Salud
Secretaría de Salud

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

En materia de establecimientos que almacenan y comercializan plaguicidas, nutrientes vegetales y sustancias tóxicas.



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Introducción

Los establecimientos que almacenan y comercializan plaguicidas, nutrientes vegetales y sustancias tóxicas tienen como actividad central la compra-venta en la que se lleva a cabo un almacenaje de manera temporal de los productos que comercializa y por lo general tienen personal asociado tanto al área comercial como de almacén lo que hace que en su planilla halla Personal Ocupacionalmente Expuesto (POE) y Personal Administrativo (PA); es en el POE en donde se concentra la vigilancia ya sea en los requerimientos de seguridad como en el monitoreo de la salud, así como en las prácticas de manipulación y almacenamiento de los productos que se manejan en este tipo de establecimientos, lo que deriva en la revisión de los cinco puntos básicos de la materia.

I. Documentación. II.-Instalaciones.
III. Operaciones.
IV. Productos.
V. Salud Ocupacional.

Estas acciones siempre están amparadas bajo el Aviso de funcionamiento de cada establecimiento, que se requiere este vigente, con los datos correctos de la razón social dada y bajo el giro al cual se dedican, además de colocados en un lugar visible. Lo anterior, se puede lograr por medio del Control Sanitario, entendido este, 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 Ley General de Salud y su Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios generalmente y a las NOM aplicables en lo particular.

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 seguro y adecuado, además de una correcta ejecución de medidas para la seguridad del POE, así como monitoreo preventivo necesario en el manejo de sustancias tóxicas.

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 autoverificación 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 en: Establecimientos especializados que almacenan y comercializan plaguicidas, nutrientes vegetales y sustancias tóxicas y en específico abarca las cinco secciones de la vigilancia que se establece referente a los aspectos a vigilar y en los que se deben estar cumpliendo acciones preventivas, pero que se mantienen como permanentes para lograr un ambiente seguro, y una correcta implementación de medidas para las labores que realiza el POE, así como una higiene adecuada en servicios sanitarios, vestidores y oficinas.

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 autoevaluación

Para aplicar esta guía de autoverificación, deberá leer detenidamente cada uno de los aspectos señalados en la columna PUNTOS A EVALUAR. Si su establecimiento cumple en su totalidad con el punto, deberá marcar con una "X" el recuadro SÍ en la columna ¿CUMPLE?

Por el contrario, si su establecimiento no cumple con lo señalado en la columna PUNTOS A EVALUAR o solo cumple algunos de los aspectos indicados, deberá marcar con una "X" el recuadro NO en la columna ¿CUMPLE?

CUENTAS O CUMPLES CON

N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
1.	Cuenta con Aviso de Funcionamiento y se encuentra en lugar visible.	SI	NO
2.	Cuenta con Aviso de Responsable sanitario.	SI	NO
3.	Cuenta con áreas administrativas separadas de las otras áreas y se encuentra identificada.	SI	NO
4.	Cuenta con área de sanitarios y casilleros y se encuentra identificada.	SI	NO
5.	Los sanitarios cuentan con servicio de agua corriente, dotación de papel higiénico, lavabo para la higiene de manos y contenedores para la basura con tapa.	SI	NO
6.	Cuenta con área específica para el almacenamiento de los productos que se distribuye y se encuentra identificada.	SI	NO
7.	Cuenta con áreas designadas para residuos sólidos, residuos peligrosos y producto caducado; se encuentran separadas entre sí e identificadas.	SI	NO

N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
8.	Las paredes, techo y pisos del establecimiento, son de material resistente e impermeable y en buen estado de mantenimiento.	SI	NO
9.	Se cuenta con medidas sanitarias para manipular de forma apropiada las sustancias y sus residuos.	SI	NO
10.	El manejo de producto se realiza de acuerdo con las medidas indicadas para el manejo de las sustancias y sus residuos.	SI	NO
11.	Cuenta con “Manual de procedimientos y capacitación para el manejo de productos y sus residuos”.	SI	NO
12.	El personal ocupacionalmente expuesto (POE) cuenta con equipo de protección adecuado para el manejo de las sustancias y sus residuos.	SI	NO
13.	En el área de almacén cuenta con recipientes que contienen material absorbente y se cuenta con un “Procedimiento para realizar la limpieza en caso de emergencia”.	SI	NO
14.	El interesado cuenta con el “Manifiesto de entrega, transporte y recepción de residuos peligrosos” de la empresa responsable del servicio de transporte, recepción y disposición de los mismos.	SI	NO
15.	El establecimiento cuenta con iluminación y ventilación suficientes en todas las áreas, que garanticen el adecuado manejo de los productos almacenados.	SI	NO
16.	Se cuentan con avisos y señalizaciones para el uso de ropa de trabajo y equipo de protección personal (EPP), así como líneas de tránsito y avisos de 'No comer', 'No beber', 'No fumar' en las áreas donde se almacenan los productos. También se indican lugares autorizados para beber, se recomienda 'Lavarse las manos cuidadosamente antes de comer y antes y después de ir al baño', y se colocan señales de advertencia claramente delimitadas que impiden el acceso de personas no autorizadas a las áreas con restricciones.	SI	NO
17.	Los plaguicidas, nutrientes vegetales y sustancias tóxicas o peligrosas encontrados en el establecimiento se encuentran en su envase original, cuentan con etiquetas que ostentan: Registro Sanitario, fecha de caducidad vigente, lote, en su caso etiqueta en español.	SI	NO
18.	Se cuenta con las hojas de seguridad de los productos que comercializa y almacena.	SI	NO
19.	Cuenta con programa de evaluación de riesgos a la salud del POE.	SI	NO
20.	Cuenta con exámenes médicos y determinaciones de laboratorio de ingreso para el POE.	SI	NO
21.	Cuenta con exámenes médicos y determinaciones de laboratorio periódicos para el POE.	SI	NO

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.
- **NORMA Oficial Mexicana NOM-047-SSA1-2011:** Salud ambiental-Índices biológicos de exposición para el personal ocupacionalmente expuesto a sustancias químicas.
- **NORMA Oficial Mexicana NOM-048-SSA1-1993:** Que establece el método normalizado para la evaluación de riesgos a la salud como consecuencia de agentes ambientales.

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 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 que almacenan y comercializan plaguicidas, nutrientes vegetales y sustancias tóxicas*. 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.