

# Guía de Autoevaluación Para orfanatos



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 orfanatos desempeñan un papel crucial en la protección y el cuidado de niños y niñas que, por diversas circunstancias, han perdido el cuidado de sus familias. Estos establecimientos tienen la importante responsabilidad de brindar un entorno seguro, amoroso y estimulante para los niños mientras se trabaja en la búsqueda de soluciones permanentes para su bienestar.

Reconociendo la importancia crítica de mantener entornos saludables y seguros, esta guía aborda aspectos fundamentales que abarcan desde la infraestructura física hasta el manejo de alimentos, la gestión de residuos y la atención al agua potable.

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 orfanatos, 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 orfanatos 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			
I. Documentación			
1	Cuenta con Aviso de Funcionamiento	SI	NO
2	Cuenta con registro de pacientes	SI	NO
3	Se cuenta con anuncio o rótulo en donde se da a conocer el horario de funcionamiento del establecimiento.	SI	NO
4	La documentación del personal de la salud (médicos, enfermeras, técnicos, auxiliares y/o psicólogos) se encuentra completa y actualizada	SI	NO
5	Se cuenta con título del Profesional de la Salud o documentos correspondientes que lo acrediten como tal, a la vista del público.	SI	NO
6	El personal médico cuenta con recetario médico impreso e incluye en forma completa: Nombre del médico, Institución que expide el Título, Número de Cédula Profesional, Domicilio del establecimiento, Fecha de expedición y en su caso Número de cédula de especialidad.	SI	NO
7	Se cuenta con expedientes clínicos completos, ordenados e incluye: identificación, historia clínica, notas de evolución, nota de interconsulta, en su caso y con carta de consentimiento informado, debidamente requisitado y se conservan por un periodo mínimo de cinco años.	SI	NO
8	Cuenta con programa de protección civil autorizado	SI	NO
9	Cuenta con manuales técnico administrativos	SI	NO
10	Cuenta con bitácoras de mantenimiento, preventivo y correctivo, del mobiliario y equipo.	SI	NO
II. Infraestructura e Higiene			
11	Las paredes y techo del establecimiento son de material resistente al medio ambiente, se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza.	SI	NO
12	El establecimiento en general se observa en orden y limpieza.	SI	NO
13	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
14	La ventilación del establecimiento permite la circulación e intercambio de aire.	SI	NO
15	Los pisos se encuentran en buen estado de mantenimiento y limpieza, además no presentan encharcamientos.	SI	NO
16	La iluminación está de acuerdo a la actividad que realiza el personal.	SI	NO
17	Cuenta con acceso directo al establecimiento, para las personas con discapacidad y adultos mayores.	SI	NO
III. Abastecimiento de agua potable			
18	El establecimiento cuenta con abastecimiento de agua potable, precisar la fuente.	SI	NO



19	Los tanques de almacenamiento de agua potable, están protegidos contra la corrosión, la contaminación, cuentan con tapa.	SI	NO															
20	El interior de los tanques de almacenamiento de agua, se encuentran limpios.	SI	NO															
21	Se realizó determinación de cloro residual en los siguientes puntos (al menos tres puntos incluyendo la cisterna o depósito, a la salida de la misma y en otros puntos de la red de distribución interna)	SI	NO															
	<table><tr><td>Número de muestra</td><td>Localización del punto de muestreo</td><td>Resultado</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td><td></td></tr></table>			Número de muestra	Localización del punto de muestreo	Resultado												
	Número de muestra			Localización del punto de muestreo	Resultado													
IV. Área de Preparación de Alimentos																		
22	Cuenta con área específica para la preparación de alimentos y esta se encuentra limpia.	SI	NO															
23	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7° C, cuentan con termómetro.	SI	NO															
24	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															
25	Se evita la contaminación cruzada entre materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO															
26	La materia prima, producto en proceso de elaboración y producto terminado, se encuentran identificados al ser almacenados.	SI	NO															
27	El agua que se utiliza para la preparación de alimentos, lavado de equipos y utensilios es potable.	SI	NO															
28	El equipo, mobiliario y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.	SI	NO															
29	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															
V. Instalaciones sanitarias																		
30	Los sanitarios y regaderas, están separados, por sexo y grupo etario, se observan limpios y en buen estado de mantenimiento.	SI	NO															
31	Los sanitarios están conectados al drenaje.	SI	NO															
32	Los sanitarios cuentan con agua, jabón, toallas desechables o secador de aire y bote de basura con tapa.	SI	NO															
33	Existen suficientes servicios sanitarios por número y sexo	SI	NO															

