

# Guía de Autoevaluación

Guía de Autoevaluación Sanitaria  
Sistema de Abastecimiento de Agua de Pozo.



EL GOBIERNO DEL  
**NUEVO**  
NUEVO LEÓN



**SUBSECRETARÍA  
DE REGULACIÓN Y  
FOMENTO SANITARIO**  
SECRETARÍA DE SALUD



## Introducción

Proteger la salud de la población de manera eficaz contra riesgos sanitarios, exposiciones a factores ambientales y laborales, así como la ocurrencia de emergencias sanitarias, mediante acciones de fomento, control y regulación de establecimientos, productos, bienes y servicios e insumos para la salud, es nuestra Misión.

El sistema de abastecimiento de agua de pozo es un servicio focalizado en la obtención de agua en grandes cantidades almacenada, y esto a su vez puede llegar a traer consecuencias en la construcción del mismo, si no se realizan medidas adecuadas, si su material está deteriorado o simplemente no cumplen con los criterios de evaluación establecidos por la normatividad vigente.

Las buenas prácticas de estos establecimientos, conllevan a la funcionabilidad correcta del agua almacenada y del pozo.

Es importante profundizar en los cuidados y procesos por los cuales deben de cumplir al 100 %.

Es por esto que es compromiso de todos, disminuir los riesgos sanitarios, para ello ponemos a disposición de los prestadores de servicios esta herramienta con los requisitos mínimos de documentación legal y técnica, acreditaciones académicas, características e infraestructura necesaria instalada, equipamiento, mobiliario, instrumental entre otros.

## Importancia de la Guía

La salud de la población es importante a la hora de la prestación de los servicios de abastecimiento de agua de pozo, el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y las buenas prácticas son acciones que en conjunto previenen y reducen riesgos sanitarios.

Esta guía es importante para los prestadores de servicios de abastecimiento de agua de pozo, ya que al hacer el ejercicio de auto-evaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal.
- Prestar un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar una imagen profesional y de confianza hacia sus clientes.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.
- Abastecer su servicio sin ninguna consecuencia a largo plazo.
- Cumplir con los criterios de evaluación establecidos.

El dar seguimiento a esta guía creará una cultura de prevención y de mejor decisión.

Haga su auto-evaluación señalando con una X en el recuadro de evaluación que corresponda **SI** o **NO** de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo. El cumplimiento de las disposiciones sanitarias se verá reflejado en las respuestas **SI** o **NO**, señaladas en color **VERDE**, cuando algunas de las respuestas coincidan con el **SI** o **NO** señaladas en color **ROJO**, estaría en algún incumplimiento que podría derivarse en posibles sanciones.

| Debe contar con:   |   | Evaluación |    |
|--|---|------------|----|
| <b>i. INFORMACIÓN ADMINISTRATIVA</b>   |   |            |    |
| Nombre del propietario del establecimiento: _____  |   |            |    |
| Nombre del Representante Legal: _____  |   |            |    |
| Días laborales: L M M J V S D. Horario de labores: de _____ a _____ horas.                   |   |            |    |
| Turnos: _____  |   |            |    |
| Número total de empleados: _____. Número de empleados en área de producción o servicio _____ |   |            |    |
| Establecimiento con giro o actividades de _____  |   |            |    |
| <b>ii. INFORMACIÓN GENERAL DEL POZO</b>  |   |            |    |
| 1  | Título de Concesión (otorgado por la Comisión Nacional del Agua):   |            |    |
| 2  | Número de pozos o Aprovechamientos para este Título de Concesión: _____   |            |    |
| 3  | Volumen Total a Explotar del pozo o Aprovechamiento, que se está visitando: _____ m <sup>3</sup>                |            |    |
| 4  | Forma parte de otras fuentes de abastecimiento  | SI         | NO |
| 5  | Precisar las otras fuentes de abastecimiento de las que forma parte   |            |    |
| 6  | Profundidad en metros   |            |    |
| 7  | Potencia de bomba (hp)  | SI         | NO |
| 8  | Gasto en L.P.S.   |            |    |
| 9  | Tipo de bomba: Vertical o Sumergible  |            |    |
| 10   | Presenta documentos que indique el nivel estático y dinámico:<br>Nivel estático _____ m. Nivel dinámico _____ m | SI         | NO |
| <b>iii. CERTIFICADO DE CONDICIÓN SANITARIA</b>   |   |            |    |
| 11   | Cuenta con toma de agua de la red municipal   | SI         | NO |
| 12   | Precisar a dónde abastece la red de agua municipal: baños, cocina, comedor, otros.                              |            |    |
| 13   | Anexar plano de las instalaciones hidráulicas del agua de la red municipal                                      |            |    |
| <b>IV. TANQUES DE ALMACENAMIENTO</b>   |   |            |    |
| 14   | Precisar el número de tanques que existen para el almacenamiento del agua                                       |            |    |
| 15   | Precisar los materiales del que está(n) hecho(s) (Metálico, Concreto, entre otros)                              |            |    |
| <b>V. TIPO DE TRATAMIENTO QUE SE APLICA AL AGUA ABASTECIDA POR EL POZO</b>                   |   |            |    |
| 16   | Anexar diagrama de flujo de instalaciones hidráulicas que incluya los tratamientos que se le aplican al agua    |            |    |
| 17   | Describir el método de desinfección que se aplica al momento de la verificación                                 |            |    |
| <b>VI. DOCUMENTOS</b>  |   |            |    |
| 18   | El establecimiento cuenta con aviso de funcionamiento   | SI         | NO |
| 19   | El establecimiento cuenta con Licencia Sanitaria  | SI         | NO |
| <b>VII.</b>  |   |            |    |

