

Coordinación de Regulación Sanitaria

Guía de Autoevaluación

Para Establecimientos de Aplicación de Plaguicidas



GOBIERNO DEL
ESTADO DE
MÉXICO



SALUD
SECRETARÍA DE SALUD

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

Introducción

Proteger la salud de la población de manera eficaz contra riesgos sanitarios, exposiciones a factores ambientales y laborales, así como la ocurrencia de emergencias sanitarias, mediante acciones de fomento, control y regulación de establecimientos, productos, bienes y servicios e insumos para la salud, es nuestra Misión.

Los servicios de aplicación de plaguicidas tienen el objetivo de brindar una atención de seguridad y calidad sanitaria.

Los cuidados de higiene al momento de la manipulación de estos líquidos y sustancias deben realizarse con el equipo adecuado para evitar cualquier consecuencia o riesgo al personal y al establecimiento.

Estos establecimientos realizan procesos como, por ejemplo; adquisición de plaguicidas, sustancias, administración, organización, almacenamiento y entre otros procesos que requieren del mayor cuidado por parte del personal. Estas acciones deben realizarse apegadas a la normatividad vigente en todos y cada uno de ellos, así como desde la recepción hasta la aplicación.

Es por esto que es compromiso de todos, disminuir los riesgos sanitarios, para ello ponemos a disposición de los prestadores de servicios esta herramienta con los requisitos mínimos de documentación legal y técnica, acreditaciones académicas, características e infraestructura necesaria instalada, equipamiento, mobiliario, instrumental entre otros.



Importancia de la Guía

La salud de la población es importante a la hora de la prestación de los servicios de aplicación de plaguicidas, el cumplimiento de las disposiciones sanitarias y las buenas prácticas son acciones que en conjunto previenen y reducen riesgos sanitarios.

Esta guía es importante para los aplicadores de plaguicidas, ya que al hacer el ejercicio de autoevaluación podrán:

- Identificar posibles anomalías y deficiencias sanitarias.
- Evitar riesgos innecesarios al personal.
- Prestar un servicio con estándares sanitarios.
- Proyectar una imagen profesional y de confianza hacia sus clientes.
- Evitar la aplicación de medidas de seguridad y sanciones administrativas.
- Evitar incumplir con los criterios de evaluación establecidos en dichos establecimientos.
- Cumplir con seguridad y calidad de higiene.
- Ofrecer servicio de protección sanitaria a los establecimientos que lo requieran.

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. Requisitos sanitarios del establecimiento			
1.	El establecimiento es exclusivo para el giro manifestado en la solicitud de licencia sanitaria y en su caso en la licencia sanitaria.	SI	NO
2.	No comparte instalaciones con condominios, casa habitación, comercios donde se manejen, preparen y sirvan alimentos, escuelas u oficinas.	SI	NO
3.	El establecimiento se ubica en planta baja (a excepción de aquel que utilice la totalidad de una construcción de más de un nivel).	SI	NO
4.	El local está acondicionado para el giro al que se dedica.	SI	NO
5.	En la fachada hay un rótulo visible que indica la denominación o razón social del establecimiento, número telefónico, horario de funcionamiento, nombre del responsable técnico y el número de la licencia sanitaria.	SI	NO
6.	El local no está construido de materiales tales como: madera, cartón, comprimidos u otros materiales que pudieran ser inflamables.	SI	NO
7.	Los pisos son de acabado impermeable o de cualquier otro material que no permita la absorción de plaguicidas en caso de derrames.	SI	NO
II. Áreas de trabajo			
8.	Las áreas donde se almacenan las sustancias, mecanismos, trampas o dispositivos para el control de plagas, así como equipos empleados para aplicar éstas, y el equipo de protección personal, son independiente de otras áreas.	SI	NO
9.	A las áreas donde se almacenan las sustancias, mecanismos, trampas o dispositivos para el control de plagas, así como equipos empleados para aplicar éstas, y el equipo de protección personal, solo tiene acceso el personal aplicador capacitado y están identificadas.	SI	NO



