



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

# PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EXPENDIOS DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

## GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN





# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

## INTRODUCCIÓN

Prevenir a a la población contra riesgos sanitarios causados por el uso y consumo de productos y servicios, insumos para la salud, servicios de atención médica, factores ambientales y publicidad a través de acciones de regulación vigilancia, control y fomento sanitario con un compromiso de calidad en el Estado de Tlaxcala, es nuestra Misión.

Los expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios son parte fundamental, esencial y básica para la población, ya que son áreas o establecimientos donde se exhiben o comercializan diferentes opciones de alimentos; sin embargo, para asegurar que los alimentos que se ofrecen al público sean inocuos, es necesario que cuenten con adecuadas prácticas higiénico sanitarias.

Es compromiso de todos, saber cuándo un alimento se encuentra contaminado por una bacteria, virus o parásito, ya que podemos disminuir los riesgos sanitarios; para ello, ponemos a disposición esta herramienta para los establecimientos de expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios sobre los requisitos mínimos con los que deben cumplir en cuanto a instalaciones y áreas, control de operaciones, comportamiento del personal, información al consumidor.



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

## IMPORTANCIA DE LA GUÍA

La salud de la población es importante a la hora de la prestación de los servicios de alimentos o bebidas, el cumplimiento de los buenos hábitos y prácticas higiénico-sanitarias, son acciones que en conjunto contribuyen a la reducción de contaminación en los alimentos, favoreciendo la prevención de infecciones e intoxicaciones alimentarias bacterianas.

Esta guía es importante para prevenir y evitar los riesgos sanitarios en los expendios de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Al realizar una autoevaluación podrán:

- Identificar anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos en el personal que labora dentro del establecimiento.
- Prestar un servicio con estándares de calidad e higiene.
- Ofrecer una mejor imagen a sus clientes.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.

El dar seguimiento a esta guía creará una cultura de prevención y de mejor decisión.

Haga su autoevaluación señalando con una **X** en el recuadro de evaluación que corresponda **SI** o **NO** de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo.



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

<b>I. INSTALACIONES Y ÁREAS</b>		<b>EVALUACIÓN</b>	
1	¿Cuenta con Aviso de Funcionamiento realizado a través de plataforma DIGIPRIS?	SI	NO
2	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
3	De existir áreas de producción o elaboración, ¿estás se encuentran separadas del área de expendio?	SI	NO
<b>II. EQUIPO Y UTENSILIOS</b>			
4	¿El equipo y utensilios en contacto con productos a granel son inocuos y resistentes a la corrosión y se encuentran limpios y desinfectados?	SI	NO
5	Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua.	SI	NO



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

III. SERVICIOS		EVALUACIÓN	
6	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?	SI	NO
7	¿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
8	¿Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de expendio 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
9	¿La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde se encuentran productos a granel, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide se astillen?	SI	NO



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



UNA NUEVA HISTORIA

# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

IV. ALMACENAMIENTO		EVALUACIÓN	
10	¿Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación?	SI	NO
11	¿Los productos secos se encuentran almacenados en un lugar fresco y seco?	SI	NO
12	En caso de que se expendan otros productos no clasificados como alimentos o bebidas, se deben mantener en un área específica, separada y delimitada de tal forma que se evite la contaminación de los alimentos.	SI	NO
13	¿Los productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas?	SI	NO
V. CONTROL DE OPERACIONES Y PRÁCTICAS DEL PERSONAL			
14	¿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



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

15	¿Se evita la contaminación cruzada entre los productos que se expenden a granel?		
16	En los mostradores para exhibición y venta donde se utiliza hielo para conservar los productos, ¿éstos cuentan con un sistema de drenaje para el agua de deshielo y los productos se mantienen a una temperatura no mayor a 7° C.?	SI	NO
17	¿Las superficies de manipulación, corte y empaque se lavan y desinfectan por lo menos al inicio y al final de cada turno?	SI	NO
18	¿El personal que expende alimentos o bebidas sin envasar, evita el contacto directo con las manos al despachar productos a granel?	SI	NO
<b>VI. ENVASES</b>			
19	El envase primario es inocuo y se encuentra limpio, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	SI	NO
20	Los recipientes y envases vacíos que contengan medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica ¿no son reutilizados?	SI	NO



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

## VII. AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

21	¿El agua que está en contacto con productos, superficies, envases y la de fabricación de hielo es potable?	SI	NO
----	--	----	----

## VIII. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

22	¿El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones, limpios y desinfectados?	SI	NO
----	---	----	----

## IX. CONTROL DE PLAGAS

23	¿No hay evidencia de plagas o fauna nociva?	SI	NO
----	---	----	----

24	¿Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.)?	SI	NO
----	--	----	----

## X. CONTROL DE PLAGAS

25	Los residuos (basura, desechos o desperdicios), ¿son retirados por lo menos una vez al día y se colocan en recipientes identificados y con tapa?	SI	NO
----	--	----	----



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

## XI. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL

26	El personal que maneja productos a granel, ¿no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con los productos y se encuentra aseado con ropa y calzado limpios e íntegros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda?	SI	NO
27	El personal que tiene contacto directo con productos a granel, ¿se lava las manos cada vez que sea necesario de acuerdo a Lo siguiente? <b>a)</b> Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. <b>b)</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. <b>c)</b> Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. <b>d)</b> Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.	SI	NO

## XII. TRANSPORTE

28	¿Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que eviten la contaminación física, química, biológica y por plagas y en su caso, en refrigeración o congelación?	SI	NO
----	---	----	----



TLAXCALA  
UNA NUEVA HISTORIA



COEPRIST  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

## XIII. INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

29

El área de expendio de productos que requieran refrigeración, ¿cuenta con letrero visible con la leyenda: "Conserve el producto en refrigeración"?

SI

NO

### OBSERVACIONES GENERALES

---

---

---

---

---

---

---

---



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA



# COEPRIST

COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA

## MARCO JURÍDICO

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos
- Ley General de Salud
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene, para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios
- ACUERDO de Coordinación para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, que celebran la Secretaría de Salud, con la participación de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios, y el Estado de Tlaxcala. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 09 de abril del 2025).

**Si tiene alguna pregunta o duda, comuníquese a la COEPRIST:**

Tel. 01 246 466 53 99 Ext. 3280



**TLAXCALA**  
UNA NUEVA HISTORIA



**COEPRIST**  
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA  
RIESGOS SANITARIOS DEL ESTADO DE TLAXCALA

UNA NUEVA HISTORIA