PUERTO JUAREZ km 282 COL. RANCHO XCARET  
SOLIDARIDAD, QR C.P. 77710**

Cumple con las disposiciones de buenas prácticas de higiene y sanidad establecidas en la norma mexicana:

**NMX-F-605-NORMEX-2018**

**"ALIMENTOS - MANEJO HIGIÉNICO EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS PREPARADOS PARA LA  
OBTENCIÓN DEL DISTINTIVO H"**

Obteniendo el **100.0%** de Requisitos Críticos y **97.7%** de Requisitos No Críticos.

Se otorga el **DICTAMEN DE CUMPLIMIENTO:**

No: 605-UDC-062M-21

Fecha de inspección: **11 de octubre de 2021 y 12 de octubre de 2021**

Nombre de las áreas inspeccionadas:

RESTAURANTE: Parque Xplor Restaurante Troglodita.

BARES: Parque Xplor Bar Central.

SNACK BAR: Parque Xplor Snack Bar Oasis, Parque Xplor Snack Bar Manantial.

COMEDOR DE COLABORADORES: Parque Xplor Comedor de Colaboradores.

Consultor registrado ante SECTUR: **Aarón Sepúlveda Vargas**

(No. de Registro: **SECTUR-RCH-381-00**)



Sandra Chávez García  
Inspeccionó



Rafael Antonio Aldrete Méndez  
Supervisó

FR3VAL3

Durante la visita de inspección se encontraron las siguientes No Conformidades.

No.	Nombre del área	Inciso	Descripción de la no conformidad
4.2	Cámaras de refrigeración.	h	Condensación en tubería que cae sobre producto.
6	Área de cocina y bar.	v	No escamochan adecuadamente.
9	Agua y hielo.	c	Llevan análisis microbiológicos sin embargo no proporcionan la evidencia.



Sandra Chávez García  
Inspeccionó



Rafael Antonio Aldrete Méndez  
Supervisó