



Salud
Secretaría de Salud



GUÍA | AUTOVERIFICACIÓN

**Apoyo en el cumplimiento de la
regulación sanitaria en materia de
buenas prácticas de higiene para
establecimientos de servicio de
alimentos y bebidas en Escuelas**



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS



INTRODUCCIÓN

La Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) tiene entre sus atribuciones promover la mejora continua de las condiciones sanitarias de los procesos, productos, métodos, instalaciones, servicios o actividades que puedan provocar un riesgo a la salud de la población mediante esquemas de comunicación, capacitación, coordinación y concertación con los sectores público, privado y social, así como otras medidas no regulatorias; además del control sanitario que son el conjunto de acciones de orientación, educación, muestreo, verificación que ejerce la Secretaría de Salud con la participación de los productores, comercializadores y consumidores, con base en lo que establece la Ley General de Salud y las normas oficiales mexicanas y otras disposiciones aplicables.

En este sentido y con el objetivo de proteger la salud de la población escolar, corresponde a la Secretaría de Salud, a través de la COFEPRIS, difundir y hacer cumplir la Legislación Sanitaria vigente aplicable en esta materia, en dicho marco jurídico se establecen los requisitos de Buenas Prácticas de Higiene (BPH). La responsabilidad de los administradores o responsables de los establecimientos y del personal que prepara y expende de alimentos en las escuelas es dar cumplimiento a las BPH, que son el conjunto de principios básicos y prácticas generales de higiene en el proceso de preparación y expendio de alimentos y bebidas para consumo de la comunidad escolar, para garantizar que los productos se preparen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos para la salud.

La COFEPRIS ha trabajado coordinadamente con la Secretaría de Educación Pública (SEP), en el marco de la publicación en el Diario Oficial de la Federación el 30 de septiembre de 2024 y entrada en vigor el 29 de marzo de 2025 del ACUERDO mediante el cual se establecen los Lineamientos generales a los que deberán sujetarse la preparación, la distribución y el expendio de los alimentos y bebidas preparados, procesados y a granel, así como el fomento de los estilos de vida saludables en alimentación, dentro de toda escuela del Sistema Educativo Nacional.

OBJETIVO

Esta guía tiene como objetivo colaborar en el cumplimiento a la protección contra riesgos a la salud por el consumo de alimentos y bebidas por parte de la población escolar, informando a los establecimientos de servicio de alimentos y bebidas en las escuelas los elementos que se deben evaluar para mantener las condiciones sanitarias de los mismos, así como identificar de manera sencilla aquellos puntos de mejora para darles oportuna atención y cumplir de manera eficiente con las disposiciones sanitarias.



APLICACIÓN DE LA GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

Es importante destacar que las condiciones aquí expuestas son de observancia obligatoria para los establecimientos de servicios de alimentos o bebidas en las escuelas, donde se elaboran estos productos para su expendio a la comunidad escolar.

Para aplicar esta guía de autoevaluación deberá leer cada uno de los aspectos señalados en la columna de **PUNTOS A EVALUAR**, si su establecimiento cumple en su totalidad con el punto, deberá señalar con una **X** el recuadro **SI**, en la columna de **CUMPLE**.

Si por el contrario su establecimiento no cumple con lo señalado en la columna de **PUNTOS A EVALUAR** o cumple solo algunos de los aspectos que se indican en el punto, deberá señalar con una **X** el recuadro **NO**, en la columna de **CUMPLE**.

I. INSTALACIONES				
N°	PUNTOS A EVALUAR			CUMPLE
1	En general las instalaciones se encuentran limpias y ordenadas			SI NO
2	Los techos se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios			SI NO
3	La cisterna se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpia			SI NO
4	El tinaco de agua se encuentra en buenas condiciones de mantenimiento y limpio			SI NO
5	Las ventanas están provistas de protección para evitar la entrada de animales o fauna nociva			SI NO
	Cuenta con áreas específicas para:			
6	Preparación de alimentos			SI NO
7	Consumo de alimentos			SI NO
8	Expendio de alimentos			SI NO
	Las paredes se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpias:			
9	Del área de preparación de alimentos			SI NO
10	Del área de consumo de alimentos			SI NO
11	Del área de expendio de alimentos			SI NO
	Los pisos se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios:			
12	Del área de preparación de alimentos			SI NO
13	Del área de consumo de alimentos			SI NO
14	Del área de expendio de alimentos			SI NO



II. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
N°	PUNTOS A EVALUAR			CUMPLE	
	El mobiliario de las áreas está instalado en forma tal que el espacio entre estos y paredes permite su limpieza y desinfección:				
15	Del área de preparación de alimentos			SI	NO
16	Del área de consumo de alimentos			SI	NO
17	Del área de expendio de alimentos			SI	NO
18	Los utensilios se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados			SI	NO
19	Los trapos de cocina se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados			SI	NO
20	Cuenta con equipo de refrigeración			SI	NO
21	El equipo de refrigeración NO presenta acumulación de agua			SI	NO
22	Utiliza hielera para el mantenimiento de los alimentos fríos			SI	NO
23	La hielera cuenta con hielo suficiente para el mantenimiento frío de los alimentos			SI	NO
24	El hielo para mantener los alimentos fríos NO entra en contacto con los alimentos			SI	NO
25	Cuenta con equipo de congelación			SI	NO
26	El equipo de congelación NO presenta acumulación de agua			SI	NO
27	En el expendio o venta de alimentos calientes cuenta con equipo para mantenerlos a más de 60° C			SI	NO
28	En el expendio o venta de alimentos fríos se cuenta con equipo para mantenerlos a 7º C o menos			SI	NO
III. SERVICIOS					
N°	PUNTOS A EVALUAR			CUMPLE	
29	Cuenta con abastecimiento de agua potable			SI	NO
30	Cuenta con drenaje con rejillas limpias y en buen estado			SI	NO
31	La ventilación y la iluminación es suficiente y permite la preparación de alimentos de manera higiénica			SI	NO
32	Cuenta con mobiliario para el lavado y desinfección de manos del personal			SI	NO
	El mobiliario para el lavado y desinfección de manos del personal cuenta con:				
33	Agua, jabón o detergente y desinfectante			SI	NO
34	Toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente			SI	NO
35	Depósito de basura con tapa			SI	NO
36	Cuenta con sanitarios al interior del establecimiento			SI	NO
	Los sanitarios al interior del establecimiento cuentan con:				
37	Separación física completa de las otras áreas			SI	NO
38	Agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente			SI	NO
39	Toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático			SI	NO
40	Recipientes para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal			SI	NO
41	Ilustraciones que promueven el lavado de manos después de utilizarlos			SI	NO



IV. ALMACENAMIENTO			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
42	Las materias primas y/o productos se colocan en superficie limpias y en condiciones que evitan su contaminación del polvo, lluvia, y/o fauna nociva	SI	NO
43	El mobiliario y recipientes que entran en contacto directo con la materia prima se almacenan protegidos del polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña	SI	NO
44	Existe un área específica, separada y limpia para almacenar artículos de limpieza, químicos y para el resguardo de objetos personales	SI	NO
V. CONTROL DE OPERACIONES			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
45	Se utilizan cuchillos diferentes para cortar los alimentos crudos y para cortar los alimentos cocidos	SI	NO
46	Se identifican y separan alimentos en mal estado que pueden representar un riesgo a la salud	SI	NO
47	El equipo de refrigeración cuenta con termómetro y se mantiene a 7° C o menos	SI	NO
	Los productos preparados y refrigerados o congelados cuentan con etiquetas de fechas de preparación:		
48	Alimentos preparados	SI	NO
49	Alimentos congelados	SI	NO
50	El equipo de congelación cuenta con la temperatura que lo permite	SI	NO
51	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado	SI	NO
52	Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan temperatura de al menos 74° C	SI	NO
53	Los alimentos preparados que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos	SI	NO
54	Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso	SI	NO
55	Los productos desinfectantes para frutas y verduras se usan acorde a las especificaciones del fabricante	SI	NO
VI. MATERIAS PRIMAS			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
56	Se revisa el buen estado de las materias primas e insumos antes de la preparación de alimentos	SI	NO
57	Se identifican y separan materias primas que pueden representar un riesgo a la salud al utilizarse en la preparación de alimentos	SI	NO
VII. ENVASADO			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
58	Los productos para el envasado o expendio de alimentos preparados se encuentran limpios y en buen estado	SI	NO
59	Los productos para el envasado o expendio de alimentos se almacenan en lugares limpios y en condiciones que evitan su contaminación del polvo, lluvia y/o fauna nociva	SI	NO



