

Coordinación de Regulación Sanitaria

Guía de Autoevaluación

Para Albergues



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



ESTADO DE
MÉXICO
¡El poder de servir!

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Introducción

Velar los lineamientos sanitarios que se requiere para el servicio de los albergues, es fundamental para la seguridad sanitaria de los ciudadanos que se alojan en estos lugares, la Coordinación de Regulación Sanitaria del Instituto de Salud del Estado de México, tiene por objeto hacer cumplir las disposiciones generales de la Ley General de Salud, en materia de Salubridad General donde marca “El derecho a la protección de la salud que tiene toda persona, las bases y modalidades del establecimiento para el acceso a los servicios”.

Los albergues tienen por objeto alojar a personas de situaciones de necesidad y hospedaje temporal para las personas vulnerables o viajeros; por lo que deberán contar con el servicio básico en las instalaciones, ya que se comparte espacios como baños y cocina; es por ello que, el servicio del establecimiento debe asumir los requisitos de la normatividad sanitaria para garantizar la protección contra riesgos sanitarios.

El objetivo del establecimiento es que proporcione un lugar cómodo, cumplir con diversas regulaciones sanitarias como la infraestructura, instalaciones adecuadas; así como proteger los riesgos sanitarios para los huéspedes.

Salvaguardar la Salud Pública es responsabilidad de todos, un compromiso entre autoridades y establecimientos, para esto se atestigua a la luz pública una herramienta como guía para los requisitos mínimos de documentación legal y técnica para el servicio.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Importancia de la Guía

Informar y reducir los riesgos sanitarios es ejercer la normatividad y disposiciones sanitarias, coadyuvando para las buenas prácticas en los establecimientos y deficiencias sanitarias, al identificarlas se evitan grandes problemáticas.

Esta guía es importante para prevenir y evitar los riesgos sanitarios en los establecimientos prestadores de servicios de albergues, ya que al hacer el ejercicio de autoevaluación podrán:

- Dar un servicio de calidad y condiciones sanitarias básicas.
- Proporcionar una imagen profesional hacia los consumidores y divulgación ante la sociedad.
- Evitar medidas de seguridad y sanciones administrativas.

El dar seguimiento a esta guía creará una cultura de prevención y de mejor decisión.

Haga su autoevaluación señalando con una X en el recuadro de evaluación que corresponda **SI** o **NO** de acuerdo a lo que se especifica en cada reactivo.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México

Debe contar con:		Evaluación	
I. 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 limpieza?	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
III. Abastecimiento de agua			
8.	El establecimiento, ¿cuenta con abastecimiento de agua potable, precisar la fuente?	SI	NO
9.	Tipo de abastecimiento de agua: Red municipal () Pipa () Pozo () Otro (): _____	SI	NO
10.	Depósitos de almacenamiento de agua: Cisterna () Tinaco () Tambor () Otro () No. Deposito: _____ Capacidad: _____	SI	NO



11.	Monitoreo de Cloro residual libre y pH en puntos de red, tomas y depósitos de almacenamiento de agua:																									
	<table border="0"> <tr> <td>Red</td> <td>Cisterna</td> <td>Tambos</td> <td>Pipa</td> </tr> <tr> <td>Cl / pH</td> <td>Cl / pH</td> <td>Cl / pH</td> <td>Cl / pH</td> </tr> </table>	Red	Cisterna	Tambos	Pipa	Cl / pH	Cl / pH	Cl / pH	Cl / pH																	
	Red	Cisterna	Tambos	Pipa																						
	Cl / pH	Cl / pH	Cl / pH	Cl / pH																						
<table border="1"> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>																									SI	NO
12.	Los tanques de almacenamiento de agua potable, ¿están protegidos contra la corrosión, la contaminación, cuentan con tapa?	SI	NO																							
13.	El interior de los tanques de almacenamiento de agua, ¿se encuentran limpios?	SI	NO																							
IV. Área de preparación de alimentos																										
14.	¿Cuenta con área específica para la preparación de alimentos y esta se encuentra limpia?	SI	NO																							
15.	Los equipos de refrigeración, ¿mantienen una temperatura máxima de 7° C y cuentan con termómetro?	SI	NO																							
16.	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																							
17.	¿Se evita la contaminación cruzada entre materia prima, producto en elaboración y producto terminado?	SI	NO																							
18.	¿Cuenta con área habilitada para almacenar materias primas?	SI	NO																							
19.	El área, ¿se encuentra limpia, ordenada, lugar seco sin rastro de humedad?	SI	NO																							
20.	Las condiciones sanitarias de los empaques de materia prima, ¿se encuentran limpios, íntegros, latas sin abombamientos?	SI	NO																							



