Salud
Secretaría de Salud

COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

En materia de albergues.



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

Introducción

Con el fin de disminuir y evitar riesgos sanitarios para la salud de las personas a través de la Secretaría de Salud / COFEPRIS realizan diversas acciones de verificación y vigilancia sobre la infraestructura, higiene del agua de consumo, donaciones de medicamentos y manejo de alimentos en los albergues temporales o definitivos. Lo cual permitirá un flujo de información que permitirá dar mayor certeza en las condiciones sanitarias imperantes en los albergues.

El presente documento es parte del esfuerzo que la institución realiza para coadyuvar en la protección contra riesgos a la salud de la población vulnerable en general.

Importancia

Este documento se ha elaborado con el propósito de dar cumplimiento y estar acorde con los principios y objetivos fundamentales del Gobierno Federal, a través de la Ley General de Salud y la protección a la salud, con el desarrollo y generación de instrumentos de autoverificación en la materia, con los que se pretende lograr la conformación de un espacio donde se adicionen nuevos conceptos de regulación y fomento sanitario a los tradicionales de control y vigilancia.

Por lo que la presente guía de autoverificación, pretende apoyar a efectuar acciones preventivas dentro de los albergues para evitar la presencia de condiciones que representan riesgos sanitarios a la salud de la población usuaria de albergues.

De manera paralela, la presente guía pone en evidencia el interés de esta autoridad para mejorar la comunicación, tanto con los proveedores de servicio y de la población en general.

En específico con los sistemas públicos o privados de abastecimiento de agua, permite delimitar el marco jurídico aplicable en la materia; así como puntualizar los rubros de evaluación y transparentar los criterios que se aplican en las visitas de verificación sanitaria y en los procesos subsecuentes de control sanitario.

Aplicación de la guía de autoevaluación

Para aplicar esta guía de autoverificación, deberá leer detenidamente cada uno de los aspectos señalados en la columna PUNTOS A EVALUAR. Si su establecimiento cumple en su totalidad con el punto, deberá marcar con una "X" el recuadro SÍ en la columna ¿CUMPLE?

Por el contrario, si su establecimiento no cumple con lo señalado en la columna PUNTOS A EVALUAR o solo cumple algunos de los aspectos indicados, deberá marcar con una "X" el recuadro NO en la columna ¿CUMPLE?

CUENTAS O CUMPLES CON

I. Servicios			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
1.	El establecimiento cuenta con identificación a la vista del público.	SI	NO
2.	El personal porta su gafete con los datos actualizados de identificación.	SI	NO
3.	Cuenta con archivos de personal operativo, profesionales, técnicos y auxiliares que prestan sus servicios en el establecimiento. Se encuentra la documentación completa.	SI	NO
4.	El área de dormitorios se encuentra limpia y en buen estado.	SI	NO
5.	Los sanitarios cuentan con servicio de agua corriente, dotación de papel higiénico, lavabo para la higiene de manos y contenedores para la basura y se observan limpios.	SI	NO

II. Atención medica e insumos para la salud			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
6.	Cuenta con área para la atención médica y/o área para consultorio con el equipamiento e insumos mínimos necesarios para brindar la atención.En el área para la atención médica y/o área para consultorio, cuenta con lo siguiente: • Aviso de funcionamiento • Recetario médico • Expedientes clínicos • Área de exploración • Escritorio y asiento para el médico • Mesa de exploración • Estetoscopio, estuche de diagnóstico y termómetro • Botiquín de primeros auxilios • Mueble para guarda de medicamentos, material de curación e insumos. • Mueble para guarda de expedientes • Lavabo con agua potable, toallas desechables para el secado de manos y jabón liquido • Contenedores para la recolección de RPBI y estos se separan y envasan de acuerdo con sus características físicas y biológicas infecciosas, sin mezclarse con ningún otro tipo de residuos Municipales o peligrosos.	SI	NO
7.	Maneja medicamentos los cuales mantiene las condiciones de almacenamiento de acuerdo con lo indicado en el marbete.	SI	NO
8.	Los medicamentos cuentan con lote y fecha de caducidad vigente.	SI	NO
9.	Los medicamentos cuentan con leyendas en español y Registro Sanitario.	SI	NO
10.	Cuenta con área para el almacenamiento exclusivo de medicamentos a temperatura ambiente. No más de 30 °C.	SI	NO
11.	Se encuentran en un lugar seco, fresco y alejado de productos perecederos.	SI	NO

