

Coordinación de Regulación Sanitaria

Guía de Autoevaluación

Para Centros Educativos o Escuelas



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

Proteger la salud de los mexicanos es nuestra misión, evitar de manera eficaz los riesgos sanitarios por el mal manejo de equipamiento, bienes y servicios para la comunidad de centros educativos, nos lleva a crear acciones preventivas y sistemas idóneas para generar buenos hábitos de sanidad.

Difundir la normatividad sanitaria por la existencia de productos y servicios, es fundamental para crear y obtener conocimientos para la protección a la salud, esto se realiza mediante acciones de fomento, control y regulación sanitaria.

En los centros educativos o escuelas deberán contar con espacios inocuos, seguros y de calidad, debido a la gran cantidad de personas que se congrega al mismo tiempo; por lo que, las medidas de higiene, mantenimiento y estrategias de trazabilidad adecuadas, pueden prevenir la propagación de riesgos sanitarios y contribuir a crear un entorno de aprendizaje seguro y saludable, esto, garantiza el cumplimiento de los estándares de salud.

Es compromiso de todos para disminuir los riesgos sanitarios, para ello, realizamos la presente guía de autoevaluación a disposición de los prestadores de servicios, con los requisitos mínimos de documentación legal y técnica, características e infraestructura necesaria, mobiliario, entre otros.



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

La difusión sanitaria para la protección a la salud contra riesgos sanitarios es nuestra misión, las acciones sanitarias están orientadas para la salud de la población en general. Es fundamental la corresponsabilidad con las instituciones públicas y privadas de los sectores educativos y académicos por la gran población de alumnos, para la vigilancia y el control sanitario en estos sectores se diseñan programas y actividades con la finalidad de evitar riesgos sanitarios.

Esta guía creará una cultura de prevención y trazabilidad al momento de su realización y seguimiento para identificar posibles faltas sanitarias. Al realizar el ejercicio de autoevaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar multas o sanciones administrativas.
- Presentar un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar una imagen profesional y de confianza en los alumnos.
- Controlar el establecimiento con seguridad y calidad de higiene.
- Cumplir con los criterios de evaluación en futuras visitas de verificación.

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. Instalaciones generales			
1.	¿Las áreas de oficina se encuentran limpias y ordenadas?	SI	NO
2.	¿Las áreas de oficina cuentan con cestos de basura?	SI	NO
3.	¿Las áreas comunes y patio se encuentran limpias y ordenadas?	SI	NO
4.	¿Las áreas comunes y patios cuentan con cestos de basura?	SI	NO
5.	¿Las áreas comunes y patios cuentan con servicios de agua, luz y drenaje?	SI	NO
6.	¿Las aulas se encuentran limpias y ordenadas?	SI	NO
7.	¿Las aulas cuentan con cestos de basura?	SI	NO
8.	¿Las aulas para actividades lúdicas se encuentran limpias y ordenadas?	SI	NO
9.	¿Las aulas para actividades lúdicas cuentan con cestos de basura?	SI	NO
10.	¿La tienda o cooperativa cuenta con servicios de agua, luz y drenaje?	SI	NO
11.	¿La tienda o cooperativa se encuentra limpia y ordenada?	SI	NO
12.	¿La tienda o cooperativa cuenta con cestos de basura?	SI	NO
13.	¿El área de consejería se encuentra limpia y ordenada?	SI	NO
14.	¿La bodega se encuentra limpia y ordenada?	SI	NO



