GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

POTOSÍ sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021 • 2027
SALUD
SECRETARÍA DE SALUD
COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

"VETERINARIOS EN REGLA: CUMPLIMIENTO SANITARIO, OPERACIÓN SEGURA Y EVIDENCIA DOCUMENTAL ANTE COEPRIS"

Nombre o razón social:

Responsable:

Domicilio:

Fecha de autoverificación:

Servicio que ofrece:

ÁREAS CON LAS QUE CUENTA

☐ Administrativa	☐ Consultorio	☐ Quirófano	☐ Rayos X	☐ Laboratorio
☐ Hospitalización	☐ Esterilización	☐ RPBI	☐ Tratamiento de aguas residuales	☐ Otra: _____

DOCUMENTACIÓN E IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
01.	Aviso de funcionamiento y responsable sanitario. (Nombre, domicilio y actividad del establecimiento).			
02.	Nombre o razón social visible y fácil de identificar desde la entrada.			

SEGURIDAD, HIGIENE, ORDEN Y LIMPIEZA		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
03.	Cuenta con señales visibles de acuerdo con sus riesgos, (uso de equipo de protección, ruta de evacuación, salida de emergencia, etc).			
04.	Cuenta con extintores u otros equipos adecuados, accesibles, señalizados y con mantenimiento o recarga vigente.			
05.	Cuenta con un botiquín identificado, accesible y con insumos básicos vigentes para atender lesiones menores del personal.			
06.	Los sanitarios están limpios y cuentan con agua, jabón, papel sanitario, medios para secarse las manos y bote de basura, según corresponda.			
07.	Los pisos, paredes, superficies, equipos y áreas de trabajo se encuentran limpios, ordenados y sin acumulación innecesaria de objetos o residuos.			

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

POTOSÍ sin límites
GOBIERNO DEL ESTADO 2021 • 2027
SALUD
SECRETARÍA DE SALUD
COEPRIS
COMISIÓN ESTATAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

INFRAESTRUCTURA		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
08.	Cuenta con áreas, superficies, mobiliario y equipo que permiten realizar los servicios veterinarios de manera segura, ordenada y limpia.			
09.	Cuenta con una instalación eléctrica en buen estado, sin conexiones improvisadas, cables sueltos o expuestos, contactos dañados ni extensiones que representen un riesgo.			
10.	Todas las áreas cuentan con ventilación natural o mecánica suficiente, sin acumulación de olores, humedad o aire encerrado.			
11.	Cuenta con agua suficiente para la limpieza, el lavado de manos, los sanitarios y las demás actividades que realiza.			

ESPACIO 100 % LIBRE DE HUMO Y EMISIONES		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
12.	Cada entrada cuenta con un letrero visible que indica: “Está prohibido fumar, consumir o tener encendido cualquier producto de tabaco o de nicotina”.			
13.	Las entradas cuentan con un aviso visible que identifica el lugar como “Espacio cien por ciento libre de humo de tabaco y emisiones”.			
14.	El establecimiento no cuenta con colillas, ceniceros, humo, olores ni otras señales de consumo de tabaco o productos de nicotina.			

PRODUCTOS Y PLAGUICIDAS		CUMPLE		
NO.	PUNTOS A EVALUAR	SI	NO	N/A
15.	Cuenta con productos en su envase original y con etiqueta completa y legible (no hay productos sin identificar).			
16.	Los medicamentos, insumos y demás productos se encuentran en su envase original. Sus etiquetas cuentan con registro sanitario, número de lote y fecha de caducidad vigente.			

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

Protección de las personas trabajadoras		Cumple		
No.	Puntos a Evaluar	SI	NO	N/A
17.	El personal cuenta con el equipo necesario para sus actividades y riesgos (guantes, bata, protección ocular, cubrebocas o calzado de seguridad).			
18.	El equipo de protección se encuentra limpio, completo, disponible y sin roturas, desgaste o daños que disminuyan su protección.			
19.	Las personas expuestas a riesgos laborales cuentan con seguimiento médico de acuerdo con las actividades que realizan.			
20.	Cuenta con rayos X, memoria analítica, levantamiento de niveles de radiación y registro del tipo de equipo instalado.			

Residuos Peligrosos Biológico-Infecciosos (RPBI)		Cumple		
No.	Puntos a Evaluar	SI	NO	N/A
21.	Cuenta con un área identificada y segura para guardar temporalmente los RPBI. Esta área está separada de las zonas de atención, alimentos, medicamentos y del acceso del público.			
22.	Cuenta con un contrato vigente con una empresa recolectora autorizada o con evidencia de su incorporación a un plan de manejo externo.			

Control de plagas		Cumple		
No.	Puntos a Evaluar	SI	NO	N/A
23.	Los dispositivos para el control de plagas están completos, identificados y ubicados en sitios adecuados, sin poner en riesgo a personas, animales, medicamentos o insumos.			
24.	Cuenta con una copia vigente de la licencia sanitaria de la empresa que realiza el control de plagas.			
25.	Cuenta con contrato, certificado y orden de servicio. Los documentos indican la fecha, las áreas tratadas, los productos utilizados y los datos del proveedor.			

Resultado de la Autoevaluación

Cumplimiento	Interpretación
90% a 100%	Excelente. Mantenga sus condiciones sanitarias.
80% a 89%	Se recomienda implementar mejoras preventivas.
Menor de 80%	Requiere acciones correctivas prioritarias.