

FR3VAL1

Ciudad de México a 10 de marzo de 2020

De conformidad con los artículos 54, 74, 76, 85 y 87 de la Ley Federal sobre Metrología y Normalización y a la solicitud de servicios de verificación No.: 28-RE-20 esta unidad de verificación en materia de **Distintivo "H" tipo A con No. de Acreditación UVNMX 011** dictamina que el:

ESTABLECIMIENTO: PARQUE XCARET

**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 **94.0%** de Requisitos No Críticos.

Se otorga el **DICTAMEN DE CUMPLIMIENTO:**

No: 605-UDC-027M-20

Fecha de verificación: **04 de marzo de 2020**

Nombre de las áreas verificadas:

RESTAURANTE: Parque Xcaret; Restaurante Laguna, Restaurante Manglar, Restaurante Bar Las Rocas, Restaurante Península, Restaurante Dos Playas, Restaurante Caleta, Restaurante Orquídea, Restaurante La Cocina, Restaurante Yucateco, Restaurante Cenas Tlachco.

CAFETERIA: Parque Xcaret Xcafé.

BARRES: Parque Xcaret; Bar Pai-Ai, Bar La Cucaracha.

SNACK: Parque Xcaret Snack Playa Dos Playas,

COMEDOR DE COLABORADORES: Parque Xcaret Comedor de Colaboradores.

No. de Registro: **SECTUR-RCH-31-00**

Consultor registrado ante SECTUR: **José Alejandro Sepúlveda García**



Sandra Chávez García
Verificó




Rafael Antonio Aldrete Méndez
Supervisó

FR3VAL1

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

No.	Nombre del área	Inciso	Descripción de la no conformidad
2	Almacenamiento.	i	Recipientes y envases con restos de suciedad.
4.1	Refrigeradores.	d	Empaques en mal estado.
6	Área de cocina y bar.	b	Presencia de mal olor en coladeras de cocina de Hacienda.
6	Área de cocina y bar.	f	Campana con cochambre y falta de extracción (cocina Dos Playas).
6	Área de cocina y bar.	v	No escamochan adecuadamente (cocina Empleados y Laguna).
8	Área de servicio.	d	Falta protección de alimentos en servicio Orquidea.
11	Manejo de la basura.	a	Área general con mal olor.
13	Personal.	h	El personal de mantenimiento desconoce de temas de manejo higiénico.



Sandra Chávez García
Verificó



Rafael Antonio Aldrete Méndez
Supervisó