

# Guía de Autoevaluación Hoteles y Moteles



**Gobierno de  
Nuevo León**

**Secretaría  
de Salud**

**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.

Los Hoteles y Moteles son establecimientos con el beneficio de brindar hospedaje de manera rápida y efectuando apoyo a todas las personas que necesiten de este servicio, así como personas dedicadas a diferentes actividades como viajar, trabajar y pasar un momento digno para el descanso y mantener un papel fundamental en la cuestión económica del turismo. Se pretende que en estos servicios comunitarios se brinda la mejor experiencia positiva, y servicio eficiente.

A continuación, se desarrolla la guía de autoevaluación a cerca de los criterios de evaluación para el mejor funcionamiento de los servicios nombrados.

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 hoteles y moteles, 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 hoteles y moteles ya que al hacer el ejercicio de auto-evaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal y al público en general.
- Prestar un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar una amplia diversidad de confianza hacia sus clientes.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.
- Prevenir erróneas prácticas de higiene y focalizar el objetivo de impartir buen servicio.

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	
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	Se mantienen las habitaciones e instalaciones en general en condiciones higiénicas, aseándolas diariamente.	SI	NO
3	Cuentan con salidas de emergencia y en caso de que las edificaciones sean de dos o más pisos tendrán también escalera externa; las que contarán con las características que al efecto señale el reglamento correspondiente.	SI	NO
4	Si la construcción que albergan hoteles y moteles su altura es de 13 metros o más, cuenta con escaleras de emergencia, las cuales se instalarán en el exterior del edificio, con letreros alusivos; además se proporcionará servicio de elevador.	SI	NO
5	Las escaleras cuentan con barandal, con un mínimo de 1.20 metros de altura y una superficie en cada escalón de cuando menos 30 centímetros.	SI	NO
6	Los espacios interiores cuentan con ventilación natural y cuando este no sea posible se proporcionará con suficiente ventilación artificial y en las áreas de preparación de alimentos contará además con extractores de aire.	SI	NO
7	Las instalaciones de los baños se encuentran en buen estado de funcionamiento, limpios y desinfectados para lo cual pisos y paredes cuentan con superficies lisas e impermeable y con material antiderrapantes.	SI	NO
<b>II. SERVICIOS.</b>			
8	Las regaderas cuentan con agua fría y caliente.	SI	NO
9	Cuentan con sistemas para prevenir incendios, tales como alarma, extinguidores y demás medidas preventivas que tiendan a salvaguardar la vida en cada piso.	SI	NO

10	Cuentan con botiquín de primeros auxilios y con recipientes de capacidad suficiente para la recolección y retiro diario de la basura;	SI	NO
11	Las habitaciones cuentan con servicio sanitario completo, con papel sanitario, jabón, toallas limpias y pastilla desodorante, así como con recipientes para basura con bolsa de plástico para su fácil aseo. Además, deberán contar con pisos anti derrapantes y los muros estar cubiertos de azulejo.	SI	NO
12	Cuenta con las ropas de cama y colchones en buen estado de conservación e higiene, los colchones cuentan con protectores.	SI	NO
13	Cuenta con instrucciones en cada habitación dirigida a los usuarios para aplicarse en caso de un incendio y otro tipo de desastre.	SI	NO
14	Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución.	SI	NO
15	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
16	El servicio sanitario tiene cerca del retrete un resumidero extra distinto al de la regadera para facilitar la limpieza de este equipo.	SI	NO
<b>I. CONTROL DE OPERACIONES Y PRÁCTICAS DEL PERSONAL.</b>			
17	El establecimiento cuenta con planos autorizados por las autoridades competentes. Y en la construcción de hoteles y moteles cuentan con materiales sólidos e incombustibles	SI	NO
18	Se evita el hacinamiento de personas en las habitaciones destinadas a los dormitorios.	SI	NO
19	El personal del establecimiento cuenta con capacitación sobre lo que se debe de hacer en caso de un incendio o cualquier otro desastre.	SI	NO
20	En las áreas de reunión de huéspedes cuentan con letreros sobre la prohibición de fumar.	SI	NO
<b>IV. CONTROL DE PLAGAS</b>			
21	No hay evidencia de plagas o fauna nociva y cuenta con certificado de fumigación vigente.	SI	NO

OBSERVACIONES GENERALES

## 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.
- Reglamento de establecimientos de hospedaje.
- 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