Salud
Secretaría de Salud

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

En materia de rastros y unidades de sacrificio o mataderos.



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Introducción

El consumo de alimentos de origen cárnico requiere que se realicen diversos procesos de transformación, conservación o manipulación por lo que es importante que los establecimientos que se dedican al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio cumplan con las buenas prácticas de higiene en dichos procesos para evitar 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 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 para que los establecimientos que se dedican al sacrificio y faenado de animales para abasto (donde se reciben a los animales vivos, para después realizar el sacrificio, corte y el eviscerado), almacenamiento (refrigeración del producto de origen animal), transporte (vehículo que traslada los productos de origen animal) y expendio (lugar donde se comercializa la carne de distintas especies u otros alimentos) conozcan los requisitos que señala la Legislación Sanitaria vigente para el manejo y conservación de los productos de origen animal aptos para consumo humano, señalados en la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos, así como lo indicado 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?

CUENTAS O CUMPLES CON

I. Documentación legal y técnica			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
1.	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua; y mobiliario, se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios.	SI	NO
2.	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
3.	El equipo, utensilios y materiales que se emplean en la producción o elaboración, son inocuos y resistentes a la corrosión y están instalados en forma tal que el espacio entre estos, la pared, el techo y el piso, permite su limpieza y desinfección.	SI	NO
4.	Los equipos de refrigeración y/o congelación están provistos de termómetros o dispositivos para el registro de temperatura funcionando correctamente y en un lugar accesible para su monitoreo y no presentan acumulación de agua.	SI	NO
5.	Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	SI	NO
6.	El agua no potable que se utiliza para servicios y otros propósitos, se transporta por tuberías completamente separadas e identificadas de las tuberías que conducen agua potable.	SI	NO
7.	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
8.	Los sanitarios cuentan con separación física completa y no tienen comunicación ni ventilación directa hacia el área de producción o elaboración y 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
9.	La ventilación evita el calor, condensación de vapor, acumulación de humo y polvo.	SI	NO
10.	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
11.	Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un área específica, separada y delimitada de las áreas de faenado.	SI	NO

I. Documentación legal y técnica			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
12.	Los productos se mantienen en refrigeración colocados sobre una superficie limpia y en condiciones que eviten su contaminación.	SI	NO
13.	Los productos están identificados de tal manera que permite aplicar un sistema Primeras Entradas Primeras Salidas y su rastreabilidad.	SI	NO
14.	Los envases y recipientes en contacto directo con los productos se almacenan protegidos de polvo, lluvia, fauna nociva y materia extraña.	SI	NO
15.	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7 °C (45 °F) y los de congelación una temperatura que permite la congelación del producto.	SI	NO
16.	Se evita la contaminación cruzada durante el faenado.	SI	NO
17.	El establecimiento cuenta con médico veterinario y es quien realiza la inspección durante los procesos de sacrificio y faenado.	SI	NO
18.	El médico veterinario realiza la ***inspección antemorten*** conforme a la normatividad en todos los animales que ingresan al establecimiento para su sacrificio.	SI	NO
19.	El médico veterinario realiza la ***inspección postmortem*** en canales y vísceras conforme a lo establecido en la normatividad.	SI	NO
20.	Se realiza el proceso de **faenado aéreo** en todas las especies que son sacrificadas, manteniendo la canalizadas, sin contacto entre ellas, con piso, techo y/o paredes desde el momento de desangrado.	SI	NO
21.	El proceso de **faenado se realiza en un área cerrada** para esta actividad, la cual está separada de corrales, baños, oficinas u otras áreas que representan riesgos de contaminación.	SI	NO
22.	Los controles para el uso de **sellos sanitarios** (**o etiquetas** en el caso de aves) se encuentran bajo resguardo estricto, evitando que personas no autorizadas hagan mal uso de ellos.	SI	NO
23.	Se cuenta en el establecimiento con sistemas de identificación, registro y **control estricto de todos los decomisos** generados en el establecimiento para evitar que sean destinados para consumo.	SI	NO
24.	El proceso de **evisceración** se lleva a cabo de tal forma que se evita la contaminación del canal.	SI	NO
25.	El **manejo de las vísceras** verdes y rojas se lleva a cabo en un espacio o área separada de donde se realiza el proceso de faenado.	SI	NO
26.	Los operarios del establecimiento hacen uso de la **ropa de trabajo** necesaria, tales como casco, botas antiderrapantes y mandil.	SI	NO
27.	Los métodos de **insensibilización y sacrificio** realizados en el establecimiento corresponden a los señalados en la NOM033-SAG/ ZOO-2014.	SI	NO
28.	Se han establecido controles o mecanismos para identificar el **origen del ganado** que es sacrificado en el establecimiento.	SI	NO
29.	El establecimiento realiza mecanismos y procesos de **manejo** correcto de **desechos** sólidos y líquidos.	SI	NO
30.	El establecimiento cuenta con **transporte** sanitario y adecuado de la **carne**.	SI	NO
31.	En el área donde se realiza el faenado, existen separaciones y/o mecanismos que eviten la **contaminación cruzada**.	SI	NO

