Salud
Secretaría de Salud

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

En materia de prácticas de higiene para el proceso de agua y hielo.



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Introducción

El agua es esencial para la vida y todas las personas deben disponer de un suministro suficiente, inocuo y accesible al agua potable, ya que es uno de los derechos humanos básicos y un componente de las políticas eficaces de protección de la salud.

El abastecimiento de agua y hielo para uso y consumo humano con una calidad adecuada es fundamental para prevenir y evitar la transmisión de enfermedades gastrointestinales y otras, para lo cual se requiere establecer criterios en cuanto a las características microbiológicas, físicas, organolépticas, químicas y radiactivas, con el fin de asegurar y preservar la calidad del agua y hielo, con el objetivo de garantizar la inocuidad de este tipo de productos.

La Vigilancia Sanitaria de las plantas purificadoras de agua, así como las productoras de hielo, son útiles para conocer el nivel de la calidad sanitaria de los productos, así como de la aplicación de las Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad, con las que operan estos establecimientos, con el objetivo de prevenir el desarrollo de enfermedades gastrointestinales y lograr la protección a la salud de la población.

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 lograr la protección de la población, con el desarrollo y generación de instrumentos de autoverificación en la materia, con los que se pretende lograr la conformación de un nuevo modelo de regulación y fomento sanitario adicional a los tradicionales de control y vigilancia.

Por lo que la presente Guía de Autoverificación, pretende apoyar evaluar la calidad del agua potable y hielo para prevenir y detectar los posibles riesgos a la salud de la población consumidora, que garantice la inocuidad del abastecimiento de agua considerando las diferentes fases de producción, almacenamiento, transporte y comercialización.

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

I. INSTALACIONES Y ÁREAS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
1.	El establecimiento cuenta con instalaciones que evitan la contaminación de las materias primas y los productos.	SI	NO
2.	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario, son de fácil limpieza, y se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpias.	SI	NO
3.	Las tuberías que conduzcan agua en distintas etapas del proceso, agua no potable u otros fluidos diferentes a esta, se encuentran visiblemente identificadas.	SI	NO

II. EQUIPO Y UTENSILIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
4.	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso, permite su limpieza y desinfección.	SI	NO
5.	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son lisos, lavables, inocuos y resistentes a la corrosión.	SI	NO
6.	Los recipientes ubicados en las áreas de producción están identificados.	SI	NO

III. SERVICIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
7.	Cuenta con abastecimiento de agua potable e instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	SI	NO
8.	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
9.	Los sanitarios cuentan con separación física completa, no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y no son utilizados para fines distintos a lo que están destinados	SI	NO

III. SERVICIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
10.	Los sanitarios 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
11.	Las estaciones de lavado o desinfección de manos son accesibles al área de producción y cuentan con agua, jabón o detergente, desinfectante, dispositivo de secado por aire caliente o toallas desechables y/o bote con tapa oscilante o de acción de pedal.	SI	NO
12.	Cuenta con un área exclusiva para el lavado y el almacenamiento de artículos empleados para la limpieza.	SI	NO
13.	Cuenta con tarja para el lavado de utensilios que tienen contacto directo con materias primas y productos en proceso, de uso exclusivo para esta actividad.	SI	NO
14.	La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	SI	NO
15.	La iluminación permite llevar a cabo la realización de las operaciones de manera higiénica y en las áreas donde los productos se encuentren sin envasar. Los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	SI	NO

IV. ALMACENAMIENTO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
16.	Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima o producto, protegiéndolos de contaminación.	SI	NO
17.	Los productos se colocan en mesas, estibas, tarimas, anaqueles, entrepaños, estructura o cualquier superficie limpia que evite su contaminación y su estiba evita el rompimiento y exudación de empaques o envolturas.	SI	NO
18.	Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un espacio separado y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto y se encuentran en envases cerrados e identificados.	SI	NO
19.	Los envases y recipientes en contacto directo con la materia prima y productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	SI	NO
20.	Los productos retirados del mercado se mantienen bajo supervisión y resguardo en un área específica e identificada de la empresa hasta que se determinen las acciones pertinentes.	SI	NO

V. CONTROL DE OPERACIONES			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
21.	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, el producto en elaboración y el producto terminado.	SI	NO
22.	Son retirados del establecimiento los productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.	SI	NO
23.	Se tienen establecidos en las fases de producción los procedimientos y controles actualizados que aseguran la inocuidad del producto y se supervisa su aplicación para asegurar su eficacia.	SI	NO

