Salud
Secretaría de Salud

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

# GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

## En materia de buenas prácticas de higiene para establecimientos de servicio de alimentos o bebidas.



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

## Introducción

Las enfermedades gastrointestinales son uno de los principales problemas de salud pública en México, estas se transmiten primordialmente por el consumo de agua y alimentos contaminados, las cuales reciben el nombre de ETAS (Enfermedades Transmitidas por Alimentos] y afectan principalmente a la población vulnerable como niños, adultos mayores, personas con enfermedades crónicas y mujeres embarazadas: sin embargo, toda la población está expuesta y corre el riesgo de enfermarse por contraer este tipo de enfermedades en cualquier momento y puede tratarse desde un padecimiento leve hasta una enfermedad grave que puede costar la vida.

Es importante que considere que además del daño a la salud que ocasionan las ETAS, también desprestigian los establecimientos de preparación de alimentos y a los manipuladores que trabajan en el mismo, lo que puede conducir a la pérdida de confianza e incluso a la pérdida de trabajo.

En este sentido y con el objetivo de proteger la salud de la población, corresponde a la Secretaria de Salud, a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), difundir y hacer cumplir la Legislación Sanitaria vigente aplicable en esta materia, en dicho marco jurídico se establecen los requisitos de Buenas Practicas de Higiene (BPH), así como la responsabilidad de los manipuladores de alimentos, propietarios, administradores o responsables de los establecimientos en los que se elaboran los mismos a dar cumplimiento a las Buenas Practicas de Higiene, entendiendo como Buenas Practicas de Higiene (BPH), al conjunto de principios básicos y prácticas generales de higiene en el proceso de alimentos y bebidas, para consumo humano, que garantizan que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos para la salud del consumidor. Dichas prácticas deben observarse a lo largo de la preparación de alimentos a fin de evitar su contaminación

## 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 informando a los establecimientos de servicio de alimentos y bebidas 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 incluidas en la Legislación vigente aplicable.

De manera paralela, la presente guía pone en evidencia el interés de esta autoridad para mejorar la comunicación con la población, tanto de los proveedores de servicio y de la población en general.

En específico con los prestadores de servicios, permite delimitar el marco jurídico aplicable en la materia: así como puntualizar los rubros de evaluación y transparentar los criterios que se aplican en las visitas de verificación sanitaria y en los procesos subsecuentes de control sanitario.

## Aplicación de la guía de autoevaluación

Es importante destacar que las condiciones aquí expuestas son de observancia obligatoria para los establecimientos de servicios de alimentos o bebidas, donde se elaboran estos productos para su consumo inmediato, comida para llevar o entregar a domicilio.

Para aplicar esta guía de autoevaluación deberá leer casa 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 Y ÁREAS | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 1. | Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios | SI | NO |
| 2. | Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva. | SI | NO |

| II. EQUIPOS Y UTENSILIOS | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 3. | El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son inocuos y son resistentes a la corrosión y están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la parea, el Tecno y el piso permite su limpieza y desinfección. | SI | NO |
| 4. | Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua. | SI | NO |
| 5. | En las barras de servicio para buffet y venta de alimentos preparados y listos para servir, se cuenta con las instalaciones necesarias para mantener la temperatura de los alimentos calientes mayor a 60 ° C (140 ° F) y para los alimentos fríos a 7° C (45° F) o menos. | SI | NO |

| III. SERVICIOS | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 6. | Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución. | SI | NO |
| 7. | El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable. | SI | NO |
| 8. | El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa. | SI | NO |
| 9. | Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y están provistos con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y cuentan con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios. | SI | NO |
| 10. | La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo | SI | NO |
| 11. | La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento. | SI | NO |
| 12. | En el área de elaboración, cuenta con estación de lavado y desinfección de manos provista de agua, jabón o detergente y desinfectante, toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente y depósito de basura. | SI | NO |

| IV. ALMACENAMIENTO | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 13. | Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un área específica, separada y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto. | SI | NO |
| 14. | Las materias primas y/o productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia y en condiciones que evite su contaminación. | SI | NO |
| 15. | Las materias primas y productos ostentan etiqueta en español están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas. | SI | NO |
| 16. | Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña. | SI | NO |

| V. CONTROL DE OPERACIONES | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 17. | Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto. | SI | NO |
| 18. | Se evita la contaminación cruzada ente la materia prima, producto en elaboración y producto terminado | SI | NO |

| V. CONTROL DE OPERACIONES | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 19. | Durante la cocción de los alimentos la temperatura mínima interna debe ser:<br>• Para pescado, carne de res en trozo y nuevo para consumo inmediato es de 63°C (145 °F)<br>• Para carne de cerdo en trozo, carnes molidas de res, cerdo o pescado, carnes inyectadas y huevo para barra de buffet es de 68°C (154 °F).<br>• Para embutidos, rellenos y carne de aves es de 74°C (65 °F). | SI | NO |
| 20. | Los alimentos preparados que se recalientan alcanzan una temperatura de al menos 74 °C (165 °F). | SI | NO |
| 21. | Los alimentos preparamos que se encuentran en exhibición permanecen cubiertos. | SI | NO |
| 22. | La descongelación de los alimentos se realiza por refrigeración, cocción, chorro de agua fría sin estancamientos o por microondas. | SI | NO |
| 23. | Los alimentos congelados no se vuelven a congelar. | SI | NO |
| 24. | Los vegetales y frutas, se lavan y desinfectan previo a su uso. | SI | NO |
| 25. | Los desinfectantes que se utilizan en vegetales y frutas se usan de acuerdo las especificaciones del fabricante. | SI | NO |
| 26. | Las vísceras que se utilizan en la preparación de alimentos se lavan y mantienen en conservación. | SI | NO |
| 27. | La temperatura máxima de recepción de los productos de la pesca es: frescos, 4°C (59.2°F), congelados, -9°C (15.8°F) y vivos 7°C (45 °F). | SI | NO |
| 28. | Los productos que no cumplen con las especificaciones son identificados y separados del resto de los alimentos. | SI | NO |
| 29. | Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto. | SI | NO |
| 30. | El agua y hielo potable se mantienen en recipientes lisos, lavables y con tapa. | SI | NO |
| 31. | Los sobrantes de alimentos del día, en buen estado se utilizan una sola vez en productos que van a ser sometidos a cocción. | SI | NO |
| 32. | Se utilizan recipientes o utensilios específicos o desechables para probar la sazón de los alimentos o bebidas. | SI | NO |

