Salud
Secretaría de Salud

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

En materia de prácticas de higiene para fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Introducción

El consumo de alimentos por la población requiere que se realicen diversos procesos de transformación, conservación o manipulación por lo que es importante que los establecimientos como fábricas, servicios y/o expendios realicen las buenas prácticas sanitarias para que los alimentos que elaboran y/o comercializan no representen un riesgo a la salud de los consumidores.

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 auto revisión 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 Auto verificación, pretende apoyar a efectuar acciones preventivas para que los establecimientos conozcan los requisitos que señala la Legislación Sanitaria vigente para el manejo de alimentos en fábricas (donde se realizan los productos artesanales o industrializados), servicios de alimentos (los locales y sus instalaciones, donde se elaboran o suministran alimentos o bebidas para su consumo inmediato, comida para llevar o entregar a domicilio) y expendios (área o establecimiento donde se exhiben o comercializan los productos) señalados en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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?

GUÍA DE AUTOEVALUACIÓN CUENTAS O CUMPLES CON:

I. INSTALACIONES Y AREAS			
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.	Los pisos, paredes, techos y/o las uniones en las superficies de pisos o paredes recubiertas con materiales no continuos en las áreas de producción o elaboración son de fácil limpieza.	SI	NO
3.	Las puertas y ventanas de las áreas de producción o elaboración están provistas de protección para evitar la entrada de lluvia y fauna nociva.	SI	NO
4.	Las tuberías, ductos, rieles, vigas, cables, etc., no pasan por encima de tanques y/o áreas de producción o elaboración donde el producto sin envasar se encuentra expuesto. En donde existan, se mantienen en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.	SI	NO

II. EQUIPO Y UTENSILIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
5.	Los pisos cuentan con declive suficiente hacia las coladeras para evitar encharcamientos.	SI	NO
6.	Los equipos están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso permite su limpieza y desinfección.	SI	NO
7.	El equipo, utensilios y materiales en contacto con materias primas y productos, son lisos, lavables, sin roturas y permiten su desinfección	SI	NO
8.	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son inocuos y resistentes a la corrosión.	SI	NO
9.	En los equipos de refrigeración y/o congelación se evita la acumulación de agua.	SI	NO
10.	Los equipos para proceso térmico (incluida la refrigeración y congelación) cuentan con termómetro o dispositivo para registro de temperatura en buenas condiciones de funcionamiento y colocados en un lugar accesible para su monitoreo y lectura.	SI	NO
11.	Los recipientes ubicados en las áreas de producción están identificados	SI	NO

III. SERVICIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
12.	Cuenta con abastecimiento de agua potable.	SI	NO
13.	Cuenta con instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua potable.	SI	NO
14.	Las cisternas o tinacos están protegidos contra la corrosión, contaminación y permanecen tapados, las paredes internas no cuentan con acabado liso y en caso de contar con respiradero está provisto de protección para evitar la contaminación del agua o ingreso de fauna nociva.	SI	NO

III. SERVICIOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
15.	El agua no potable que se utiliza para generación de vapor, sistema de enfriamiento, sistema contra incendios y otros propósitos similares, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable.	SI	NO
16.	El drenaje cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento, en buen estado y cuando se requiera trampas para grasa.	SI	NO
17.	Cuenta con un sistema de evacuación de efluentes o aguas residuales libres de reflujo, fugas, residuos, desechos y fauna nociva.	SI	NO
18.	Los baños cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y no son utilizados como bodega o para fines distintos a lo que están destinados.	SI	NO
19.	Los baños cuentan con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire de accionamiento automático, recipiente para basura con bolsa, tapa oscilante o accionada por pedal y rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios.	SI	NO
20.	La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	SI	NO
21.	En caso de contar con instalaciones de aire acondicionado no presentan goteos sobre las áreas donde las materias primas y productos se encuentran expuestos.	SI	NO
22.	La iluminación permite realizar las operaciones de manera higiénica.	SI	NO
23.	En áreas donde los productos se encuentren sin envasar, los focos y lámparas están protegidos o son de material que impide su astillamiento.	SI	NO
24.	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
25.	Cuenta con un área exclusiva para el lavado de artículos empleados para la limpieza.	SI	NO
26.	Cuenta con estaciones de lavado o desinfección de manos accesibles al área de producción.	SI	NO
27.	Las estaciones de lavado de manos 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