V. CONTROL DE OPERACIONES			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
24.	Los instrumentos de control de proceso están en buenas condiciones.	SI	NO
25.	Para reducir el riesgo de contaminación por materia extraña y sustancias químicas indeseables se utilizan dispositivos o procedimientos para tal fin.	SI	NO

V.1 PURIFICADORAS DE AGUA			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
26.	Al paro de las operaciones, el agua no permanece en reposo en las tuberías del sistema.	SI	NO
27.	El área de llenado se encuentra completamente aislada de las demás áreas con material sanitario, resistente y permanente, manteniéndose cerrados los accesos de recepción y salida del envase mientras se realiza esta operación.	SI	NO
28.	Se cuenta con un área cerrada para el lavado de envases.	SI	NO
29.	En los establecimientos con venta directa a granel, el área de llenado se ubica fuera del tránsito vehicular, completamente aislada de las demás áreas y el inicio de la operación se realiza, en tanto la puerta no está cerrada.	SI	NO
30.	En los establecimientos con venta directa a granel, existen letreros visibles que señalan el riesgo para la salud, en el uso de envases sucios o que hayan contenido sustancias tóxicas.	SI	NO

V.2 FÁBRICAS DE HIELO			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
31.	El andén de despacho se desinfecta al inicio de operaciones y el piso de las áreas por donde se desplaza el hielo en barra está limpio y desinfectado.	SI	NO
32.	Se cuenta con un dispositivo con solución desinfectante para el calzado al ingreso de las áreas de llenado de moldes, desmoldado, corte, almacenamiento y envasado.	SI	NO
33.	El llenado de moldes se realiza con tubería fija.	SI	NO

VI. MATERIAS PRIMAS			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
34.	Se inspeccionan o clasifican las materias primas antes de la producción o elaboración de producto.	SI	NO

VII. ENVASES Y CONTROL DE ENVASADO			
N°	PUNTOS A EVALUAR	CUMPLE	
35.	Los envases y tapas nuevos, se encuentran limpios, empacados y se desinfectan antes de su uso.	SI	NO
36.	Los envases retornables son de fácil limpieza, se lavan y enjuagan interna y externamente y se desinfectan internamente sin que queden residuos de las sustancias utilizadas.	SI	NO
37.	Los materiales de envase y de la tapa son inocuos.	SI	NO
38.	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no son reutilizados.	SI	NO

VIII. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
39.	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados	SI	NO
40.	Son de grado alimenticio los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso o terminado sin envasar y al utilizarlos se evita la contaminación de los productos en proceso.	SI	NO
41.	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo a las instrucciones del fabricante o procedimientos internos garantizando su efectividad y se utilizan evitando que entren en contacto con materias primas, producto en proceso, producto terminado, sin envasar o material de envase.	SI	NO

IX. CONTROL DE PLAGAS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
42.	En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.	SI	NO
43.	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
44.	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
45.	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
46.	En las áreas de producción o elaboración de los productos no se observan animales domésticos o mascotas.	SI	NO

X. MANEJO DE RESIDUOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
47.	Existe un área específica para el depósito temporal de residuos, delimitada y separada del área de producción.	SI	NO
48.	Los residuos (basura, desechos o desperdicios) generados durante la producción o elaboración son retirados de las áreas cada vez que es necesario o por lo menos una vez al día y los recipientes donde se depositan están identificados y tienen tapa.	SI	NO

XI. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
49.	El personal que trabaja en producción o elaboración no presenta signos como: tos frecuente, secreción nasal, diarrea, vómito, fiebre, ictericia o heridas en áreas corporales que entran en contacto directo con las materias primas o productos y se presenta aseado al área de trabajo, con ropa, guantes y calzado limpios e íntegros, tiene el cabello corto o recogido con protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, y cubrebocas en buen estado, y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO

XI. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
50.	El personal de las áreas de producción o elaboración, o que se encuentra en contacto directo con materias primas, envases primarios o productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de acuerdo a lo siguiente: a) Se enjuaga las manos con agua y aplica jabón o detergente. **a)** 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)** Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. **c)** Posteriormente, puede utilizarse solución desinfectante. **d)** Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente.	SI	NO
51.	En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar, equipos y utensilios, trae las uñas limpias, recortadas y sin esmalte, no usa joyas y/o adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza, no portar objetos (plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores, etc.) en bolsillos superiores de la vestimenta.	SI	NO
52.	Los visitantes utilizan protección que cubra totalmente cabello, barba y bigote, así como ropa protectora.	SI	NO