21.	Empaque de granos sin agujeros, rasgaduras o mordeduras, o evidencia de deterioro por fauna nociva.	SI	NO
22.	Galletas, Tortillas y panes sin presencia de moho.	SI	NO
23.	La materia prima, producto en proceso de elaboración y producto terminado, ¿se encuentran identificados al ser almacenados?	SI	NO
24.	El agua que se utiliza para la preparación de alimentos, lavado de equipos y utensilios, ¿es potable?	SI	NO
25.	El equipo, mobiliario y utensilios, ¿se encuentran limpios y en buen estado de mantenimiento?	SI	NO
26.	El personal que prepara alimentos, ¿está limpio en su persona, vestimenta, calzado, con uñas recortadas, sin esmalte y sin joyería, utiliza protección que cubra totalmente el cabello, barba, bigote y patilla?	SI	NO
27.	El personal que prepara alimentos, ¿se lava las manos al inicio de las labores y cada vez que sea necesario?	SI	NO
V. Instalaciones Sanitarias			
28.	Los sanitarios y regaderas, ¿están separadas por sexo y grupo etario, se observan limpios y en buen estado de mantenimiento?	SI	NO
29.	Los sanitarios, ¿están conectados al drenaje?	SI	NO
30.	Los sanitarios, ¿cuentan con agua, jabón, toallas desechables o secador de aire y bote de basura con tapa?	SI	NO
VI. Manejo de Residuos			
31.	Todas las áreas y sanitarios, ¿cuentan con recipientes con tapa para basura?	SI	NO
32.	¿Existe almacén temporal de residuos identificado y separado de las demás áreas?	SI	NO



33.	El almacén temporal, ¿cuenta con ventilador que impida la acumulación de malos olores?	SI	NO
VII. Control de plagas y fauna nociva			
34.	¿Cuenta con programa, comprobante de servicio para el control y erradicación de plagas y fauna nociva?	SI	NO
35.	La empresa responsable del servicio de control de plagas, ¿cuenta con licencia sanitaria?	SI	NO
36.	¿Se encuentra presencia y/o evidencia de plagas o fauna nociva?	SI	NO
VIII. Área de atención médica			
37.	¿Cuenta con área para consultorio?	SI	NO
38.	¿Maneja medicamentos fraccionados?	SI	NO
39.	¿Se administran vacunas (biológicos)?	SI	NO
40.	¿En caso de que manejen biológicos, la red fría o cadena de frío se lleva de manera adecuada?	SI	NO
41.	Fecha de caducidad de insumos y vacunas vigente.	SI	NO
42.	El instrumental empleado, ¿está limpio / desinfectado / esterilizado?	SI	NO



Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Prestación de Servicios de Atención Médica.
- Reglamento de Control Sanitario de productos y Servicios.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de Alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM- 004-SAA3-2012. Del expediente clínico.
- Norma Oficial Mexicana NOM-005-SSA3-2010. Que establece los requisitos de Infraestructura y equipamiento de establecimientos para la atención médica de pacientes ambulatorios.
- ACUERDO específico de Coordinación que, para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, celebran la Secretaría de Salud y el Estado de México. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre del 2004).



Si tiene alguna pregunta o duda, escribanos al correo electrónico:

isem.rsfomento@edomex.gob.mx

Asimismo, si conoce de algún hecho acto u omisión del funcionamiento de las unidades económicas que representen un riesgo a la salud, realiza tu denuncia a través de:

correo electrónico

denuncia.regulacionsanitaria@edomex.gob.mx

teléfono

722 - 213 - 7000

Teléfono de Atención del Centro Integral de Servicios:

722 - 215 - 8406

Josefa Ortiz de Domínguez número 200, esquina Avenida José María Morelos y Pavón, Colonia San Sebastián, Código Postal 50090, Toluca, Estado de México.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



ESTADO DE
MÉXICO
¡El poder de servir!

SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

COPRISEM
Comisión para la Protección contra Riesgos
Sanitarios del Estado de México