Salud
Secretaría de Salud

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

En materia de establecimientos especializados en la atención de las adicciones por saneamiento.



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Introducción

Los Centros de Rehabilitación especializados en la atención de adicciones son establecimientos de apoyo social, de internado y atención médica simultáneamente, lo que hace que sean establecimientos complejos en su clasificación y vigilancia, desde la vigilancia sanitaria se han establecido acciones que abarcan las materias de Atención Médica y el riesgo ambiental que deriva en la verificación del Saneamiento Básico de este tipo de establecimientos, lo que deriva en la revisión de los seis puntos básicos de la materia.

I. La vigilancia de la infraestructura de los "Centros"
II. nstalaciones Hidráulicas Agua
III. Instalaciones sanitarias y drenajes.
IV. Espacio para preparar y almacenar alimentos
V. El manejo de residuos Sólidos
VI. Control de plagas

Estas acciones siempre están amparadas bajo el Aviso de funcionamiento de cada centro, que se requiere este vigente, con los datos correctos de la Razón social dada y bajo el giro al cual se dedican. Lo anterior, se puede lograr por medio del Control Sanitario, entendido éste, como el conjunto de acciones que ejerce la Secretaría de Salud y otras autoridades competentes a través de la orientación, la educación, el muestreo, la verificación y en su caso, por la aplicación de medidas de seguridad sanitaria y sanciones, con base en lo que se establece en la Norma Oficial Mexicana NOM-028-SSA2-2009, para la Prevención, Tratamiento y Control de las Adicciones, y el Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios principalmente.

En dicho marco jurídico se establece la responsabilidad de los propietarios, administradores o responsables de los Establecimientos en específico a vigilar, y el complimiento de las acciones que se deben implementar para lograr un ambiente adecuado, limpio y sano, además de una correcta implementación de medidas para la estancia y rehabilitación de los internos, así como una higiene estricta en alimentos, servicios sanitarios y dormitorios.

Importancia

Este documento se ha elaborado con el propósito de dar cumplimiento y estar acorde con los principios y objetivos fundamentales del Gobierno Federal, a través de la Ley General de Salud y la protección a la salud, con el desarrollo y generación de instrumentos de autorevisión en la materia, con los que se pretende lograr la conformación de un espacio donde se adicionen nuevos conceptos de regulación y fomento sanitarios a los tradicionales de control y vigilancia.

Por lo que la presente Guía de Autoverificación, pretende apoyar a efectuar acciones preventivas dentro de los establecimientos especializados con internos que tratan a personas con adiciones, en específico la guía abarca los seis puntos básicos del saneamiento básico ya que los puntos referentes a la atención médica son revisados en una guía diferente; dentro de los aspectos a vigilar, están el complimiento de las acciones que se deben mantener como permanentes para lograr un ambiente sano, y una correcta implementación de medidas para la estancia y rehabilitación de los internos, así como una higiene estricta en alimentos, servicios sanitarios y dormitorios.

De manera paralela, la presente guía pone en evidencia el interés de esta autoridad para mejorar la comunicación con la población, tanto de los proveedores de servicio y de la población en general.

En específico con los prestadores de servicios, permite delimitar el marco jurídico aplicable en la materia; así como puntualizar los rubros de evaluación y transparentar los criterios que se aplican en las visitas de verificación sanitaria y en los procesos subsecuentes de control sanitario.
Aplicación de la guía de autoverificación

Para aplicar esta guía de autoevaluación 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			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
1.	Cuenta con aviso de funcionamiento.	SI	NO
2.	Las paredes y techo del establecimiento son de material resistente al medio ambiente, se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	SI	NO
3.	El establecimiento en general se observa en orden y limpieza.	SI	NO
4.	Cuenta con dormitorios separados por sexo, con camas independientes y acorde al número de internos, con espacios individuales para guardar objetos personales; con buena ventilación e iluminación; se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	SI	NO
5.	La ventilación del establecimiento permite la circulación e intercambio de aire.	SI	NO
6.	Los pisos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza, además no presentan encharcamientos.	SI	NO
7.	La iluminación está de acuerdo a la actividad que realiza el personal.	SI	NO
8.	El establecimiento cuenta con abastecimiento de agua potable, precisar la fuente.	SI	NO
9.	Los tanques de almacenamiento de agua potable, están protegidos contra la corrosión, la contaminación, cuentan con tapa.	SI	NO
10.	El interior de los tanques de almacenamiento de agua, se encuentran limpios	SI	NO

CUENTAS O CUMPLES CON			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
11.	Cuentan con área específica para la preparación de alimentos y esta se encuentra limpia.	SI	NO
12.	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7°C, cuentan con termómetro.	SI	NO
13.	Las condiciones de almacenamiento de alimentos y bebidas es adecuada, conforme a las características de éstos, se encuentran dentro del periodo de caducidad vigente.	SI	NO
14.	Se evita la contaminación cruzada entre materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
15.	La materia prima, producto en proceso de elaboración y producto terminado, se encuentran identificados al ser almacenados.	SI	NO
16.	El agua que se utiliza para la preparación de alimentos, lavado de equipos y utensilios es potable.		
17.	El equipo, mobiliario y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.		
18.	El personal que prepara alimentos está limpio en su persona, vestimenta y calzado, con uñas recortadas y sin joyería.		
19.	Los sanitarios y regaderas, están separados, por sexo y grupo etario, se observan limpios y en buen estado de mantenimiento.		
20.	Los sanitarios están conectados al drenaje.		
21.	Los sanitarios cuentan con agua, jabón, toallas desechables o secador de aire y bote de basura con tapa.		
22.	Todas las áreas y sanitarios cuentan con recipientes con tapa para basura.		
23.	Existe almacén temporal de residuos identificado y separado de las demás áreas.		
24.	El almacén temporal cuenta con ventilación que impida la acumulación de malos olores.		
25.	Cuentan con programa, comprobante de servicio para el control y erradicación de plagas y fauna nociva.		
26.	La empresa responsable del servicio de control de plagas cuenta con licencia sanitaria.		
27.	Se evita la presencia y no hay evidencia de plagas o fauna nociva.		

Marco jurídico

- **LGS:** Ley General de Salud.
- **RCSPS:** Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios
- **RLGSMCSAEPS:** Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.
- **NOM-028-SSA2-2009:** Norma Oficial Mexicana NOM-028-SSA2-2009, para la prevención, Tratamiento y Control de las Acciones

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 establecimientos especializados en la atención de las adicciones por saneamiento*. 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.