

Guía de Autoevaluación

Para albergues



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.

Los albergues desempeñan un papel crucial en proporcionar refugio y apoyo a individuos que enfrentan situaciones de vulnerabilidad y falta de vivienda. La seguridad, el bienestar y la dignidad de quienes recurren a estos espacios dependen en gran medida de la calidad de los servicios ofrecidos por los albergues. Para garantizar estándares óptimos en la atención y el respeto hacia quienes buscan refugio, así como para mantener la integridad de las operaciones, es esencial que se lleven a cabo las buenas prácticas de higiene en el establecimiento.

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 servicios en albergues, 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 en albergues ya que al hacer el ejercicio de auto-evaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal y población.
- Prestar un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar una imagen profesional y de confianza hacia la población.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.

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.

PUNTOS A VERIFICAR:		Evaluación																																									
I. Información General																																											
1	Cuenta con aviso de funcionamiento.	SI	NO																																								
II. Infraestructura e Higiene																																											
2	Las paredes y techo del establecimiento son de material resistente al medio ambiente, se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	SI	NO																																								
3	El establecimiento en general se observa en orden y limpieza.	SI	NO																																								
4	Cuenta con dormitorios separados por sexo, con camas independientes y acorde al número de internos, con espacios individuales para guardar objetos personales; con buena ventilación e iluminación; se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	SI	NO																																								
5	La ventilación del establecimiento permite la circulación e intercambio de aire.	SI	NO																																								
6	Los pisos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza, además no presentan encharcamientos.	SI	NO																																								
7	La iluminación está de acuerdo a la actividad que realiza el personal.	SI	NO																																								
III. Abastecimiento de agua																																											
8	El establecimiento cuenta con abastecimiento de agua potable, precisar la fuente.	SI	NO																																								
9	Tipo de abastecimiento de agua: Red municipal() Pipa () Pozo () Otro (): _____																																										
10	Depósitos de almacenamiento de agua: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th></th> <th>Cisterna ()</th> <th>Tinaco()</th> <th>Tambos ()</th> <th>Otro ():</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>No. Depósito</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Capacidad</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		Cisterna ()	Tinaco()	Tambos ()	Otro ():	No. Depósito				-	Capacidad				-																											
	Cisterna ()	Tinaco()	Tambos ()	Otro ():																																							
No. Depósito				-																																							
Capacidad				-																																							
11	Monitoreo de Cloro residual libre y pH en puntos de red, tomas y depósitos de almacenamiento de agua: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Red</th> <th colspan="2">Cisterna</th> <th colspan="2">Tambos</th> <th colspan="2">Pipa</th> </tr> <tr> <th>Cl</th> <th>pH</th> <th>Cl</th> <th>pH</th> <th>Cl</th> <th>pH</th> <th>Cl</th> <th>pH</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Red		Cisterna		Tambos		Pipa		Cl	pH	Cl	pH	Cl	pH	Cl	pH																										
Red		Cisterna		Tambos		Pipa																																					
Cl	pH	Cl	pH	Cl	pH	Cl	pH																																				

12	Los tanques de almacenamiento de agua potable, están protegidos contra la corrosión, la contaminación, cuentan con tapa.	SI	NO
13	El interior de los tanques de almacenamiento de agua, se encuentran limpios.	SI	NO
IV. Área de preparación de alimentos			
14	Cuentan con área específica para la preparación de alimentos y esta se encuentra limpia.	SI	NO
15	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7°C, cuentan con termómetro.	SI	NO
16	Las condiciones de almacenamiento de alimentos y bebidas es adecuada, conforme a las características de éstos, se encuentran dentro del periodo de caducidad vigente.	SI	NO
17	Se evita la contaminación cruzada entre materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
18	Cuenta con área habilitada para almacenar materias primas	SI	NO
19	El área se encuentra limpia, ordenada, lugar seco sin rastro de humedad.	SI	NO
20	Las condiciones sanitarias de los empaques de materia prima se encuentran: limpios, íntegros, latas sin abombamientos, abollamientos, corrosión o deterioro en sus etiquetas.	SI	NO
21	Empaque de granos sin agujeros, rasgaduras o mordeduras, o evidencia de deterioro por fauna nociva.	SI	NO
22	Galletas, Tortillas y panes sin presencia de mohos.	SI	NO
23	La materia prima, producto en proceso de elaboración y producto terminado, se encuentran identificados al ser almacenados.	SI	NO
24	El agua que se utiliza para la preparación de alimentos, lavado de equipos y utensilios es potable.	SI	NO
25	El equipo, mobiliario y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.	SI	NO
26	El personal que prepara alimentos está limpio en su persona, vestimenta y calzado, con uñas recortadas, sin esmalte y sin joyería, utiliza protección que cubra totalmente el cabello, barba, bigote y patilla.	SI	NO
27	El personal que prepara alimentos se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario.	SI	NO

V. Instalaciones sanitarias			
28	Los sanitarios y regaderas, están separados, por sexo y grupo etario, se observan limpios y en buen estado de mantenimiento.	SI	NO
29	Los sanitarios están conectados al drenaje.	SI	NO
30	Los sanitarios cuentan con agua, jabón, toallas desechables o secador de aire y bote de basura con tapa	SI	NO
VI. Manejo de residuos			
31	Todas las áreas y sanitarios cuentan con recipientes con tapa para basura	SI	NO
32	Existe almacén temporal de residuos identificado y separado de las demás áreas.	SI	NO
33	El almacén temporal cuenta con ventilación que impida la acumulación de malos olores.	SI	NO
VII. Control de plagas y fauna nociva			
34	Cuentan con programa, comprobante de servicio para el control y erradicación de plagas y fauna nociva.	SI	NO
35	La empresa responsable del servicio de control de plagas cuenta con licencia sanitaria.	SI	NO
36	Se encuentra presencia y/o evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
VIII. Área de atención médica			
37	Cuenta con área para consultorio	SI	NO
38	Maneja medicamentos fraccionados	SI	NO
39	Se administran vacunas (biológicos)	SI	NO
40	En caso de que manejen biológicos, la red fría o cadena de frío se lleva de manera adecuada?	SI	NO
41	Fecha de caducidad de insumos y vacunas vigentes	SI	NO
42	El instrumental empleado está limpio / desinfectado / esterilizado	SI	NO

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-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-004-SSA3-2012, Del expediente clínico.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-005-SSA3-2010, Que establece los requisitos mínimos de infraestructura y equipamiento de establecimientos para la atención médica de pacientes ambulatorios.
- 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

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