Salud
Secretaría de Salud

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

En materia de prácticas de higiene para embarcaciones de mediana altura que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados.



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Introducción

Con el propósito de garantizar el derecho a la protección de la salud y prevenir los riesgos sanitarios asociados al manejo, procesamiento y conservación de productos pesqueros frescos, refrigerados y congelados a bordo de embarcaciones de mediana altura, la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) ha desarrollado esta Guía de autoverificación para embarcaciones de mediana altura que procesan productos de la pesca frescos refrigerados y congelados.

Esta herramienta permite a los responsables de las embarcaciones, garantizar que las actividades de procesamiento a bordo se realicen conforme a las disposiciones legales vigentes, asegurando la inocuidad y calidad para el consumo humano de los productos pesqueros, contribuyendo así a la reducción de riesgos sanitarios y al fortalecimiento del cumplimiento regulatorio en el sector pesquero nacional.

Importancia

Las prácticas de higiene en embarcaciones de mediana altura que procesan productos pesqueros refrigerados y congelados son esenciales para proteger la salud de la población, previniendo la contaminación de los alimentos, garantizando la inocuidad.

Este instrumento facilita una autoverificación estructurada, promoviendo el cumplimiento del marco jurídico vigente. Es un instrumento de apoyo que permite a los responsables identificar las áreas de mejora y fortalecer el cumplimiento normativo, así como contribuir a la reducción de riesgos sanitarios.

COFEPRIS reitera su compromiso de mejorar la comunicación con la población, tanto con proveedores de servicios como con la población en general y emite esta guía, que a través de preguntas concretas, permite la mejora continua de las condiciones sanitarias y ofrece transparencia en los rubros y criterios de evaluación utilizados en las visitas de verificación sanitaria.

Aplicación de la guía de autoevaluación

Para aplicar esta guía de autoverificación deberá leer detalladamente cada 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**, en la columna de **CUMPLE**, el recuadro **SÍ**.

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 indica el punto, deberá señalar con una **X**, en la columna de **CUMPLE**, el recuadro **NO**.

CUENTAS O CUMPLES CON

INFRAESTRUCTURA DE LA EMBARCACIÓN			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
1	La embarcación cuenta con instalaciones que evitan la contaminación de los productos de la pesca.	SI	NO
2	Las instalaciones de la embarcación, incluidas las cubiertas, pañoles, gambuzas, cocina, comedor y baños se encuentran limpias.	SI	NO
3	Las instalaciones de la embarcación, incluidas las cubiertas, pañoles, gambuzas, cocina, comedor y baños se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento.	SI	NO

EQUIPO Y UTENSILIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
4	El equipo, utensilios y superficies en contacto con los productos de la pesca a bordo de la embarcación y en la descarga, son de material inocuo, resistente a la corrosión, liso que permite su fácil limpieza y desinfección, y se encuentran en buen estado de mantenimiento.	SI	NO
5	Los equipos y cámaras utilizadas para congelar y conservar productos a temperaturas de congelación, cuentan con instrumentos o dispositivos para su registro continuo y automático, funcionando correctamente y están colocados en un lugar accesible para su monitoreo.	SI	NO
6	Los equipos y cámaras de refrigeración para conservar los productos a temperaturas refrigeración, están provistos de termómetros o dispositivos funcionando correctamente y están colocados en un lugar accesible para su monitoreo.	SI	NO

SERVICIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
7	Se cuenta con agua potable y/o agua de mar limpia para el proceso y actividades realizadas en la embarcación.	SI	NO
8	En donde se manipulan productos de la pesca, se cuenta con los medios para lavado y desinfección de manos y/o guantes, provista de agua potable o agua de mar limpia, jabón o detergente, desinfectante, medio de secado para manos y recipiente para el depósito de basura.	SI	NO
9	Todas las tuberías de la embarcación que transportan fluidos se encuentran identificadas.	SI	NO
10	Cuenta con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua potable.	SI	NO

SERVICIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
11	Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de manejo de productos de la pesca y no son utilizados para fines distintos a los que están destinados.	SI	NO
12	Los sanitarios cuentan con agua potable, retretes, mingitorio, lavabos, papel higiénico, jabón, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático, recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal.	SI	NO
13	La iluminación permite la realización de las operaciones de manera higiénica en áreas de manejo de productos de la pesca y en caso de que existan lámparas o focos, están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	SI	NO

