



Diagnóstico NOM-251

Evaluación profesional del estado sanitario de tu restaurante

¿Qué es?

Una revisión en sitio, rápida y objetiva, para identificar riesgos sanitarios y el nivel real de cumplimiento frente a la NOM-251.

¿Qué incluye?

- Visita presencial (aprox. 2 horas)
- Evaluación de instalaciones físicas y sanitarias, equipos y procesos
- Revisión de higiene del personal
- Identificación de no conformidades y riesgos
- Recomendaciones priorizadas

Entregables (con qué se queda el cliente)

- Checklist de auditoría NOM-251 llenado
- Reporte de diagnóstico con:
- Nivel de cumplimiento estimado
- Riesgos críticos, mayores y menores
- Lista clara de acciones correctivas
- Resumen ejecutivo para toma de decisiones

¿Para qué sirve?

- Conocer el estado real del restaurante
- Prevenir multas y clausuras
- Definir siguientes pasos (implementación o certificación)