

# Guía de Autoevaluación

Para realizar vigilancia ante la  
emergencia por CORONAVIRUS SARS-  
COV-2 (COVID-19).



EL GOBIERNO DEL  
**NUEVO**  
NUEVO LEÓN



**SALUD**  
GABINETE DE IGUALDAD  
PARA TODAS LAS PERSONAS

SUBSECRETARÍA  
DE REGULACIÓN Y  
FOMENTO SANITARIO

# 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 COVID-19 en la actualidad aun se encuentra presente en muchos lugares del país y el estar en constante vigilancia ante la emergencia de este virus es primordial para cualquier establecimiento dedicado a brindar un servicio.

El uso de medidas de higiene y seguridad de precaución ante cualquier enfermedad es una manera responsable de actuar en los establecimientos y con cualquier persona y personal que tengan contacto con el mismo.

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.

**El uso de esta guía es aplicable según los lineamientos publicados en el Semáforo Epidemiológico publicado por la Autoridad.**

## Importancia de la Guía

La salud de la población es importante a la hora de la prestación de los servicios para vigilancia ante la emergencia por CORONAVIRUS SARS-COV-2, 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 para vigilancia ante la emergencia por CORONAVIRUS SARS-COV-2 ya que al hacer el ejercicio de auto-evaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal.
- Prestar de un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar de una imagen profesional y de confianza hacia sus clientes.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.
- Control de posibles casos nuevos de COVID-19.
- Evitar contagios al personal que labora en el establecimiento y toda persona en contacto con el mismo.

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. GENERAL.</b>			
1	El establecimiento cuenta con Aviso de Funcionamiento o Licencia Sanitaria.	SI	NO
2	Se respeta el aforo máximo permitido publicado en medios oficiales.	SI	NO
<b>II. ÁREAS COMUNES Y DE TRABAJO.</b>			
3	El establecimiento cuenta con filtro de acceso, y este cuenta con:	SI	NO
3.1	Dispensador de alcohol o de gel desinfectante a base de alcohol al 70%	SI	NO
3.2	Toma de temperatura	SI	NO
4	Utiliza cubrebocas de manera adecuada.	SI	NO
5	Distanciamiento social (espacio suficiente para que exista una distancia de 1.5m entre cada persona dependiendo del aforo máximo permitido en el punto 2.)	SI	NO
6	Se realiza lavado de manos de manera frecuente.	SI	NO
7	Se promueve estornudar y toser de manera correcta (de etiqueta).	SI	NO
8	Se cuenta con gel alcohol o solución desinfectante a base de alcohol al 70%. Y este se encuentra distribuido en cantidades suficientes en toda el área del establecimiento.	SI	NO
9	Se realiza limpieza y desinfección de superficies, instalaciones, mobiliario y áreas de trabajo.	SI	NO
9.1	Producto empleado:	SI	NO
9.2	Frecuencia de Aseo y Limpieza:	SI	NO
9.3	Se cuenta con bitácoras de limpieza y desinfección de superficies, instalaciones, mobiliario y áreas de trabajo.	SI	NO
10	El establecimiento cuenta con publicidad, artículos, materiales u objetos que fomentan las acciones de prevención, mitigación, protección y cuidados ante la pandemia SARS-CoV2-19 (como el correcto lavado de manos, teléfonos de atención en caso de presentar síntomas, entre otros).	SI	NO
11	El establecimiento cuenta con sistema de abastecimiento de agua potable, de acuerdo a la capacidad de atención.	SI	NO
12	El establecimiento cuenta con sanitarios con los insumos necesarios (lavabo, agua potable, retrete funcional, jabón líquido, toallas desechables para el secado de manos y contenedor de basura con tapa).	SI	NO

13	El establecimiento cuenta con un área de confinamiento para basura municipal y residuos.	SI	NO
14	El establecimiento cuenta con ventilación e iluminación suficiente (natural y/o artificial).	SI	NO
15	El establecimiento cuenta con señalamientos que promuevan la sana distancia y son visibles para colaboradores, proveedores y clientes.	SI	NO
16	El establecimiento cuenta con guía de actuación en caso de personal sospechoso o positivo.	SI	NO
17	El establecimiento cuenta con herramienta para la identificación de casos sospechosos o positivos.	SI	NO
18	El personal cuenta con capacitación en relación a las medidas de prevención de COVID-19.	SI	NO
<b>OBSERVACIONES GENERALES</b>			
<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-017 SSA2 2012 y Manuales para la Vigilancia Epidemiológica.
- 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.