ALMACENAMIENTO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
14	Las bodegas de almacenamiento de productos de la pesca están aisladas térmicamente, revestidas interiormente con materiales resistentes a la corrosión, lisos, de fácil limpieza y desinfección.	SI	NO
15	Cuando se conservan productos de la pesca enhielados, las bodegas cuentan con un sistema de drenaje que permita la salida del agua de fusión.	SI	NO
16	Las bodegas para almacenamiento de productos de la pesca no se utilizan para transporte de combustible o de otras sustancias que puedan contaminar los productos.	SI	NO
17	Las bodegas de almacenamiento mantienen los productos de la pesca enhielados o refrigerados a 4ºC como máximo y los productos congelados a una temperatura no superior a -18°C.	SI	NO
18	Los insumos (como sal, sulfitos, hielo, etc.) y materiales de envase se protegen de tal modo que se evita su contaminación.	SI	NO
19	Los insumos (como sal, sulfitos, etc.) utilizados en el proceso están permitidos y su etiqueta esta en idioma español.	SI	NO
20	El hielo utilizado en los productos de la pesca proviene de agua potable o agua de mar limpia y en caso de que haya sido utilizado previamente con algún otro propósito, no es utilizado para enfriar el producto.	SI	NO
21	En caso de que se almacenen vísceras, así como desechos destinados al consumo animal o al uso industrial no alimentario, estos se conservan en condiciones que eviten su descomposición y separados de los de consumo humano.	SI	NO

MANEJO DE PRODUCTO DURANTE Y DESPUÉS DE LA DESCARGA			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
22	La descarga de los productos de la pesca se realiza en el menor tiempo posible, colocándose en recipientes limpios y se manipulan de forma tal que no se dañan ni contaminan.	SI	NO

MANEJO DE PRODUCTO DURANTE Y DESPUÉS DE LA DESCARGA			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
23	Durante la descarga el producto enhielado o refrigerado se mantiene a 4°C como máximo y el congelado a -18°C como mínimo hasta que es entregado para su procesamiento.	SI	NO
24	Durante la descarga se clasifican los productos de la pesca, segregando los que cumplen con los criterios de aceptación de los que no los cumplen.	SI	NO
25	En caso de utilizar salmuera para congelar, hielo para enfriar y/o conservar o algún aditivo, estos no representan una fuente de contaminación.	SI	NO
26	En caso de verificar la etapa de eviscerado, descabezado o desconchado en la embarcación, el producto se lava con agua de mar limpia o agua potable e inmediatamente se enfría.	SI	NO

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
27	La cubierta, equipo, utensilios y superficies en contacto con los productos de la pesca en la embarcación y los usados en la descarga se limpian, desinfectan y en su caso, se enjuagan con agua potable o agua de mar limpia.	SI	NO
28	Los agentes químicos empleados para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos y cuando se usan se evita la contaminación de los productos de la pesca.	SI	NO
29	Los agentes químicos y sustancias tóxicas se encuentran en envases cerrados e identificados, en un lugar separado y delimitado de las áreas de almacenamiento o manipulación de los productos de la pesca.	SI	NO
30	Los lubricantes utilizados en equipos o partes de estos, que puedan entrar en contacto con productos de la pesca, son de grado alimenticio.	SI	NO
31	En las áreas de manipulación de los productos de la pesca no existen objetos o materiales ajenos al proceso, equipos en desuso o la presencia de sustancias de las cuales no se justifique su uso.	SI	NO

CONTROL DE PLAGAS Y MANEJO DE RESIDUOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
32	Existen dispositivos para el control de plagas (cebos, trampas, etc.) en buenas condiciones y localizados adecuadamente.	SI	NO
33	En la embarcación no hay evidencia de plagas, fauna nociva, animales domésticos o mascotas.	SI	NO
34	Los recipientes para los residuos (basura, desechos o desperdicios) están identificados, con tapa y se retiran después de terminar la descarga o cada vez que sea necesario.	SI	NO

SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
35	El personal de descarga se presenta al área de trabajo aseado en su persona, con ropa protectora, guantes y calzado limpios e íntegros, y se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario.	SI	NO
36	El personal que entra en contacto directo con los productos de la pesca, no presenta signos de enfermedad o alguna condición que pueda contaminar los productos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales.	SI	NO
37	En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con productos de la pesca, (dentro de la embarcación y en área de descarga) no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO
38	La ropa u objetos personales se guardan fuera de las áreas donde se manejan productos de la pesca.	SI	NO