15.	¿La bodega cuenta con cestos de basura?	SI	NO
16.	¿Los sanitarios cuentan con agua, luz y drenaje?	SI	NO
17.	¿Los sanitarios se encuentran limpios y en buen estado de operación?	SI	NO
18.	¿Realizan registro de limpieza periódica en sanitarios?	SI	NO
19.	¿Los sanitarios cuentan con jabón, papel y toallas desechables?	SI	NO
20.	¿Los sanitarios cuentan con cesto de basura para baño?	SI	NO
21.	¿Cuentan con enfermería o área para la atención médica de primer contacto?	SI	NO
22.	¿El área para la atención médica cuenta con área de interrogación y explotación física?	SI	NO
23.	¿Maneja medicamentos controlados?	SI	NO
24.	En caso de que se manejen estos: ¿se observan en buen estado?	SI	NO
25.	¿Fecha de caducidad de medicamentos vigente?	SI	NO
II. Laboratorio escolar			
26.	¿El plantel educativo cuenta con laboratorio escolar?	SI	NO
27.	¿Se encuentran limpios y en buen estado de operación?	SI	NO
28.	¿Se tiene un área restringida para almacenamiento de sustancias peligrosas?	SI	NO



29.	¿Se cuenta con inventario de sustancias peligrosas?	SI	NO
30.	¿Se tiene bitácora de registro de eventos de riesgo por sustancias o residuos peligrosos?	SI	NO
31.	¿Se cuenta con procedimientos o métodos para la disposición de los residuos peligrosos?	SI	NO
32.	¿Datos generales de la empresa que se encarga de la disposición de residuos peligrosos?	SI	NO
III. Abastecimiento y almacenamiento de agua para uso y consumo humano			
33.	Tipo de abastecimiento de agua: Red: _____ Pozo: _____ Pipa: _____		
34.	Tipo de depósito de almacenamiento de agua, número y capacidad: Cisterna: ___ Tinaco: ___ Pipa: ___ Tambos: ___ Otro: ___		
35.	Tipo de servicio: Continuo: ___ Tandeo: ___ Día: ___ Horario: _____		
36.	¿Los depósitos de almacenamiento se encuentran limpios?	SI	NO
37.	¿Los depósitos de almacenamiento se encuentran cubiertos?	SI	NO
38.	¿Los depósitos de almacenamiento cuentan con la cantidad suficiente para cubrir la demanda?	SI	NO
39.	Monitoreo de cloro residual libre en tomas y almacenamiento de agua: Punto de muestreo: _____ Resultados (CL residual / (PH): _____ Horario: _____ Observaciones: _____		
40.	No. Bebederos: _____ Condiciones sanitarias: _____ Tomas de agua: _____ Condiciones sanitarias: _____		
41.	¿Utilizan dispensador para agua purificada?	SI	NO



42.	¿Los dispensadores se encuentran limpios y en buen estado?	SI	NO
43.	¿Los garrafones llenos y vacíos se encuentran limpios y en buen estado?	SI	NO
44.	Proveedores de agua purificada (marca, razón social, dirección, datos de etiqueta o fractura): _____		
IV. Cocina/ preparación y manejo de alimentos			
45.	¿El plantel cuenta con un área habilitada únicamente para la preparación de alimentos?	SI	NO
46.	¿Cuenta con servicios de agua, luz y drenaje?	SI	NO
47.	¿El área de preparación de alimentos se encuentra limpia y ordenada?	SI	NO
48.	¿El área de preparación de alimentos cuenta con cestos de basura en buen estado y con tapa?	SI	NO
49.	¿El refrigerador se encuentra funcionando y es exclusivo para alimentos?	SI	NO
50.	¿El área cuenta con estufa (s) y/o parrilla (s)?	SI	NO
51.	¿Cuenta con un área destinada para el lavado de las materias primas?	SI	NO
52.	¿Cuenta con estación de lavado de manos con jabón, cepillo y toallas?	SI	NO
53.	¿Acceso controlado al área de preparación de alimentos?	SI	NO
54.	Condiciones sanitarias del personal que preparan o elaboran alimentos: ¿Cuentan con un responsable por turno o jornada?	SI	NO
55.	Su apariencia es pulcra, sin adornos, joyas, etc.	SI	NO