10.	Cuenta con área de almacén de resguardo, limpieza y mantenimiento de equipo de aplicación.	SI	NO
11.	Cuenta con área de almacén de resguardo y mantenimiento de equipo de protección personal.	SI	NO
12.	Cuenta con área de vestidores y casilleros para el personal aplicador.	SI	NO
13.	El establecimiento cuenta con instalaciones sanitarias adecuadas.	SI	NO
14.	Se cuenta con servicio de agua potable.	SI	NO
15.	Cuenta con área administrativa o de recepción separada del resto de las áreas.	SI	NO
16.	El personal administrativo cuenta con baños independientes de los usados por el personal aplicador.	SI	NO
17.	Se cuenta con iluminación suficiente en todas las áreas.	SI	NO
18.	Se cuenta con ventilación suficiente en todas las áreas.	SI	NO
19.	La instalación eléctrica es improvisada y/o visible.	SI	NO
20.	Se cuenta con orden y limpieza en todas las áreas.	SI	NO
21.	En caso de que se realicen desinfecciones, se cuenta con áreas específicas para el almacenamiento de sustancias desinfectantes, equipos de aplicación de desinfectantes y equipo de protección personal, y están segregadas de las áreas donde pudieran contaminarse con plaguicidas.	SI	NO
22.	Cuenta con material absorbente para casos de derrame, describir cual.	SI	NO



23.	Cuenta con letreros de material resistente, alusivos a la seguridad e higiene en las distintas áreas del establecimiento: No comer en esta área, No fumar, No beber, Uso de equipo de protección personal, Aseo personal, Aseo del área del trabajo, Ruta de evacuación, etc.	SI	NO
24.	Cuenta con letreros (no improvisados), identificando las distintas áreas del establecimiento: Almacén de plaguicidas, Almacén de equipo de aplicación, Almacén de equipo de protección personal, Área de mezclado de plaguicidas, Área de depósito temporal para envases vacíos, y/o plaguicidas caducos con acceso restringido, Área de vestidores y casilleros, etc.	SI	NO
III. Productos que maneja			
25.	En el establecimiento hay únicamente plaguicidas de uso urbano, doméstico y de jardinería: Anexar lista de plaguicidas que utilizan la cual debe contener: registro sanitario, nombre comercial, ingrediente activo, presentación comercial, categoría toxicológica y fecha de caducidad.	SI	NO
26.	Los plaguicidas están etiquetados conforme a la NOM-232-SSA1-2009, Plaguicidas: que establece los requisitos del envase, embalaje y etiquetado de productos grado técnico y para uso agrícola, forestal, pecuario, jardinería, urbano, industrial y doméstico.	SI	NO
27.	El interesado presenta todas las hojas de datos de seguridad y fichas técnicas en español de los productos plaguicidas que apliquen.	SI	NO
IV. Equipo de protección personal			
28.	El personal cuenta con equipo de protección personal acorde a lo que recomienda la etiqueta y la hoja de datos de seguridad del producto empleado.	SI	NO
29.	El equipo de protección personal se encuentra en buen estado.	SI	NO
30.	El lavado de ropa de trabajo se realiza: En el establecimiento, por un servicio externo de lavandería, en la casa del trabajador.	SI	NO



