



**Guía de Autoevaluación para la obtención de Distintivo
Buenas Prácticas Sanitarias en Hoteles, Moteles y similares.**

Instrucciones: Marca con una "X" la respuesta correcta según lo observado.

Preguntas	Cumple	No cumple
1.- ¿Las instalaciones del establecimiento, pisos, paredes, puertas, techos, cisternas, tinacos, mobiliario, depósitos de agua se encuentran en buenas condiciones de mantenimiento, limpieza y desinfección?		
2.-¿El establecimiento se encuentra libre de recipientes, objetos en desuso (latas, botellas, llantas, entre otros), maleza, áreas sin construir que puedan ser criaderos de plagas como mosquitos, cucarachas, etc.?		
3.- ¿Las puertas y ventanas, están provistas de protección para evitar la entrada de fauna nociva, y durante la evaluación de los puntos críticos en el establecimiento no se observa la presencia de fauna nociva y no hay evidencia de éstos?		
4.- ¿El agua potable utilizada para los servicios del establecimiento está clorada?		
5.- ¿Cuenta con bitácoras de control diario para monitoreo de cloro residual libre?		
6.- ¿En su establecimiento cuenta con kit comparador de cloro?		
7.- ¿Las cisternas, tinacos o cualquier otro contenedor para almacenar agua para su uso en las instalaciones, se encuentran protegidos para evitar la contaminación del agua?		
8.- ¿Los tinacos y/o contenedores de agua son lavados y desinfectados al menos cada 6 meses?		
9.- ¿El sistema de drenaje del establecimiento se encuentra en buen estado de funcionamiento? (declives, trampas, coladeras, canaletas, rejillas y se encuentra conectado al drenaje municipal o a planta de tratamiento).		
10.- ¿Los sanitarios están provistos con agua potable, retretes, lavabos, papel higiénico, jabón o detergente, toallas desechables o secador de aire		

En la aplicación de esta cédula, el evaluador debe mostrar su identificación oficial vigente y carta de presentación firmada por su jefe inmediato, describiendo el motivo de la actividad.





Preguntas	Cumple	No cumple
de accionamiento automático y recipiente para basura con bolsa y tapa oscilante o accionada por pedal y cuentan con rótulos o ilustraciones que promuevan la higiene personal y el lavado de manos después de utilizar los sanitarios?		
11.- ¿La iluminación es suficiente y adecuada para las actividades que se realizan en todas las áreas?		
12.- ¿Los agentes de limpieza, químicos y sustancias tóxicas, se encuentran almacenados en un área específica, separada y delimitado de las áreas de almacenamiento y manipulación de materias primas y/o producto?		
13.- ¿Cuenta con programas de limpieza y desinfección para instalaciones, equipo y utensilios almacenados en un espacio físico separado y delimitado?		
14.- ¿Los desechos generados son retirados y colocados en un área exclusiva para su almacenamiento temporal?		
15.- ¿El establecimiento cuenta con botiquín de primeros auxilios, contiene insumos médicos y material de curación?		
16.- ¿Las habitaciones cuentan con ventilación natural o artificial bien adaptada?		
17.- ¿Las ropas de cama, sábanas, fundas de almohada, toallas, etc., son cambiadas y lavadas, diariamente o en cada cambio de huésped?		
18.- ¿Las camas cuentan con cubrecolchón y este es de un material impermeable?		
19.- ¿Las habitaciones se encuentran aseadas, en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas? (pisos limpios desinfectados)		
20.- ¿Las habitaciones, muebles, camas y colchones se encuentran libres de insectos o plagas? (cucarachas, chopepes, garrapatas, chinches, piojos, etc.)		
21.- ¿Las habitaciones, muebles, camas y colchones se conservan en buen estado, aseados, sin presencia de desperfectos que ponga en riesgo la seguridad y salud del huésped?		

En la aplicación de esta cédula, el evaluador debe mostrar su identificación oficial vigente y carta de presentación firmada por su jefe inmediato, describiendo el motivo de la actividad.





Preguntas	Cumple	No cumple
22.- ¿La habitación cuenta con servicio sanitario, en perfecto estado para uso, provisto de agua corriente, limpio y desinfectado, con papel sanitario, jabón, toallas limpias y esterilizadas, cesto de basura con tapa?		
23.- ¿El sistema de drenaje del servicio sanitario en la habitación se encuentra en buen estado de funcionamiento?		
24.- ¿Las habitaciones, pasillos y/o áreas verdes, cuentan con cesto de basura con tapa?		
25.- ¿Los usuarios y personal del establecimiento cumplen la normativa sanitaria que prohíbe fumar, vapear, consumir o tener encendido cualquier producto de tabaco o nicotina ?		
26.- ¿El establecimiento cuenta con la señalética de prohibición de fumar y otras que señala el reglamento de la LGCT?		
27.- ¿Tu establecimiento cuenta con alberca?		
28.- ¿Cuentan con procedimientos, programas y registros para la operación, limpieza, mantenimiento y desinfección de las diferentes áreas de la instalación acuáticas?		
28.- ¿Cuentan con procedimientos, programas y registros para la operación, limpieza, mantenimiento y desinfección de las diferentes áreas de la instalación acuáticas?		
29.- ¿Existe el registro en bitácoras, sistema electrónico o manual en donde se documenten las actividades de análisis, limpieza y mantenimiento para garantizar la calidad del agua que se utilice en la alberca?		
30.- ¿La alberca cuenta con pisos y paredes de material impermeable, con acabado sanitario y accesorios en buen estado de mantenimiento; y no existe presencia de moho o biopelícula?		
31.- ¿La alberca cumple con la circulación de agua de forma mecánica permitiendo la mezcla y movimiento del agua en todos los sectores de la alberca evitando su estancamiento y se anota en bitácora el cambio de filtros? (Deberá contar con la evidencia de que se realiza el mantenimiento de filtros, equipos y accesorios de forma periódica según recomendaciones del		

En la aplicación de esta cédula, el evaluador debe mostrar su identificación oficial vigente y carta de presentación firmada por su jefe inmediato, describiendo el motivo de la actividad.



Preguntas	Cumple	No cumple
fabricante o del proveedor y que los mismos se encuentran en buen estado).		
32.- ¿El agua de la alberca se encuentra dentro del rango de 1 a 5 ppm de cloro residual y PH de 6.5 a 8.5, además de contar con la evidencia del control de la medición en una bitácora?		

En la aplicación de esta cédula, el evaluador debe mostrar su identificación oficial vigente y carta de presentación firmada por su jefe inmediato, describiendo el motivo de la actividad.