I. Documentación legal y técnica			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
32.	Ausencia de aditivos u otras sustancias que puedan representar un riesgo a la salud al utilizarse en la elaboración del producto.	SI	NO
33.	Los recipientes para el transporte de producto de la carne son de materiales no dañinos, se encuentran limpios, en buen estado y de ser el caso desinfectado antes de su uso.	SI	NO
34.	Los recipientes y envases vacíos que contuvieron medicamentos, plaguicidas, agentes de limpieza, agentes de desinfección o cualquier sustancia tóxica no son reutilizados.	SI	NO
35.	El agua que se utiliza durante el faenado es potable.	SI	NO
36.	El agua que está en contacto con superficies es potable.	SI	NO
37.	Se practica alguna medida y/o método que garantice la potabilidad del agua.	SI	NO
38.	El equipo y utensilios se encuentran en buenas condiciones de funcionamiento, limpios y desinfectados.	SI	NO
39.	Los lubricantes utilizados en equipos o partes que están en contacto directo con los productos son de grado alimenticio.	SI	NO
40.	Los agentes de limpieza y desinfección para equipos y utensilios se utilizan de acuerdo con las instrucciones del fabricante o procedimientos internos, garantizando su efectividad.	SI	NO
41.	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
42.	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
43.	En las áreas de proceso no hay evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
44.	Los drenajes cuentan con protección para evitar la entrada de plagas provenientes del alcantarillado o áreas externas.	SI	NO
45.	Existen dispositivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (cebos, trampas, etc.).	SI	NO
46.	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 y calzado limpios e íntegros y no existe evidencia de que come, bebe, fuma, masca, escupe, tose y/o estornuda.	SI	NO
47.	El personal de las áreas de faenado, o que se encuentra en contacto directo con los productos, se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario de conformidad con 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 utiliza 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

I. Documentación legal y técnica			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
48.	Los productos son transportados en vehículos que se encuentran limpios, en buen estado de mantenimiento y en condiciones que evitan la contaminación física, química, biológica y por plagas, y en su caso, en refrigeración o congelación.	SI	NO
49.	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
50.	Cuenta con un sistema, programa o plan o certificado para el control y erradicación de plagas, el cual incluye los vehículos propios de acarreo y reparto y quien lo realiza cuenta con Licencia Sanitaria.	SI	NO
51.	Cuenta con registros diarios del monitoreo de cloro residual libre y periódicos de análisis de escherichia coli o coliformes, termoto lerantes (coliformes fecales) en el agua que entra en contacto directo con los productos o superficies en contacto con los mismos.	SI	NO
52.	El vapor utilizado en superficies que están en contacto directo con los productos no contiene sustancias que puedan representar un riesgo para la salud o contaminar el producto.	SI	NO
53.	Cuenta con programas y registros o bitácoras de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos, utensilios y transportes.	SI	NO

Marco jurídico

- **LGS:** Ley General de Salud.
- **RCSPS:** Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
- **NOM-251-SSA1-2009:** Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- **NOM-194-SSA1-2004:** Productos y servicios. Especificaciones sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos.

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 rastros y unidades de sacrificio o mataderos*. 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.