



PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

Salud
Secretaría de Salud

POR AMOR A
PUEBLA

Pensar
en Grande

**DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS**

Guía de Autoevaluación

Hoteles y Moteles





INTRODUCCIÓN

Proteger la salud de los mexicanos, evitando de manera eficaz riesgos sanitarios, derivados del mal manejo de productos y acciones específicas para el mantenimiento y limpieza adecuada de cada zona, es nuestra misión, debido a que en los establecimientos con este tipo de giro (hoteles y moteles) existen áreas diversas que requieren de cuidados y atenciones especiales.

Contribuyendo a garantizar la existencia de productos y servicios que satisfagan las expectativas y necesidades de la población, mediante acciones de fomento, control y regulación de establecimientos, productos, bienes y servicios e insumos para la salud.

Los hoteles y moteles deben contar con los equipos necesarios para el mantenimiento del mismo. Es de suma importancia que cada hotel/motel tenga su respectivo manual de limpieza y mantenimiento, con lo que se facilite el cumplimiento de protocolos y normatividades vigentes, brindando un mayor equilibrio y seguridad, aportando tranquilidad al establecimiento, a sus trabajadores y visitantes.

Cuando el hotel/motel no cuenta con una estrategia de limpieza y mantenimiento, se pueden causar varias debilidades en cuanto a la





sanidad y calidad del mismo, debido a que en muchas ocasiones el protocolo se abandona, sin que se tenga un adecuado control del cumplimiento.

Por esto es de suma importancia el 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.

IMPORTANCIA DE LA GUÍA

La salud de la población es de suma importancia en el sector hotelero, ya que se considera parte esencial de la cadena de valor de la actividad turística, gracias a su infraestructura, capacidad y servicio, trae consigo el posicionamiento de la ciudad como punto de atracción. El cumplimiento de las disposiciones y buenas prácticas sanitarias son acciones que, diseñan programas y actividades de difusión para proteger la salud de la población contra riesgos sanitarios, logrando de manera exitosa la prevención de estos. Los buenos hábitos y prácticas higiénico-sanitarias, son ejercicios que contribuyen a la reducción de contaminación en los alimentos,





favoreciendo la prevención de infecciones e intoxicaciones alimentarias.

Esta guía permitirá al sector hotelero prevenir y evitar los riesgos sanitarios, 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 hacia sus consumidores.

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.





Debe contar con:		Evaluación	
Instalaciones físicas y sanitarias			
1.	Las instalaciones del establecimiento, incluidos techos, puertas, paredes, pisos, baños, cisternas, tinacos u otros depósitos de agua y mobiliario, ¿se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento y limpios?	SI	NO
2.	¿Se mantienen las habitaciones e instalaciones en general en condiciones higiénicas, aseándolas diariamente?	SI	NO
3.	¿Cuenta con salidas de emergencia y en caso de que las edificaciones sean de dos o más pisos, tendrán también escalera externa; las que contarán con las características que al efecto señale el reglamento correspondiente?	SI	NO
4.	Si la construcción que alberga hoteles y moteles su altura es de 13 metros o más, ¿cuenta con escaleras de emergencia, las cuales se instalarán en el	SI	NO





	exterior del edificio, con letreros alusivos; además se proporcionará servicio de elevador?		
5.	Las escaleras, ¿cuentan con barandal, con un mínimo de 1.20 metros de altura y una superficie en cada escalón de cuando menos 30 centímetros?	SI	NO
6.	Los espacios interiores, ¿cuentan con ventilación natural y cuando esto no sea posible, se proporcionará con suficiente ventilación artificial y en las áreas de preparación de alimentos contará además con extractores de aire?	SI	NO
7.	Las instalaciones de los baños, ¿se encuentran en buen estado de funcionamiento, limpios y desinfectados, para lo cual pisos y paredes cuentan con superficies lisas e impermeables y con material antiderrapantes?	SI	NO
Servicios			
8.	Las regaderas, ¿cuentan con agua fría y caliente?	SI	NO





9.	¿Cuentan con sistemas para prevenir incendios, tales como alarmas, extinguidores y demás medidas preventivas que tiendan a salvaguardar la vida en cada piso?	SI	NO
10.	¿Cuentan con botiquín de primeros auxilios y con recipientes de capacidad suficiente para la recolección y retiro diario de la basura?	SI	NO
11.	Las habitaciones, ¿cuentan con servicio sanitario completo, con papel sanitario, jabón, toallas limpias y pastilla desodorante, así como con recipientes para basura con bolsa de plástico para su fácil aseo? Además, deberán contar con pisos antiderrapantes y los muros cubiertos de azulejos.	SI	NO
12.	¿Cuenta con las ropas de cama / colchones en buen estado de conservación e higiene y los colchones cuentan con protectores.?	SI	NO





13.	¿Cuenta con instrucciones en cada habitación dirigidas a los usuarios para aplicarse en caso de incendio u otro tipo de desastre?	SI	NO
14.	¿Cuenta con abastecimiento de agua potable, instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución?	SI	NO
15.	El drenaje, ¿cuenta con trampa contra olores, coladeras y/o canaletas con rejillas, libres de basura, sin estancamiento y en buen estado; y en su caso trampas para grasa?	SI	NO
16.	El servicio sanitario, ¿tiene cerca del retrete un resumidero extra distinto al de la regadera para facilitar la limpieza de este equipo?	SI	NO
Control de operaciones y prácticas del personal			
17.	El establecimiento, ¿cuenta con planos autorizados por las autoridades competentes, y en su construcción cuentan con materiales sólidos e incombustibles?	SI	NO





18.	¿Se evita el hacinamiento de personas en las habitaciones destinadas a dormitorios?	SI	NO
19.	El personal del establecimiento, ¿cuenta con capacitaciones sobre lo que se debe de hacer en caso de un incendio o cualquier desastre?	SI	NO
20.	En las áreas de reunión, ¿los huéspedes cuentan con letreros sobre la prohibición de fumar?	SI	NO
Control de plagas			
21.	No hay evidencia de plagas o fauna nociva y cuenta con certificado de fumigación vigente.	SI	NO
Observaciones Generales			
<hr/>			





MARCO JURÍDICO

- Ley General de Salud.
- Ley Estatal de Salud.
- ACUERDO de Coordinación que, para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, celebran la





PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR** A
PUEBLA

Pensar
en **Grande**

Secretaría de Salud y el Estado de Puebla. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo del 2024).

Si tiene alguna pregunta, duda o 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

admin.dpris@puebla.gob.mx



Guía de
Autoevaluación





PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR**A
PUEBLA

Pensar
en **Grande**

autoevaluaciones.dpris.salud@puebla.gob.mx

Link COFEPRIS

<https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/denuncias-sanitarias>

Domicilio:

Calle 5 poniente número 1322, Centro Histórico, Puebla, Puebla,
C.P. 72000.