IV. ALMACENAMIENTO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
28.	Cuenta con áreas específicas para almacenamiento de materias primas, producto en proceso, producto terminado, en cuarentena, devoluciones, producto rechazado y caduco.	SI	NO
29.	Las condiciones de almacenamiento son adecuadas al tipo de materia prima que se maneja y/o producto.	SI	NO
30.	Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran cerrados, identificados y almacenados en un espacio separado y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto.	SI	NO

IV. ALMACENAMIENTO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
31.	Las materias primas y/o productos se colocan en superficies limpias que eviten su contaminación, el rompimiento y exudación de empaques o envolturas y son almacenadas de tal forma que permite la circulación del aire.	SI	NO
32.	Los implementos o utensilios de limpieza son almacenados en un lugar específico evitando la contaminación de materias primas y productos.	SI	NO
33.	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

V. CONTROL DE MATERIAS PRIMAS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
34.	Se inspeccionan o clasifican las materias primas e insumos antes de la producción o elaboración.	SI	NO
35.	Las materias primas se encuentran dentro del período de caducidad declarado.	SI	NO
36.	Las materias primas están identificadas, excepto aquellas cuya identificación sea evidente.	SI	NO
37.	Ausencia de ingredientes, materias primas o sustancias, de los que no esté justificado su empleo.	SI	NO
38.	Son separadas y retiradas las materias primas que no son aptas, con la finalidad de evitar su mal uso, contaminaciones y adulteraciones.	SI	NO
39.	Las materias primas que lo requieran se encuentran en envases cerrados para evitar su posible contaminación.	SI	NO
40.	Las materias primas y productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas u otro similar.	SI	NO
41.	Los productos terminados ostentan etiqueta en idioma español.	SI	NO

VI. CONTROL DE OPERACIONES			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
42.	Para reducir el riesgo de contaminación por cuerpos extraños y sustancias químicas indeseables se utilizan dispositivos o procedimientos para tal fin.	SI	NO
43.	Se aplican controles que evitan el uso de materias primas en las que puedan existir peligros que no logren reducirse a niveles seguros por los procedimientos normales de inspección, clasificación o elaboración.	SI	NO
44.	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45°F).	SI	NO
45.	Los equipos de congelación mantienen una temperatura que permite la congelación del producto.	SI	NO
46.	Se evita la contaminación cruzada entre la materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
47.	Cuenta con los controles que aseguren la inocuidad del producto en las fases de producción.	SI	NO
48.	Se monitorean las operaciones que contribuyen a la inocuidad del producto.	SI	NO
49.	Se supervisa la aplicación de procedimientos y controles de operación.	SI	NO
50.	Los instrumentos de control de proceso están en buenas condiciones.	SI	NO

VI. CONTROL DE OPERACIONES			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
51.	Durante la fabricación de los productos, estos son colocados en mesas, estibas, tarimas y entrepaños o en superficies limpias que eviten su contaminación.	SI	NO

VII. ENVASES Y CONTROL DE ENVASADO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
52.	Los envases se encuentran limpios, de ser el caso desinfectados y en buen estado antes de su uso.	SI	NO
53.	El material del envase primario es inocuo y protege al producto.	SI	NO
54.	Las condiciones del envasado son tales que se evita la contaminación del producto.	SI	NO
55.	Los envases que son reutilizados son de fácil limpieza.	SI	NO
56.	Los materiales de empaque y envase de materias primas no son empleados para fines diferentes a los que fueron destinados originalmente, a menos que se eliminen las etiquetas, leyendas y se habiliten para el nuevo uso en forma correcta.	SI	NO

VIII. CONTROL DE AGUA EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
57.	El agua que está en contacto directo con materias primas, productos, superficies, envases, y la empleada en los procesos y servicios es potable.	SI	NO
58.	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	SI	NO

