

Coordinación de Regulación Sanitaria

# Guía de Autoevaluación

**Buenas prácticas de higiene para establecimientos de servicio de alimentos y bebidas en Escuelas**



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
MÉXICO



ESTADO DE  
MÉXICO  
¡El poder de servir!

SALUD  
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM  
Comisión para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios del Estado de México

## 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), así como la responsabilidad administradores o responsables de los establecimientos y del personal que prepara y expende de alimentos en las escuelas 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, que garantizan 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.



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
MÉXICO



SALUD  
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM  
Comisión para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios del Estado de México

## Importancia de la Guía

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.

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 en 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.



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
MÉXICO



ESTADO DE  
MÉXICO  
¡El poder de servir!

SALUD  
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM  
Comisión para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios del Estado de México

Puntos a evaluar:		Evaluación	
<b>I. Instalaciones</b>			
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 limpios	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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparación de alimentos</li> </ul>	SI	NO
7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Consumo de alimentos</li> </ul>	SI	NO
8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Expendio de alimentos</li> </ul>	SI	NO
Las paredes se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpias:			
9.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de preparación de alimentos</li> </ul>	SI	NO
10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de consumo de alimentos</li> </ul>	SI	NO
11.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de expendio de alimentos</li> </ul>	SI	NO
Los pisos se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpias:			
12.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de preparación de alimentos</li> </ul>	SI	NO



13.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de consumo de alimentos</li> </ul>	SI	NO
14.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de expendio de alimentos</li> </ul>	SI	NO
<b>II. Equipos y Utensilios</b>			
El mobiliario de las áreas está instalado en forma tal que el espacio entre estos y paredes permite su limpieza y desinfección:			
15.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de preparación de alimentos</li> </ul>	SI	NO
16.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de consumo de alimentos</li> </ul>	SI	NO
17.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de expendio de alimentos</li> </ul>	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 cuenta con equipo para mantenerlos 7° C o menos	SI	NO
<b>III. Servicios</b>			
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua, jabón o detergente y desinfectante</li> </ul>	SI	NO
34.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toallas desechables o dispositivo de secado por aire caliente</li> </ul>	SI	NO
35.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Depósito de basura con tapa</li> </ul>	SI	NO
36.	Cuenta con sanitarios al interior del establecimiento	SI	NO
Los sanitarios al interior del establecimiento cuentan con:			
37.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Separación física completa de las otras áreas</li> </ul>	SI	NO
38.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente</li> </ul>	SI	NO
39.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático</li> </ul>	SI	NO
40.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal</li> </ul>	SI	NO
41.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ilustraciones que promueven el lavado de manos después de utilizarlos</li> </ul>	SI	NO



<b>IV. Almacenamiento</b>			
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
<b>V. Control de Operaciones</b>			
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos preparados</li> </ul>	SI	NO
49.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Alimentos congelados</li> </ul>	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
<b>VI. Materias primas</b>			
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
<b>VII. Envasado</b>			
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
<b>VIII. Control del agua de contacto con los alimentos</b>			
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
<b>IX. Mantenimiento y limpieza</b>			
El lavado de loza y cubiertos se realiza de acuerdo al siguiente procedimiento:			
64.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se escamocnea o eliminan residuos de comida antes de iniciar el lavado</li> </ul>	SI	NO
65.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se lava pieza por pieza con agua y detergente, jabón líquido o en pasta</li> </ul>	SI	NO



66.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se enjuaga con agua potable</li> </ul>	SI	NO
67.	Los equipos se lavan 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los pisos del área de preparación de alimentos</li> </ul>	SI	NO
71.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los pisos del área de consumo de alimentos</li> </ul>	SI	NO
72.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los pisos del área de expendio de alimentos</li> </ul>	SI	NO
El mobiliario se lava y desinfecta constantemente y al finalizar las actividades diarias:			
73.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de preparación de alimentos</li> </ul>	SI	NO
74.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de consumo de alimentos</li> </ul>	SI	NO
75.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Del área de expendio de alimentos</li> </ul>	SI	NO
76.	Los baños se lavan y desinfectan constantemente y al finalizar las actividades diarias	SI	NO
<b>X. Control de plagas</b>			
NO hay evidencia de animales o fauna nociva en:			
77.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El área de preparación de alimentos</li> </ul>	SI	NO
78.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El área de consumo de alimentos</li> </ul>	SI	NO



79.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El área de expendio de alimentos</li> </ul>	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
<b>XI. Manejo de residuos</b>			
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
<b>XII. Salud e higiene del personal</b>			
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



<b>XIII. Transporte</b>			
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
<b>XIV. Capacitación</b>			
94.	El personal que prepara alimentos cuenta con Constancias de capacitación en Buenas Prácticas de Higiene	SI	NO



## Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2015. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel, especificaciones sanitarias.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-55A1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
MÉXICO



SALUD  
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM  
Comisión para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios del Estado de México

**Si tiene alguna pregunta o duda, escribanos al correo electrónico:**

[isem.rsfomento@edomex.gob.mx](mailto:isem.rsfomento@edomex.gob.mx)

Asimismo, si conoce de algún hecho acto u omisión del funcionamiento de las unidades económicas que representen un riesgo a la salud, realiza tu denuncia a través de:

correo electrónico

[denuncia.regulacionsanitaria@edomex.gob.mx](mailto:denuncia.regulacionsanitaria@edomex.gob.mx)

teléfono

722 - 213 - 7000

Teléfono de Atención del Centro Integral de Servicios:

722 - 215 - 8406

Josefa Ortiz de Domínguez número 200, esquina Avenida José María Morelos y Pavón, Colonia San Sebastián, Código Postal 50090, Toluca, Estado de México.



GOBIERNO DEL  
ESTADO DE  
MÉXICO



SALUD  
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM  
Comisión para la Protección contra Riesgos  
Sanitarios del Estado de México