

Guadalajara a 11 de marzo 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. **10-RE-21**, esta unidad de inspección 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 INT.B 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%** de Requisitos Críticos y **94.8%** de Requisitos No Críticos.

Se otorga el **DICTAMEN DE CUMPLIMIENTO:**

No: 605-UDC-012M-21

Fecha de inspección: **02 de marzo de 2021 al 05 de marzo de 2021**

Nombre de las áreas inspeccionadas:

RESTAURANTE:	Parque Xcaret; Restaurante Caleta, Restaurante Laguna, Restaurante Península, Restaurante Dos Playas, Restaurante La Cocina, Restaurante Orquídea, Restaurante Cenás Tlachco, Restaurante Manglar, Restaurante Bar Las Rocas, Restaurante Yucateco.
CAFETERÍA:	Parque Xcaret Xcafé.
BARES:	Parque Xcaret; Bar La Cucaracha, Bar Pai Ai.
SNACK:	Parque Xcaret Restaurante Snack Dos Playas.
COMEDOR DE COLABORADORES:	Parque Xcaret Comedor de Colaboradores.

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

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



Alina Gómez Vidales
Inspeccionó



Sandra Chávez García
Supervisó

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

No.	Nombre del área	Inciso	Descripción de la no conformidad
6	Área de cocina y bar.	b	Trampa de grasa de comedor de colaboradores con oxidación en el interior.
6	Área de cocina y bar.	e	Equipo de cocina presenta cochambre incrustado (en La Cocina y Laguna).
6	Área de cocina y bar.	f	Campanas con cochambre (escurrimiento de grasa líquida de los ductos en La Cocina y Laguna).
6	Área de cocina y bar.	q	Estante de área de cochambre (Laguna) en mal estado.
6	Área de cocina y bar.	t	Utensilios con cochambre y oxidación en el mango (cocina Hacienda).
6	Área de cocina y bar.	u	La máquina lavalozas de La Cocina no está funcionando a las temperaturas adecuadas para la desinfección de la loza.
6	Área de cocina y bar.	v	El personal no escamocha adecuadamente la loza antes de introducirla en la máquina lavalozas (Laguna).



Alina Gómez Vidales
Inspeccionó



Sandra Chávez García
Supervisó