IX. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
59.	Las instalaciones del establecimiento se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento.	SI	NO
60.	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario están limpias.	SI	NO
61.	El equipo y utensilios están limpios y desinfectados.	SI	NO
62.	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento.	SI	NO
63.	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 emplearlos se evita la contaminación de los productos.	SI	NO
64.	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se emplean 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

X. CONTROL DE PLAGAS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
65.	En las áreas de producción o elaboración de los productos no se observan animales domésticos o mascotas.	SI	NO

X. CONTROL DE PLAGAS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
66.	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario están limpias. Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
67.	En los patios del establecimiento no existe equipo en desuso, desperdicios, chatarra, maleza, hierbas ni encharcamiento por drenaje insuficiente o inadecuado.	SI	NO
68.	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO

XI. MANEJO DE RESIDUOS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
69.	Existe un área específica para el depósito temporal de residuos, delimitada y separada del área de producción.	SI	NO
70.	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.	SI	NO
71.	Son retirados del establecimiento los productos y materiales inútiles, obsoletos o fuera de especificaciones.	SI	NO
72.	Los recipientes para los residuos (basura, desechos o desperdicios) están identificados y con tapa.	SI	NO
73.	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia toxica no son reutilizados y son dispuestos evitando el riesgo de contaminación de materias primas, productos y materiales de empaque.	SI	NO

XII. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
74.	El personal se presenta aseado al área de trabajo, con ropa y calzado limpios e íntegros.	SI	NO
75.	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.	SI	NO
76.	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. **b)** Se frota vigorosamente la superficie de las manos y entre los dedos; para el lavado de las uñas se puede utilizar cepillo. Cuando utiliza uniforme con mangas cortas se lava hasta la altura de los codos. **c)** Se enjuaga con agua limpia, cuidando que no queden restos de jabón o detergente. Posteriormente puede utilizarse solución desinfectante. **d)** Se seca con toallas desechables o dispositivos de secado con aire caliente	SI	NO
77.	En el caso del uso de guantes, éstos se encuentran limpios e íntegros.	SI	NO

XII. SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
78.	La ropa u objetos personales se guardan fuera de las áreas de producción o elaboración.	SI	NO
79.	En las áreas en donde el personal entra en contacto directo con materias primas, productos y envases primarios no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO
80.	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, tiene el cabello corto o recogido, uñas limpias, recortadas y sin esmalte.	SI	NO
81.	El personal que se encuentra en contacto directo con materias primas, productos y envases primarios, productos en proceso y terminados sin envasar, equipos y utensilios no usa joyas y/o adornos en manos, cara, boca, lengua, orejas, cuello y cabeza y no porta objetos (plumas, lapiceros, termómetros, sujetadores, etc.) en bolsillos superiores de la vestimenta.	SI	NO
82.	En las áreas en contacto directo con materias primas, envase primario, producto en proceso y terminado sin envasar, equipos y utensilios, el personal y los visitantes, utilizan protección que cubra totalmente boca y nariz, cabello, barba y bigote, así como ropa protectora, limpios y en buen estado.	SI	NO

XIII. TRANSPORTE			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
83.	Los vehículos de transporte son de material resistente a la corrosión, liso, impermeable, de fácil limpieza, no toxico, se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.	SI	NO
84.	Los productos son transportados en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas.	SI	NO
85.	Los productos que requieren refrigeración o congelación son transportados a la temperatura específica de conservación.	SI	NO

XIV. RETIRO DE PRODUCTO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
86.	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

XV. INFORMACION DEL PRODUCTO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
87.	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. Los productos pre envasados cuentan con clave para la identificación del lote.	SI	NO
88.	Los productos pre envasados que se transportan o distribuyen están identificados y su etiquetado corresponde a la normatividad sanitaria vigente.	SI	NO

1. CAPACITACION			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
89.	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. Los productos pre envasados cuentan con clave para la identificación del lote	SI	NO
90.	El personal responsable del sistema de inocuidad cuenta con capacitación HACCP.	SI	NO