II. Atención medica e insumos para la salud			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
12.	Están protegidos de la luz sola directa y de fuentes de calor.	SI	NO
13.	Los medicamentos que requieren red fría se encuentran en refrigeración y con termómetro.	SI	NO
14.	Los registros de temperatura entre 2-8 °C.	SI	NO
15.	Cuenta con registros de la procedencia de los medicamentos (donaciones, traspasos de farmacia, comunidad).	SI	NO
16.	Los medicamentos almacenados no se encuentran en la página de alertamiento de la COFEPRIS.	SI	NO
17.	Cuentan con medicamentos propiedad del sector salud o muestra médica.	SI	NO
18.	Existen registros epidemiológicos de notificación obligatoria de enfermedades infectocontagiosas.	SI	NO
19.	Físicamente, cuenta con un área para resguardo de expedientes clínicos y se conservan cuando menos por un periodo mínimo de 5 años.	SI	NO
20.	Se cuenta con cartas de consentimiento informado.	SI	NO

III. Control de fauna nociva			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
21.	Existe un programa de desinfección y control de fauna nociva.	SI	NO
22.	Cuenta con comprobante del último servicio otorgado por una empresa autorizada (Folio, fecha y número de licencia firmado por responsable técnico).	SI	NO
23.	Se observa la presencia de fauna nociva.	SI	NO

IV. Infraestructura y equipamiento			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
24.	Cuenta con bitácoras de limpieza y mantenimiento de los servicios generales.	SI	NO
25.	Cuentan y utilizan materiales de construcción, instalaciones eléctricas, hidráulicas, sanitarias y de gases que cumplan con las normas oficiales mexicanas aplicables.	SI	NO
26.	Cuentan con el acceso directo, rápido y seguro al establecimiento, para el ingreso, de las personas con discapacidad y adultos mayores.	SI	NO
27.	Instalación eléctrica controlada por áreas.	SI	NO
28.	Luces de emergencia.	SI	NO
29.	Ventilación adecuada.	SI	NO
30.	Iluminación suficiente.	SI	NO
31.	Bodega general.	SI	NO
32.	Área para artículos de aseo.	SI	NO
33.	Baños y vestidores separados por sexo.	SI	NO

V. Agua			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
34.	Cuenta con abastecimiento de agua para uso y consumo humano. El agua cuenta con cloro residual libre dentro de los límites permisibles (0.2 - 1.5 mg/l)	SI	NO
35.	Los tanques de almacenamiento de agua son de acceso restringido, se encuentran limpios en su interior, con agua con algún proceso que garantice su desinfección.	SI	NO

VI. Seguridad			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
36.	Cuenta con extintores.	SI	NO
37.	Cuenta con señalamientos de seguridad ubicados de manera apropiada, para que orienten al usuario en caso de emergencia.	SI	NO

VII. Área para el servicio de alimentos			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
38.	Se observa limpia y ordenada.	SI	NO
39.	Las materias primas se encuentran dentro del periodo de caducidad.	SI	NO
40.	El almacén sigue buenas prácticas de almacenamiento.	SI	NO
41.	En caso de preparación de alimentos, se siguen buenas prácticas.	SI	NO

VIII. Área para residuos solidos			
N°	**PUNTOS A EVALUAR**	**CUMPLE**	
42.	Cuenta con área designada para residuos sólidos.	SI	NO
43.	El área se encuentra limpia y ordenada.	SI	NO
44.	Se cuenta con un programa para el retiro de residuos.	SI	NO

Marco jurídico

- **LGS:** Ley General de Salud.
- **RLGSMCSAEPS:** Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades Establecimiento, Productos y Servicios.
- **NOM-179-SSA1-2020:** Norma Oficial Mexicana NOM-179-SSA1-2020. Agua para uso y consumo humano. Control de la calidad del agua distribuida por los sistemas de abastecimiento de agua.
- **NOM-230-SSA1-2002:** Norma Oficial Mexicana NOM-230-SSA1-2002. Salud ambiental. Agua para uso y consumo humano, requisitos sanitarios que se deben cumplir en los sistemas de abastecimiento públicos y privados durante el manejo del agua. Procedimientos sanitarios para el muestreo.
- **NOM-127-SSA1-2021:** Norma Oficial Mexicana NOM-127-SSA1-2021. Agua para uso y consumo humano. Límites permisibles de la calidad del agua.

Este documento carece de validez jurídica. Es elaborado para orientar en el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente. Cabe precisar que la presente no funge como documental alguna con la que acredite el cumplimiento a las disposiciones aplicables, así mismo se indica que no tiene carácter vinculatorio, ni excluyen del cumplimiento de la normatividad vigente aplicable y/o trámites correspondientes. En este sentido, tampoco lo exime ni sustituye las visitas de verificación sanitaria, que puede recibir por parte del personal verificador, adscrito a esta dependencia, en su establecimiento.

DATOS DE IDENTIFICACIÓN Y PUBLICACIÓN

Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios. *Guía de autoverificación en materia de albergues*. Ciudad de México: COFEPRIS; 2026.

Primera edición, versión 1.0. Junio de 2026.
Idioma: español.

Vigente a partir de su publicación y sujeto a actualización conforme a la normativa aplicable y a las disposiciones institucionales que resulten procedentes.

COFEPRIS/COS.