

Guía de Autoevaluación

Para establecimientos que procesan
productos de aseo.



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.

Los productos de aseo cumplen con el objetivo de limpieza, desinfección y protección cuando se realizan los procedimientos mismos en los establecimientos. Estos productos deben de igual manera fabricarse y elaborarse de manera correcta.

Los procesos que se requieren para la fabricación de estos productos deben de realizarse con el cuidado y la protección correcta para evitar cualquier daño físico al consumidor o al empleado que manipula estos líquidos.

El establecimiento debe contar con los criterios de evaluación emitidos por la normativa sanitaria vigente.

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 procesar productos de aseo, 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 responsables de la producción de productos de aseo 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.
- Control de higiene y seguridad de los procesos en el establecimiento.
- Evitar consecuencias al personal que labora en el establecimiento.

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. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS.			
1	Existen separaciones físicas entre las diferentes áreas (proceso, sanitarios, laboratorio, comedor, oficinas, almacenes, etc.).	SI	NO
2	Los sanitarios cuentan con agua potable, retrete(s) y lavabo(s), funcionando correctamente.	SI	NO
3	Cuenta con un área específica, ordenada y limpia, para almacenar artículos de limpieza, detergentes, y desinfectantes.	SI	NO
II. ÁREA DE PROCESO.			
4	Los acabados de paredes, pisos y techos, dentro de las áreas de fabricación, operación y almacenamiento, son de fácil limpieza y desinfección.	SI	NO
5	Las instalaciones dentro de las áreas de fabricación, operación y almacenamiento, incluidos techos, puertas, paredes y pisos, se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios	SI	NO
6	Cuenta con instalaciones e implementos para el lavado y desinfección de las manos del personal.	SI	NO
III. SERVICIOS.			
7	El establecimiento cuenta con servicios de eliminación de excretas conectados a la red de drenaje.	SI	NO
8	El establecimiento está provisto de agua potable y cuenta con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución	SI	NO
9	La ventilación es adecuada para el manejo de sustancias inflamables o tóxicas.	SI	NO
10	La iluminación natural o artificial es suficiente para cada área.	SI	NO
11	Los desechos se colocan en recipientes específicos para tal fin, limpios, con tapa e identificados.	SI	NO
IV. ENVASADO.			
12	Los envases que se empleen para el envasado de los productos de aseo tóxicos, corrosivos o inflamables tienen tapas o dispositivos de seguridad que prevengan la manipulación accidental de su contenido por los niños.	SI	NO
V. REVISIÓN DOCUMENTAL.			
13	Cuenta con programas y registros para la limpieza y desinfección de las diferentes áreas.	SI	NO
14	El establecimiento cuenta con procedimientos de buenas prácticas de higiene en materia de control de la fauna nociva.	SI	NO

15	Cuenta con registros en donde se indique la evaluación de las especificaciones o criterios de calidad para la aceptación de envases o de los materiales de envase.	SI	NO
16	Cuenta con registros en donde se indique que el número del lote de los productos se identifican en relación con su fecha de proceso.	SI	NO
17	Cuenta con registros de los resultados de las pruebas para la evaluación de la calidad del producto terminado.	SI	NO
18	Cuenta con registros para el control de salidas y destino de los productos por lote.	SI	NO
OBSERVACIONES GENERALES			
<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.
- NOM-189-SSA1/SCFI-2018, Productos y servicios. Etiquetado y envasado para productos de aseo de uso doméstico.
- 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.