2. CONTROL DE PLAGAS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
91.	Cuenta con un sistema, programa o plan para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto y quien realiza el servicio cuenta con Licencia Sanitaria.	SI	NO
92.	Los plaguicidas empleados cuentan con registro emitido por la autoridad competente.	SI	NO
93.	Cuenta con certificado o constancia del servicio de quien realiza el control de plagas.	SI	NO

3. CONTROL DE AGUA Y HIELO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
94.	Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre del agua que se utiliza en proceso y la que está en contacto directo con superficies y envases primarios.	SI	NO
95.	Se cuenta con análisis fisicoquímico y microbiológico del agua que entra en contacto directo con materias primas, productos, superficies en contacto con los mismos, envases primarios y de ser el caso la empleada para la fabricación de hielo, lo anterior de acuerdo a la NOM-127-SSA1-2021, Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de calidad del agua.	SI	NO
96.	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

4. LIMPIEZA Y DESINFECCION			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
97.	Cuenta con procedimientos específicos de limpieza para instalaciones, equipos y transporte.	SI	NO
98.	Cuenta con programas para la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	SI	NO
99.	Cuenta con registros o bitácoras de la limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.		

5. MATERIAS PRIMAS			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
100.	Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación o rechazo de materias primas y sus registros, reportes o certificados de calidad correspondientes.	SI	NO
101.	Cuenta con especificaciones o criterios para la aceptación de envase y/o empaque y sus registros, reportes o certificados de calidad correspondientes.	SI	NO

6. FABRICACION			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
102.	Cuenta con procedimiento o método de fabricación en donde se indique: ingredientes, cantidades, orden de adición, controles aplicables y descripción de las condiciones en que se llevan a cabo las fases de producción.	SI	NO
103.	Cuenta con registros del control de las etapas de producción (tiempos, temperatura, presión, pH, línea de producción, entre otros).	SI	NO
104.	Cuenta con especificaciones de aceptación o rechazo del producto terminado.		
105.	Dispone de documentación que demuestre la evaluación del producto terminado para su aceptación y liberación.		
106.	Cuenta con un sistema de lotificación.		

7. ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCION			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
107.	Cuenta con registro de entradas y salidas indicando producto, lote, cantidad y fecha.	SI	NO
108.	Cuenta con registros de temperatura de los equipos de refrigeración y/o congelación durante el almacenamiento y/o transporte.	SI	NO

8. RECHAZOS (PRODUCTO FUERA DE ESPECIFICACIONES)			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
109.	Cuenta con procedimientos para el manejo del producto que no cumple especificaciones.	SI	NO
110.	Cuenta con registros para manejo del producto que no cumple especificaciones.	SI	NO

9. EQUIPO E INSTRUMENTOS PARA EL CONTROL DE LAS FASES DE PRODUCCIÓN			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
111.	Cuenta con programa de mantenimiento de equipos e instrumentos y los registros correspondientes.	SI	NO
112.	Cuenta con programa de calibración de equipos e instrumentos para el control de las fases de producción (balanzas, termómetros, manómetros, etc.) así como los registros, reportes o certificados.	SI	NO
113.	Cuenta con registros de verificación de calibración de los instrumentos para el control de las fases de producción (balanzas, termómetros, manómetros, etc.).		

10. RETIRO DE PRODUCTO			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
114.	Cuenta con un plan para retirar del mercado cualquier lote de un producto que represente un peligro para la salud del consumidor.	SI	NO
115.	Cuenta con registros de cada retiro realizado y en caso de haber existido alguna anomalía sanitaria en el o los productos retirados, se tiene documentada la notificación correspondiente a la secretaría de salud.	SI	NO

11. HACCP			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
116.	Cuenta con un sistema HACCP implementado para los productos que se fabrican.	SI	NO

12. TRAZABILIDAD			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
117.	Cuenta con la documentación que permite la rastreabilidad de los productos elaborados y/o comercializados.	SI	NO

Marco jurídico

- **LGS:** Ley General de Salud.
- **LGCT.-** Ley General para el Control del Tabaco.
- **RLGCT.-** Reglamento de la Ley General para el Control del Tabaco.

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 fábricas de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.* 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.