



En NORMEX nos especializamos en brindarle un proceso ágil y profesional en la evaluación de la conformidad de todos los procesos relacionados con los alimentos.

La gestión de la inocuidad de los alimentos involucra un conjunto de acciones orientadas a garantizar la máxima seguridad posible para los consumidores y evitar la propagación de riesgos microbiológicos a través de los alimentos, tales como *Salmonella* o *Escherichia coli*, así como la contaminación con dichos patógenos cuando se transporta el alimento de un lugar a otro.

Objetivo:

- > Promover la importancia del cumplimiento con las disposiciones de la norma NMX-F-610-NORMEX-2002 para asegurar la eficacia y la confiabilidad de que los servicios de desinfección y control de plagas no pondrán en riesgo la inocuidad de los alimentos
- > Conocer e interpretar los requisitos de la norma NMX-F-610-NORMEX-2002
- > Analizar los elementos de concordancia entre la norma NMX-F-610-NORMEX-2002 y la norma NOM-256-SSA1-2012 bajo el marco de la inocuidad alimentaria

Requisitos:

- > El participante deberá conocer a fondo las actividades o tareas que desempeña dentro de su organización, interés personal en mejorarlas y disposición para el trabajo en equipo.

Duración:

- > 8 horas impartidas en una sesión

Dirigido a:

Directivos, jefes de área, responsables del control de procesos productivos y administrativos y personal encargado de los Sistemas de Gestión de una organización.

**ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS REQUISITOS DE LA NORMA
NMX-F-610NORMEX-2002 ALIMENTOS Y DISPOSICIONES TÉCNICAS
PARA LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS EN MATERIA DE DESINFECCIÓN
Y CONTROL DE PLAGAS**



Temario:

- I. Antecedentes de la norma
NMX-F-610-NORMEX-2002
- II. Introducción
- III. Objetivo y campo de aplicación
 - a. Objetivo
 - b. Campo de aplicación
- IV. Referencias
- V. Definiciones
- VI. Símbolos y abreviaturas
- VII. Disposiciones técnicas
relativas a la inocuidad del
servicio
 - a. Instalaciones físicas
 - b. Instalaciones sanitarias
 - c. Equipo
 - d. Personal

- e. Buenas prácticas de
desinfección y control de
plagas
- f. De los procedimientos
- g. De la información
comercial
- h. Del contrato de
prestación de servicios
- VIII. Documentos
- IX. Bibliografía
- X. Concordancia con normas
internacionales


Incluye:

- > Materiales del curso en
formato en memoria USB.
- > Cofee break (Optativo).
- > Constancia con valor
curricular.

Contáctanos

 Av. San Antonio No. 256, Piso 7
Col. Ampliación Nápoles C.P. 03840
Del. Benito Juárez México, CDMX

 acientes@normex.com.mx
capacitacion@normex.com.mx

 +52 (55) 5598 3036
 www.normex.com.mx