56.	¿Uso de cubrebocas?	SI	NO
57.	¿Cabello cubierto?	SI	NO
58.	¿Manos limpias, uñas cortas y sin esmalte?	SI	NO
59.	¿Ausencia de personas enferma?	SI	NO
60.	Manejo de alimentos: ¿Uso de desinfectantes para agua y verduras?	SI	NO
61.	¿Las verduras y frutas se desinfectan correctamente?	SI	NO
62.	¿Los alimentos calientes son conservados a 60°?	SI	NO
63.	¿Los alimentos fríos son conservados a 7° C o menos?	SI	NO
64.	Utensilios adecuados (no de madera), limpios, ¿y en buen estado?	SI	NO
65.	¿Se desinfecta los utensilios empleados? ¿con qué frecuencia? _____	SI	NO
66.	¿El área de servicio se encuentra limpia y ordenada?	SI	NO
67.	¿Se dota de utensilios para el servicio de cada alimento a cada uno de los comensales?	SI	NO
68.	¿El almacenamiento de materias primas se encuentra en un área específica?	SI	NO
69.	¿El almacenamiento de materias primas se encuentra en buen estado?	SI	NO
70.	¿El almacén de materias primas se encuentra ordenado y con clasificación de alimentos?	SI	NO



71.	¿Se encuentran los productos almacenados en lugares secos y frescos?	SI	NO												
72.	¿Las condiciones sanitarias de los empaques de materia prima se encuentran limpios e íntegros?	SI	NO												
73.	¿Las latas se encuentran sin abombamientos, abolladuras, corrosión o deterioro en sus etiquetas?	SI	NO												
74.	¿Los empaques de granos se encuentran secos y sin agujeros?	SI	NO												
75.	¿Los empaques de granos se encuentran sin rasguños, mordeduras o evidencia de deterioro por fauna nociva?	SI	NO												
76.	¿Las galletas, tortillas y panes se encuentran sin presencia de moho?	SI	NO												
77.	¿Las materias primas se encuentran dentro del periodo de caducidad?	SI	NO												
78.	Datos completos de proveedores de alimentos: _____ _____ _____														
79.	Datos completos de proveedores de alimentos perecederos: _____ _____ _____														
80.	Servicio de alimentos: Horario y número (aproximado) de comensales por servicio: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">Servicio:</td> <td style="width: 25%;">Desayuno ____</td> <td style="width: 25%;">Comida ____</td> <td style="width: 25%;">Otro ____</td> </tr> <tr> <td>Horario:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>No. Comensales:</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			Servicio:	Desayuno ____	Comida ____	Otro ____	Horario:				No. Comensales:			
Servicio:	Desayuno ____	Comida ____	Otro ____												
Horario:															
No. Comensales:															



V. Manejo de los residuos sólidos (basura) y control de fauna nociva			
81.	¿Área designada para el depósito de residuos, separada y cubierta?	SI	NO
82.	Tiempo de recolección de basura: _____		
83.	Utilizan otro método de disposición final (quema, entierro) Cual: _____	SI	NO
84.	¿Presencial de animales domésticos?	SI	NO
85.	¿Evidencia de fauna nociva?	SI	NO
86.	¿Cuenta con evidencia de control de fauna nociva (bitácoras, registros, contratos, (etc.)?)	SI	NO
VI. Sistema de alcantarillado sanitario (drenaje interno)			
87.	¿Cuenta con drenaje conectado a la red municipal (colector)?	SI	NO
88.	¿Se observa un buen estado?	SI	NO
89.	¿Su estructura evita el desbordamiento?	SI	NO
90.	¿Se perciben malos olores provenientes de las alcantarillas?	SI	NO
91.	¿Se tiene el antecedente de desbordamiento de aguas residuales?	SI	NO
VII. Acciones correctivas de protección contra riesgos sanitarios			
Acciones correctivas inmediatas realizadas para minimizar un riesgo para la salud de la población escolar: _____			
Acciones de seguimiento que se requieren: _____			



Marco Jurídico

- Constitución política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.
- Reglamento de Salud del Estado de México.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSA1-2021. Productos y servicios. Agua y hielo para consumo humano, envasados y a granel. Especificaciones sanitarias.
- Norma Oficial Mexicana NOM-230-SSA1-2020. Salud ambiental. Agua para uso y consumo en los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo de agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo.



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

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

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