VIII. CONTROL DEL AGUA DE CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
60	El agua en contacto con materias primas, productos, superficies y envases es potable	SI	NO
61	El agua en contacto con alimentos se clora, filtra, hierve o desinfecta para garantizar su potabilidad e inocuidad	SI	NO
62	El hielo que se utiliza en la preparación de bebidas frías se encuentra en recipientes limpios y en condiciones que evitan su contaminación	SI	NO
63	Se utiliza hielo potable en la preparación de bebidas frías	SI	NO

IX. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:			
64	Se escamochea o eliminan residuos de comida antes de iniciar el lavado	SI	NO
65	Se lava pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido o en pasta	SI	NO
66	Se enjuaga con agua potable	SI	NO
67	Los equipos se lavan y desinfectan constantemente y al finalizar las actividades diarias	SI	NO
68	Los utensilios se lavan y desinfectan constantemente y al finalizar las actividades diarias	SI	NO
69	Los trapos y jergas tienen un uso específico, se lavan y desinfectan constantemente y al finalizar las actividades diarias	SI	NO
Los pisos se lavan y desinfectan constantemente y al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno:			
70	El piso del área de preparación de alimentos	SI	NO
71	El piso del área de consumo de alimentos	SI	NO
72	El piso del área de expendio de alimentos	SI	NO
El mobiliario se lava y desinfecta constantemente y al finalizar las actividades diarias:			
73	Del área de preparación de alimentos	SI	NO
74	Del área de consumo de alimentos	SI	NO
75	Del área de expendio de alimentos	SI	NO
76	Los baños se lavan y desinfectan constantemente y al finalizar las actividades diarias	SI	NO

X. CONTROL DE PLAGAS

N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
NO hay evidencia de animales o fauna nociva en:			
77	El área de preparación de alimentos	SI	NO
78	El área de consumo de alimentos	SI	NO
79	El área de expendio de alimentos	SI	NO
80	Cuenta con evidencia documental de fumigaciones para el control de plagas o fauna nociva	SI	NO
81	Cuenta con evidencia documental de que el proveedor de las fumigaciones para el control de plagas o fauna nociva cuenta con Licencia Sanitaria	SI	NO



XI. MANEJO DE RESIDUOS			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
82	Los residuos (basura, desechos o desperdicios) son retirados y separados constantemente en recipientes identificados y con tapa	SI	NO
83	Los residuos (basura, desechos o desperdicios) son retirados y separados en recipientes identificados y con tapa y al finalizar las actividades diarias	SI	NO
XII. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
84	El personal se presenta aseado	SI	NO
85	El personal se presenta con ropa y calzado limpios	SI	NO
86	NO se observa evidencia de que el personal come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda al preparar, servir o vender alimentos	SI	NO
87	El personal NO presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales	SI	NO
88	El personal se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario	SI	NO
89	El personal que prepara alimentos tiene el cabello corto o recogido y utiliza protección que cubre totalmente cabello, barba, bigote y patilla	SI	NO
90	El personal que prepara alimentos tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas	SI	NO
91	El personal que prepara o expende alimentos utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero	SI	NO
XIII. TRANSPORTE			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
92	Las materias primas son transportadas en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas	SI	NO
93	Los alimentos preparados son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas	SI	NO
XIV. CAPACITACIÓN			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
94	El personal que prepara alimentos cuenta con Constancias de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene	SI	NO