VI. Manejo de residuos			
34	Todas las áreas y sanitarios cuentan con recipientes con tapa para basura.	SI	NO
35	Existe almacén temporal de residuos identificado y separado de las demás áreas.	SI	NO
36	El almacén temporal cuenta con ventilación que impida la acumulación de malos olores.	SI	NO
VII. Control de plagas y fauna nociva			
37	Cuentan con programa, comprobante de servicio para el control y erradicación de plagas y fauna nociva.	SI	NO
38	La empresa responsable del servicio de control de plagas cuenta con licencia sanitaria.	SI	NO
39	Se encuentra presencia y/o evidencia de plagas o fauna nociva.	SI	NO
40	La construcción es a prueba de fauna nociva.	SI	NO
VIII. Medicamentos e insumos			
41	Los medicamentos e insumos que se encuentran en el establecimiento: Tienen fecha de caducidad vigente, cuentan con registro sanitario emitido por la autoridad sanitaria, se almacenan de acuerdo a las indicaciones del fabricante, en caso de ser un establecimiento privado, no cuente con medicamentos del Sector Salud Público, cuenta con una política para el manejo de soluciones específicamente de uso pediátrico.	SI	NO
42	Se cuenta con área de resguardo y control de medicamentos, con acceso restringido.	SI	NO
IX. Prestación del servicio de atención médica			
43	El consultorio cuenta con: a) un área para entrevista y otra para exploración física, un área, espacio o mueble que permita guardar y disponer de los expedientes clínicos; b) lavabo funcional con jabón y toallas desechables, ubicadas en el área de exploración física; c) botiquín de urgencias que cuente con lo siguiente: paracetamol, tabletas de 500 mg, lidocaína simple, solución inyectable al 2%, epinefrina, solución inyectable 1mg 1:1000/ml, butilhioscina, solución inyectable 10 mg, Difendol, solución inyectable 40 mg, agua bidestilada, solución inyectable 2ml, glucosa, solución al 5% o 10% y/o 50%, solución de Hartmann; d) El siguiente mobiliario y equipo: asiento para el médico, asiento para el paciente acompañante, báscula con estadímetro, guarda de medicamentos, materiales o instrumental, mesa de exploración con pierneras, sistema para guarda de expedientes clínicos, esfigmomanómetro mercurial, aneroide o electrónico con brazalete de tamaño que requiera para su actividad principal, estetoscopio biauricular, estuche de diagnóstico (oftalmoscopio opcional), pinza tipo mosquito, porta aguja recto, con ranura central y estrías cruzadas, tijera recta, termómetro clínico, apósitos, gasas, guantes quirúrgico estériles, material de sutura, soluciones antisépticas.	SI	NO

X. Residuos Peligrosos Biológicos Infecciosos (R.P.B.I)			
44	Se cuenta con contrato con empresa recolectora de R.P.B.I vigente, así como de los manifiestos de recolección o bien se encuentra adherido a un plan de manejo externo.	SI	NO
45	En las áreas del establecimiento se separan y envasan los residuos peligrosos biológicos infecciosos, de acuerdo con sus características físicas y biológicas infecciosas, sin mezclarse con ningún otro tipo de residuos municipales o peligrosos.	SI	NO
XI. Seguridad			
46	Cuenta con detectores de humo instalados en el techo.	SI	NO
47	Cuenta con extintores en lugares estratégicos	SI	NO
48	Cuenta con sistema de iluminación de emergencia en las áreas de tránsito del personal y usuarios.	SI	NO
49	Cuenta con salida de emergencia con la dimensión necesaria y dispositivos de fácil operación.	SI	NO
50	Cuenta con señalamiento apropiados de tamaño mayor que el usual, para que orienten al usuario en caso de desalojo.	SI	NO
<p align="center"><b>Observaciones generales</b></p> <hr/> <hr/> <hr/> <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-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.
- NOM-087-SEMARNAT-SSA1-2002, Protección ambiental - Salud ambiental - Residuos peligrosos biológico-infecciosos - Clasificación y especificaciones de manejo.
- 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