DOCUMENTOS Y REGISTROS CAPACITACIÓN DEL PERSONAL			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
39	El personal que manipula productos de la pesca dentro de la embarcación, así como en el área de descarga está capacitado en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.	SI	NO

SALUD DEL PERSONAL			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
40	Cuenta con evidencia documental del control de enfermedades transmisibles para la tripulación de la embarcación, el personal de descarga y selección; y en su caso el seguimiento correspondiente.	SI	NO

CONTROL DE PLAGAS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
41	Cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, y quien realiza el servicio cuenta con Licencia Sanitaria.	SI	NO
42	Cuenta con certificados o constancias del servicio de quien realiza el control de plagas y los plaguicidas empleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente. (CICOPLAFEST / COFEPRIS).	SI	NO

CONTROL DE AGUA Y HIELO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
43	Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre en el agua potable de la embarcación; así como análisis fisicoquímicos y microbiológicos.	SI	NO
44	Cuenta con evidencia documental que el agua de mar usada en el proceso de los productos de la pesca es limpia.	SI	NO
45	Se cuenta con criterios para la aceptación y/o rechazo del hielo utilizado en el proceso de los productos que se capturan y conservan en la embarcación y con registros de su evaluación; (análisis organolépticos, microbiológicos, físico y químicos).	SI	NO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
46	Cuenta con programa o procedimientos y registros de limpieza y desinfección de las instalaciones de la embarcación.	SI	NO
47	Cuenta con programa o procedimientos y registros de limpieza y desinfección de los equipos, utensilios y superficies que tienen contacto con los productos de la pesca.	SI	NO

MATERIAS PRIMAS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
48	Cuenta con criterios de aceptación y/o rechazo y registros para la descarga de los productos de la pesca.	SI	NO
49	En caso de utilizar insumos como sal, sulfitos, materiales de envase, entre otros, cuentan con criterios y registros para su aceptación o rechazo.	SI	NO

PROCESO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
50	Cuenta con registros del control de proceso realizado en la embarcación.	SI	NO
51	Para las embarcaciones que conservan a bordo productos de la pesca por más de 24 horas en agua de mar limpia refrigerada, cuentan con registros que demuestren que después del embarque, la mezcla de pescado y agua de mar limpia; alcanza a las 6 horas una temperatura no superior a los 3° C y a las 16 horas una temperatura no superior los 0°C. *(Solo aplica para embarcaciones que entregan el producto a establecimientos que lo exporten a la Unión Europea o aquellas que desean ser sus proveedores).*	SI	NO
52	Los registros con los que cuenta la embarcación permiten la rastreabilidad de los productos de la pesca desde su captura hasta su descarga y/o entrega.	SI	NO
53	Las embarcaciones pesqueras que cuentan con sistema de refrigeración no mantienen el producto en estas condiciones por periodos mayores de veinticinco días.	SI	NO

MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES, EQUIPO E INSTRUMENTOS PARA EL CONTROL DE PROCESO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
54	Cuenta con programas y registros de mantenimiento de las instalaciones de la embarcación.	SI	NO
55	Cuenta con programas y registros de mantenimiento de los equipos y utensilios utilizados desde la captura hasta la descarga de pescado, incluyendo los equipos generadores de frío para la conservación del producto a bordo.	SI	NO

Marco jurídico

Ley General de Salud.

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

NOM-128-SSA1-1994, Bienes y servicios. Que establece la aplicación de un sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos en la planta industrial procesadora de productos de la pesca.

NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

NOM-127-SSA1-2021, Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua.

NOM-201-SSA1-2015, Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.

Este documento carece de validez jurídica. Es elaborado para orientar en el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente. Cabe precisar que la presente no funge como documental alguna con la que acredite el cumplimiento a las disposiciones aplicables, así mismo se indica que no tiene carácter vinculatorio, ni excluyen del cumplimiento de la normatividad vigente aplicable y/o trámites correspondientes. En este sentido, tampoco lo exime ni sustituye las visitas de verificación sanitaria, que puede recibir por parte del personal verificador, adscrito a esta dependencia, en su establecimiento.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN Y PUBLICACIÓN

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. *Guía de autoverificación en materia de prácticas de higiene para embarcaciones de mediana altura que procesan productos de la pesca frescos, refrigerados y congelados.* 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.