XII. TRANSPORTE			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
53.	Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones en que se evita la contaminación física, química, biológica y por plagas.	SI	NO
54.	El material de construcción del transporte es resistente a la corrosión, liso, impermeable, no tóxico y de fácil limpieza.	SI	NO
55.	Cuando se realizan las operaciones de carga y descarga de materia prima y producto terminado, no existen fugas entre cisterna, válvulas y mangueras, así como en el equipo en general de transporte de agua a granel.	SI	NO
56.	Las cisternas para el agua destinada para el envasado no se utilizan para transportar otro tipo de agua.	SI	NO
57.	El agua para consumo humano transportada al granel no se comercializa directamente al consumidor final por este medio.	SI	NO

XIII. INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
58.	Los productos pre envasados para distribución están etiquetados y cuentan con una clave para la identificación del lote.	SI	NO
59.	Las etiquetas o publicidad de los productos pre envasados no ostentan leyendas que incumplan con la legislación o normatividad sanitaria vigente.	SI	NO

XIV. DOCUMENTOS Y REGISTROS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
XIV.1 CAPACITACIÓN			
60.	El personal que opera en las áreas de producción o elaboración se capacita en buenas prácticas de higiene y manufactura por lo menos una vez al año.	SI	NO
XIV.2 CONTROL DE PLAGAS			
61.	El establecimiento cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, con los correspondientes certificados o constancias del servicio y quien lo realiza con Licencia Sanitaria.	SI	NO
XIV.3 CONTROL DE AGUA			
62.	Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y análisis de organismos coliformes, fecales y totales del agua que tiene contacto directo con las superficies donde se almacena y procesa la materia prima y producto terminado.	SI	NO
XIV.4 LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
63.	El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con materias primas y productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto.	SI	NO
64.	Cuenta con procedimientos y programas de limpieza para instalaciones, equipos, utensilios y transporte.	SI	NO
65.	Cuenta con registros o bitácoras de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	SI	NO
XIV. 5 MATERIAS PRIMAS y MATERIALES DE ENVASE			
66.	Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación o rechazo de materias primas y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad.	SI	NO
67.	Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación de envase y/o empaque y los correspondientes registros, reportes o certificados de calidad.	SI	NO
XIV.6 FABRICACIÓN			
68.	Cuenta con procedimiento o método de fabricación en donde se describan las condiciones en las que se llevan a cabo las fases de producción y los controles que se deben aplicar y los registros de control de dichas fases de producción.	SI	NO
69.	Cuenta con programa de muestreo en el que se indique: el número de muestras a analizar, tamaño de muestra, método de análisis empleado y su sensibilidad, y especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado y los registros correspondientes que demuestren su evaluación.	SI	NO
70.	Cuenta con un sistema de lotificación que permite la rastreabilidad del producto.	SI	NO
XIV.7 ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN			
71.	Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.	SI	NO
XIV.8 RECHAZOS (PRODUCTOS FUERA DE ESPECIFICACIONES)			
72.	Cuenta con procedimientos y registros para el manejo del producto que no cumple especificaciones.	SI	NO

XV. DOCUMENTOS Y REGISTROS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
XIV.9 EQUIPO E INSTRUMENTOS PARA EL CONTROL DE LAS FASES DE PRODUCCIÓN			
73.	Cuenta con programa y registros de mantenimiento de equipos e instrumentos.	SI	NO
XIV.2 CONTROL DE PLAGAS			
74.	Cuenta con programa de calibración de instrumentos para el control de las fases de producción con sus correspondientes certificados de calibración y registros de verificación de la calibración.	SI	NO
XIV.10 RETIRO DE PRODUCTO			
75.	Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor y con los registros de dichos retiros realizados.	SI	NO
76.	Cuenta con evidencia documental de la notificación a la Secretaría de Salud de cualquier anomalía sanitaria detectada en el producto que represente un riesgo potencial para la salud.	SI	NO

Marco jurídico

Ley General de Salud.

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

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

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

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 el proceso de agua y hielo.* 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.