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 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 autoevaluación

Para aplicar esta guía de autoverificación, deberá leer detenidamente cada uno de los aspectos señalados en la columna PUNTOS A EVALUAR. Si su establecimiento cumple en su totalidad con el punto, deberá marcar con una "X" el recuadro SÍ en la columna ¿CUMPLE?

Por el contrario, si su establecimiento no cumple con lo señalado en la columna PUNTOS A EVALUAR o solo cumple algunos de los aspectos indicados, deberá marcar con una "X" el recuadro NO en la columna ¿CUMPLE?

CUENTAS O CUMPLES CON

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

II. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
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 7° 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 7o 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	SI	NO

XII. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
84.	El personal se presenta aseado SI NO	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

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 y bebidas en escuelas.* 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.