

# Guía de Autoevaluación

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



**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.

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: 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>			
<b>VIII. RECONOCIMIENTO SANITARIO DE LAS INSTALACIONES DEL POZO</b>			

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
<b>IX. TANQUES DE ALMACENAMIENTO</b>			
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
<b>X. TIPO DE TRATAMIENTO QUE SE APLICA AL AGUA ABASTECIDA POR EL POZO</b>			
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
<b>XI. DETERMINACIONES DE PARÁMETROS DE CAMPO</b>			

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 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 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 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.