31.	En caso de que se realicen desinfecciones, cuentan con equipo específico de protección personal para tal fin.	SI	NO
V. Equipos de aplicación			
32.	Los equipos se encuentran limpios, sin fugas y en óptimas condiciones para su uso (bomba, termonebulizadoras, manómetro, boquillas, correas, mangueras, lanza, pistola, filtro, boquilla, tanque, manguera, válvulas, etc.).	SI	NO
VI. Vigilancia a la salud del personal controlador de plagas			
33.	Cuenta con exámenes de colinesterasa de los trabajadores.	SI	NO
34.	Cuenta con exámenes médicos de ingreso del trabajador.	SI	NO
35.	Cuenta con exámenes médicos periódicos del trabajador.	SI	NO
36.	Cuenta con las constancias de capacitación y evaluación del personal aplicador en el uso, manejo seguro de plaguicidas y sus efectos a la salud.	SI	NO
37.	Se cuenta con botiquín de primeros auxilios específico para los productos que maneja y de acuerdo a lo indicado en la etiqueta de los plaguicidas utilizados.	SI	NO
38.	Se cuenta con lavaojos de emergencia portátil y/o fijo.	SI	NO
VII. Bitácoras y registros			
39.	Cuenta con bitácoras de los servicios realizados.	SI	NO
40.	Cuenta con bitácoras de los envases vacíos, lavados y perforados y cantidad por semestre que confina.	SI	NO
41.	Cuenta con bitácora de mantenimiento de equipo de aplicación.	SI	NO



42.	Cuenta con bitácora de dotación y mantenimiento de equipo de protección personal.	SI	NO
VIII. Transporte			
43.	Cuenta con transporte adecuado y exclusivo que permita disminuir riesgos por el traslado del equipo de aplicación y productos del servicio.	SI	NO
44.	El transporte exclusivo está acondicionado de tal forma que los equipos de aplicación y productos están colocados en compartimentos separados del conductor y operarios.	SI	NO
45.	El transporte exclusivo está rotulado con la razón social y teléfonos de la empresa.	SI	NO
46.	El transporte exclusivo sólo transporta plaguicidas y/o desinfectantes etiquetados, en envases limpios y sin corrosión o fuga.	SI	NO
47.	Los plaguicidas están protegidos de la lluvia y el sol durante el transporte en una caja o compartimiento bajo llave.	SI	NO
48.	Los productos transportados en su envase original se encuentran etiquetados conforme a la regulación vigente y aplicable.	SI	NO
49.	Cuando se transporten mezclas preparadas por el personal del servicio de control de plagas, a base de plaguicidas y/o desinfectantes, las mezclas están etiquetadas por el personal aplicador con la siguiente información: nombre, teléfono y domicilio de la empresa de control de plagas, nombre de los productos mezclados, nombre de los ingredientes activos mezclados, dosis de los productos en la mezcla, volumen de la mezcla, fecha de preparación, nombre de la persona que preparó la mezcla y, en su caso, diluyente empleado.	SI	NO
IX. Plan maestro para el control de plagas: Procedimientos			
50.	Cuenta con hoja de contratación de servicio.	SI	NO
51.	Cuenta con orden de servicio.	SI	NO



52.	Cuenta con procedimiento de inspección del sitio.	SI	NO
53.	Cuenta con procedimiento de identificación de la plaga.	SI	NO
54.	Cuenta con procedimiento de implementación de las medidas de control de la plaga y monitoreo de éstas.	SI	NO
55.	Cuenta con procedimiento para cada una de las técnicas de aplicación a emplear.	SI	NO
56.	Cuenta con protocolos y reportes de campo.	SI	NO
57.	Cuenta con certificado del servicio (constancia del servicio) el cual será expedido al usuario o cliente del servicio.	SI	NO
58.	Cuenta con criterios establecidos, dentro de procedimiento, para la adquisición, revisión de operación, funcionamiento y desempeño para el equipo de aplicación de plaguicidas.	SI	NO

Observaciones Generales

Deberá describir la ubicación del establecimiento y las áreas



Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-232-SSA1-2009. Plaguicidas: que establece los requisitos del envase, embalaje y etiquetado de productos grado técnico y para uso agrícola, forestal, pecuario, jardinería, urbano, industrial y doméstico.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-256-SSA1-2012. Condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y personal dedicados a los servicios urbanos de control de plagas mediante plaguicidas.
- ACUERDO específico de Coordinación que, para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, celebran la Secretaría de Salud y el Estado de México. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 13 de diciembre del 2004).



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