

Guía de Autoevaluación

Para establecimientos con
Atención a las Adicciones.



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.

En un mundo donde las adicciones representan un desafío significativo para la salud pública y el bienestar social, la regulación efectiva de los establecimientos que brindan atención a las adicciones se convierte en una prioridad. Estos centros juegan un papel fundamental en la prevención, tratamiento y rehabilitación de personas afectadas por diversas formas de dependencia. Sin embargo, garantizar que estos establecimientos operen de manera segura requiere de una evaluación regulatoria integral.

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 brindar atención en los centros de adicciones, 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 profesionales de la salud ya que al hacer el ejercicio de auto-evaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal.
- Prestar de un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar de una imagen profesional y de confianza hacia los pacientes.
- 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.

Todo establecimiento especializado en la atención de las adicciones por saneamiento debe de contar con:		Evaluación	
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 limpio.	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
II. Abastecimiento de agua potable			
8	El establecimiento cuenta con abastecimiento de agua potable, precisar la fuente.	SI	NO
9	Los tanques de almacenamiento de agua potable están protegidos contra la corrosión y la contaminación, y cuentan con tapa.	SI	NO
10	El interior de los tanques de almacenamiento de agua, se encuentran limpios.	SI	NO
III. Área de Preparación de Alimentos			
11	Cuentan con área específica para la preparación de alimentos y esta se encuentra limpia.	SI	NO
12	Los equipos de refrigeración mantienen una temperatura máxima de 7°C, cuentan con termómetro.	SI	NO
13	Las condiciones de almacenamiento de alimentos y bebidas son adecuadas conforme a las características de éstos, y se encuentran dentro del periodo de caducidad vigente.	SI	NO
14	Se evita la contaminación cruzada entre materia prima, producto en elaboración y producto terminado.	SI	NO
15	La materia prima, producto en proceso de elaboración y producto terminado, se encuentran identificados al ser almacenados.	SI	NO
16	El agua que se utiliza para la preparación de alimentos, lavado de equipos y utensilios es potable.	SI	NO
17	El equipo, mobiliario y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento.	SI	NO
18	El personal que prepara alimentos está limpio en su persona, vestimenta y calzado, con uñas recortadas y sin joyería.	SI	NO

IV. Instalaciones Sanitarias			
20	Los sanitarios y regaderas están separados, por sexo y grupo etario, se observan limpios y en buen estado de mantenimiento.	SI	NO
21	Los sanitarios están conectados al drenaje correctamente.	SI	NO
22	Los sanitarios cuentan con agua, jabón, toallas desechables o secador de aire y bote de basura con tapa.	SI	NO
IV. Manejo de residuos			
23	Todas las áreas y sanitarios cuentan con recipientes con tapa para basura.	SI	NO
24	Existe almacén temporal de residuos identificado y separado de las demás áreas.	SI	NO
25	El almacén temporal cuenta con ventilación que impida la acumulación de malos olores.	SI	NO
V. Control de plagas y fauna nociva			
26	Cuentan con programa, comprobante de servicio para el control y erradicación de plagas y fauna nociva.	SI	NO
27	La empresa responsable del servicio de control de plagas cuenta con licencia sanitaria.	SI	NO
28	Se encuentra presencia y/o evidencia de plagas o fauna nociva.	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-028-SSA2-1999, Para la prevención, tratamiento y control de las adicciones.
- 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