| VI. MATERIAS PRIMAS | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 33. | Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración. | SI | NO |
| 34. | Ausencia de materias primas que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto. | SI | NO |

| VII. ENVASES | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 35. | El envase primario se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso. | SI | NO |
| 36. | Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados. | SI | NO |

| VIII. AGUA DE CONTACTO | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 37. | El agua que está en contacto con materias primas, productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable. | SI | NO |
| 38. | Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua. | SI | NO |

| IX. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 39. | El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados. | SI | NO |
| 40. | Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminara sin envasar son de grado alimenticio | SI | NO |
| 41. | Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad. | SI | NO |
| 42. | Los equipos y utensilios que están en contacto directo con los alimentos y bebidas se desinfectan al finalizar las actividades diarias o en los cambios de turno. | SI | NO |
| 43. | En caso de contar con triturador de alimentos, se mantiene limpio, libre de restos de comida y con protección. | SI | NO |
| 44. | En las áreas de servicio y comedor las superficies de las mesas se limpian y desinfectan al final de la jornada. | SI | NO |
| 45. | En las áreas de servicio y comedor no se colocan los dedos en partes de vasos, tazas, platos, palillos y popotes que estarán en contacto con alimentos y bebidas o con la boca del comensal. | SI | NO |
| 46. | El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:<br>**a.** Se escamochea antes de iniciar el lavado.<br>**b.** Se lava pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido, en pasta u otros similares para este fin.<br>**c.** Se enjuaga con agua potable.<br>**d.** Se desinfecta por inmersión en agua caliente a temperatura de 75°C a 82°C por lo menos durante medio minuto, yodo, cloro u otros desinfectantes o algún otro procedimiento que garantice la desinfección. | SI | NO |
| 47. | Los trapos y jergas tienen un uso específico y se lavan y desinfectan frecuentemente. | SI | NO |

| X. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 48. | Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas. | SI | NO |
| 49. | Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.). | SI | NO |
| 50. | En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva | SI | NO |

| XI. MANEJO DE RESIDUOS | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 51. | Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa | SI | NO |

| XII. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 52. | El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto di echo con las materias primas o productos y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios y completos y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, rose y/o estornuda. | SI | NO |
| 53. | El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente:<br>**a.** Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente.<br>**b.** Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas utiliza cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos.<br>**c.** Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante.<br>**d.** Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente. | SI | NO |
| 54. | El personal que elabora alimentos o bebidas tiene el cabello corto o recogido, utiliza protección que cubre totalmente cabello, barba, bigote y patilla, tiene las uñas recortadas, sin esmalte y no usa joyas | SI | NO |
| 55. | El personal que elabora alimentos o bebidas utiliza guante o protección de plástico cuando manipula dinero. | SI | NO |

| XIII. TRANSPORTE | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| 56. | Los productos 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 y en su caso, en refrigeración o congelación. | SI | NO |

| XIV. DOCUMENTOS Y REGISTROS | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| **1. CAPACITACIÓN** | | | |
| 57. | Contar con evidencia documental que demuestre que el personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año. | SI | NO |

| XIV. DOCUMENTOS Y REGISTROS | | | |
|---|---|---|---|
| **N°** | **PUNTOS A EVALUAR** | **CUMPLE** | |
| **2. CONTROL DE PLAGAS** | | | |
| 58. | Cuenta con un sistema, programa o plan, certificado o registro sobre los controles realizados para la erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto. | SI | NO |
| 59. | Contar con copia de la Licencia Sanitaria de quien realiza el control de plagas, en caso de usar plaguicidas estos deberán ser exclusivamente los autorizados por la autoridad competente y ser de uso urbano/domestico. | SI | NO |
| **3. CONTROL DE AGUA** | | | |
| 60. | Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de organismos coliformes fecales y totales en el agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos y envases primarios. | SI | NO |
| 61. | En el caso de emplear vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos, cuenta con evidencia documental que demuestre que dicho vapor no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto. | SI | NO |
| **3. CONTROL DE AGUA** | | | |
| 62. | Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes. | SI | NO |

# DATOS DE IDENTIFICACIÓN Y PUBLICACIÓN

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. *Guía de autoverificación en materia de buenas prácticas de higiene para establecimientos de servicio de alimentos o bebidas.* Ciudad de México: COFEPRIS; 2026.

Primera edición, versión 1.0. Junio de 2026.
Idioma: español.

Vigente a partir de su publicación y sujeto a actualización conforme a la normativa aplicable y a las disposiciones institucionales que resulten procedentes.

COFEPRIS/COS.