| VIII. RECONOCIMIENTO SANITARIO DE LAS INSTALACIONES DEL POZO        |   |    |    |
|---|---|----|----|
| 20  | Cuenta con cerca perimetral   | SI | NO |
| 21  | Cuenta con piso adecuado y con pendiente  | SI | NO |
| 22  | Cuenta con pintura anticorrosiva en el equipo de bombeo y zona adyacente  | SI | NO |
| 23  | Cuenta con brocal   | SI | NO |
| 24  | Cuenta con sello sanitario, que cubra el ademe del pozo   | SI | NO |
| 25  | La bomba presenta fuga de aceite  | SI | NO |
| 26  | La bomba presenta fuga de agua por estopero, brida y/o válvulas   | SI | NO |
| 27  | Presenta encharcamientos  | SI | NO |
| 28  | Presenta fuga por tuberías en mal estado  | SI | NO |
| IX. TANQUES DE ALMACENAMIENTO                                       |   |    |    |
| 29  | Cada tanque cuenta con cerca perimetral   | SI | NO |
| 30  | El registro de acceso cuenta con sardinel que impida escurrimientos al interior del tanque                              | SI | NO |
| 31  | El sardinel cuenta con tapa envolvente  | SI | NO |
| 32  | Cuenta con ducto de ventilación, en forma de codo invertido   | SI | NO |
| 33  | Los ductos de ventilación cuentan con protección de malla tipo mosquitero   | SI | NO |
| 34  | Presenta escurrimientos al interior   | SI | NO |
| 35  | Presenta fisuras  | SI | NO |
| 36  | El tanque elevado cuenta con tubo de desfogue   | SI | NO |
| 37  | Las paredes interiores de los tanques de almacenamiento están recubiertos de material sanitario                         | SI | NO |
| 38  | Al momento de la verificación, las paredes interiores de los depósitos de almacenamiento de agua se encuentran limpias. | SI | NO |
| 39  | Las tuberías que conducen agua, están identificadas con el código de colores de la empresa                              | SI | NO |
| 40  | Presenta fuga por válvulas  | SI | NO |
| 41  | Presenta fuga por tuberías en mal estado  | SI | NO |
| 42  | Se cuenta con bitácora para registrar las acciones de limpieza, drenado y desinfección                                  | SI | NO |
| X. TIPO DE TRATAMIENTO QUE SE APLICA AL AGUA ABASTECIDA POR EL POZO |   |    |    |
| 43  | Utiliza algún método de desinfección  | SI | NO |
| 44  | Se aplica el método de desinfección   | SI | NO |
| 45  | Precisar si cuenta con dosificador de cloro   | SI | NO |
| 46  | Se encuentra en operación dicho equipo  | SI | NO |
| 47  | El depósito de almacenamiento de cloro se encuentra limpio, identificado y con tapa                                     | SI | NO |
| 48  | Cuenta con instalaciones exclusivas para el almacenamiento de productos empleados para el tratamiento del agua.         | SI | NO |

| 49   | Las instalaciones se mantienen limpias, con el piso seco y cuentan con ventilación adecuada.  | SI | NO          |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
|--|---|----|-------------|----------------------------|----------------|----|-------------|--------------------------|------|--|--|-------|------|--|--|--------|------|--|--|---------|------|--|--|---|------|--|--|
| XI. DETERMINACIONES DE PARÁMETROS DE CAMPO   |   |    |             |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
| 50   | Cuenta con bitácora de determinaciones de cloro residual  | SI | NO          |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
| 51   | Anotar la última determinación de cloro residual libre registrada en bitácora del pozo (_____mg/L)  |    |             |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
| 52   | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Punto de la Determinación:</th> <th>Cloro residual</th> <th>pH</th> <th>Temperatura</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Toma de la red municipal</td> <td>mg/L</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Baños</td> <td>mg/L</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cocina</td> <td>mg/L</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Comedor</td> <td>mg/L</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Antes de entrar al proceso del producto</td> <td>mg/L</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> |    |             | Punto de la Determinación: | Cloro residual | pH | Temperatura | Toma de la red municipal | mg/L |  |  | Baños | mg/L |  |  | Cocina | mg/L |  |  | Comedor | mg/L |  |  | Antes de entrar al proceso del producto | mg/L |  |  |
| Punto de la Determinación:   | Cloro residual  | pH | Temperatura |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
| Toma de la red municipal   | mg/L  |    |             |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
| Baños  | mg/L  |    |             |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
| Cocina   | mg/L  |    |             |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
| Comedor  | mg/L  |    |             |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
| Antes de entrar al proceso del producto  | mg/L  |    |             |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |
| <p align="center"><b>OBSERVACIONES GENERALES</b></p> <p align="center">Deberá describir la ubicación del establecimiento y las áreas</p> <hr/> <hr/> <hr/> |   |    |             |                            |                |    |             |                          |      |  |  |       |      |  |  |        |      |  |  |         |      |  |  |   |      |  |  |

## Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nuevo León.
- Ley Estatal de Salud.
- Reglamento Interior de la Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León.
- Ley Federal de Procedimiento Administrativo
- NORMA Oficial Mexicana NOM-003-CNA-1996, Requisitos durante la construcción de pozos de extracción de agua para prevenir la contaminación de acuí-feros.
- ACUERDO de Coordinación que, para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Nuevo León. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 6 de julio del 2016).

**Si tienes dudas comunícate al Centro Integral de Servicios**

Tel. 8181307020

[cis.ventanilla@saludnl.gob.mx](mailto:cis.ventanilla@saludnl.gob.mx)

Av. Chapultepec N° 1836, Colonia Jardín Español, CP. 64820, Monterrey,  
Nuevo León.