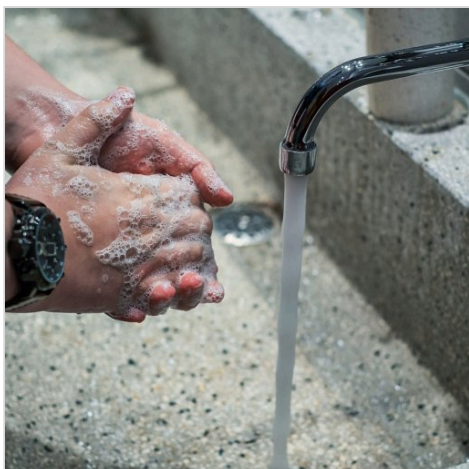


L U M B R E



Arranque de tu negocio de comida: higiene, permiso y los 30 primeros días

Materia: Emprendimiento

03/10/2026

Antes de empezar

AVISO de COFEPRIS, manipulación inocua, permiso sanitario municipal y el checklist de la primera semana.

QUÉ APRENDERÁS

- Dar los pasos legales e higiénicos para abrir un negocio de alimentos sin clausuras ni multas.

Antes de cocinar: papeles

Vender alimentos sin permiso es un riesgo real: COFEPRIS o la autoridad sanitaria municipal puede clausurar y multar (de 20 a 2 000 UMA). El trámite es sencillo, pero hay que hacerlo ANTES de la venta pública.

Los 3 documentos que necesitas

1. Aviso de funcionamiento (venta en local fijo) o Permiso sanitario temporal (venta en vía pública / mercados). Se tramita en la jurisdicción sanitaria estatal o COFEPRIS.
2. Carnet de salud vigente para cada manipulador de alimentos (examen coprológico, vacunación hepatitis A/tifoidea).
3. Alta ante SAT como persona física con actividad empresarial (régimen simplificado de confianza si ingresas menos de 350 k/año).

Higiene: los 5 pasos inocuos (COFEPRIS)

1. Lávate las manos 20 s con agua y jabón: antes de manipular, después de tocar crudo, ir al baño o celular.
2. Separa crudo de cocido: dos tablas, dos cuchillos, dos platos.
3. Cocina a 70 °C internos o usa termómetro; no confíes en "color".
4. Enfía rápido: lo que no sirves en 2 h va a refrigeración a 4 °C o menos.
5. Recalienta a 70 °C una sola vez; lo que sobró NO se vuelve a recalentar.

Multas reales

La Ley General de Salud Art. 443: venta sin aviso de funcionamiento = 4 849 a 727 379 pesos (2025). La clausura es inmediata.

Checklist de la semana 1

- Trámite de aviso/permiso iniciado (copias en el local).
- Carnet de salud de TODOS los que tocan comida.
- Contractura (agua potable con cloro, jabón, toallas desechables, bote de basura con tapa).
- Tabla de costos de tu menú básico (precio por porción).
- Prueba de sabor con 10 personas y retroalimentación escrita.

1. Marta vende tamales en la banquetta sin permiso. Un inspector llega. ¿Qué le aplica?

- ☐ Amonestación y puede seguir vendiendo.
- ☐ Clausura del puesto y posible multa por venta sin permiso sanitario.
- ☐ Nada, los tamales no requieren permiso.

2. ¿Qué trámite sanitario necesitas para VENDER en tu municipio? Investiga en la página de la jurisdicción sanitaria local o acude a la oficina de regulación sanitaria y anota requisitos.

Para dominar este tema

Lo esencial que debes saber

- El aviso de funcionamiento o permiso sanitario es OBLIGATORIO antes de vender.
- El carnet de salud protege a cada manipulador.
- La regla de 5 pasos inocuos previene la mayoría de brotes.
- Sin permiso: multa de miles de pesos y clausura.
- La primera semana debe cerrar los 5 puntos del checklist.

Preguntas clave del tema

1. ¿Qué permiso necesito para vender comida preparada en México?
2. ¿Qué incluye el carnet de salud?
3. ¿Cuáles son los 5 pasos de manipulación inocua?
4. ¿A qué temperatura interna debe cocinarse un alimento?

5. ¿Qué riesgo legal corre si vendo sin aviso de funcionamiento?

Lo que debes poder hacer

- Identificar la autoridad sanitaria correcta de su municipio y listar los requisitos del aviso de funcionamiento.
- Diseñar un checklist de apertura que incluya permiso, carnet, agua/cloro, tabla de costos y prueba sensorial.
- Explicar a otro vendedor las 5 reglas de manipulación inocua con ejemplos de su producto.

Referencia curricular

Materia:	Emprendimiento
-----------------	----------------

Versión interactiva completa (con actividades, videos y autoevaluación):



<https://lumbre.lat/object/nc-r-arranque-0a01>

Material educativo generado desde Lumbre · lumbre.lat