



Salud
Secretaría de Salud



COFEPRIS
COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS

GUÍA | AUTOVERIFICACIÓN

**Cumplimiento de la Regulación
Sanitaria en materia de
establecimientos que prestan
servicios urbanos de fumigación,
desinfección y control de plagas.**



COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS



INTRODUCCIÓN

Los establecimientos que prestan los servicios de control de plagas, al utilizar plaguicidas, deben contar con la Licencia Sanitaria otorgada por la Autoridad Sanitaria y un Aviso de Responsable Sanitario que respalde la operación y funcionamiento. Actualmente, este tipo de servicios debe observar el cumplimiento de la 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".

Así también, un prestador de servicios autorizado está obligado a contar con la infraestructura apropiada, es decir, un local específico no comparte instalaciones con condominios, casa habitación, comercios donde se manejen, preparen y sirvan alimentos, escuelas u oficinas, y contar con personal capacitado que cumpla con los términos normativos sanitarios necesarios para minimizar los riesgos a la salud, tanto del aplicador y como de la población en general, durante el manejo y aplicación de los plaguicidas. La falta de estos elementos puede generar riesgos a la salud tanto del personal operativo que presta el servicio, como de la población usuaria de los mismos; asimismo, el prestador de servicios debe extender al usuario un certificado que contenga información sobre el tipo de servicio otorgado (a casa habitación, comercial, industrial, de servicio u oficinas), el método de control empleado y el producto plaguicida usado, así como las precauciones y recomendaciones de seguridad a seguir antes, durante y posterior a la aplicación de los productos plaguicidas utilizados.

La vigilancia y control sanitario que se realiza a este tipo de establecimientos es con objeto de garantizar que las autorizaciones otorgadas, tanto a los establecimientos (Licencia Sanitaria) como a los productos (Registro Sanitario) que manejan, mantengan las condiciones bajo las cuales les fueron otorgadas por la Autoridad Sanitaria.

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 adicione nuevos conceptos de regulación y fomento sanitarios a los tradicionales de control y vigilancia sanitaria.

Por ello y para mejorar la calidad de los servicios a través de la prevención de riesgos a la salud pública, es que se ha generado la presente guía de autoverificación, mediante la cual se pretende apoyar a efectuar acciones preventivas, donde se establece la necesidad que este tipo de establecimientos cuenten con una Licencia Sanitaria que les autorice a prestar los servicios de



control de plagas, a partir de manejo y uso de plaguicidas; además de cubrir varios aspectos de condiciones sanitarias de las instalaciones, y personal técnico capacitado para disminuir la presencia de riesgos sanitarios asociados al manejo de este tipo de sustancias tóxicas; así como de la población en general y la población usuaria de este tipo de servicios, y también aportar soluciones en materia de salud ambiental y ocupacional.

APLICACIÓN DE LA GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN

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?

GUÍA DE AUTOVERIFICACIÓN Cuentas o cumple con:

Punto a Evaluar		
1. El establecimiento cuenta con Licencia Sanitaria y el Aviso de Responsable Sanitario (tramitados ante la autoridad sanitaria)	Sí	No
2. El establecimiento está acondicionado y es exclusivo para el giro señalado en la Licencia Sanitaria. No comparte instalaciones con condominios, casa habitación, comercios donde se manejen, preparen y sirvan alimentos, escuelas u oficinas y, en su caso, se ubica en planta baja (a excepción de aquel que utilice la totalidad de una construcción de más de un nivel).	Sí	No
3. Las áreas donde se almacenan las sustancias, mecanismos, trampas o dispositivos para el control de plagas, así como equipos empleados para aplicar estas, y el equipo de protección personal, son independientes de otras áreas, están identificadas con letreros no improvisados, señalando	Sí	No

claramente las distintas áreas del establecimiento; almacén de plaguicidas, almacén de equipo de aplicaciones, 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, y solamente tienen acceso el personal aplicador.		
4. El establecimiento cuenta con instalaciones sanitarias con servicio de agua corriente, mingitorio e inodoro con dotación de papel higiénico, lavabo, jabón para el aseo de manos, toallas de papel o cualquier otro sistema de secado y contenedores para la basura.	Sí	No
5. El establecimiento cuenta con vestidores, casilleros y regaderas para el personal aplicador.	Sí	No
6. Los equipos para aplicación de plaguicidas se encuentran limpios, sin fugas y en óptimas condiciones para su uso (bomba, termonebulizadores, manómetro, boquillas, correas, mangueras, lanza, pistola, filtro, boquilla, tanque, manguera, válvulas, etc.)	Sí	No
7. El establecimiento cuenta con iluminación y ventilación suficientes en todas las áreas.	Sí	No
8. El personal ocupacionalmente expuesto cuenta con equipo de protección personal en buen estado y acorde a lo que recomienda la etiqueta y la hoja de datos de seguridad del producto empleado.	Sí	No
9. El establecimiento cuenta con servicio de agua potable, mantiene el orden y limpieza en todas las áreas.	Sí	No
10. El personal aplicador al terminar su jornada, toma un baño completo y el lavado de su ropa de trabajo se realiza en: el establecimiento; por un servicio externo de lavandería, o en la casa del trabajador (en caso de ser esta última opción, es necesario contar con un instructivo o lineamiento que señale	Sí	No



como debe ser el lavado de la ropa para evitar la contaminación de la ropa familiar).		
11. Los plaguicidas encontrados en el establecimiento cuentan con etiquetas que ostentan: registro sanitario, fecha de caducidad, lote. (El etiquetado debe dar cumplimiento a la NOM-232-SSA1-2009)	Sí	No
12. En el establecimiento se cuenta con todas las hojas de datos de seguridad y fichas técnicas en español de los productos plaguicidas que utiliza, (debe contar con una lista de todos los plaguicidas empleados).	Sí	No
13. En el establecimiento se practican y cuenta con exámenes médicos, periódicos y de ingreso del trabajador del personal ocupacionalmente expuesto.	Sí	No
14. En el establecimiento se cuenta con las constancias de capacitación y evaluación del personal aplicador en el uso, manejo seguro de plaguicidas y sus efectos a la salud.	Sí	No
15. El establecimiento cuenta con la bitácora de los servicios realizados.	Sí	No
16. El establecimiento cuenta con transporte exclusivo para realizar las actividades de aplicación de plaguicidas, acondicionado de tal forma que los equipos de aplicaciones y productos están colocados en compartimentos separados del conductor y operarios.	Sí	No
17. El transporte exclusivo está rotulado con la razón social y teléfonos de la empresa; solo transporta plaguicidas y/o desinfectantes etiquetados, en envases limpios y sin corrosión o fuga, y están protegidos de la lluvia y el sol durante el transporte en una caja o compartimiento bajo llave.	Sí	No



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.

MARCO JURÍDICO

LGS: Ley General de Salud.

RLGSMCSAEPS: Reglamento de la Ley General de Salud en Materia de Control Sanitario de Actividades, Establecimientos, Productos y Servicios

NOM-256-SSA1-2012: 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

NOM-232-SSA1-2009: 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. La presente Norma es de observancia obligatoria en la República Mexicana para las personas físicas y morales que se dedican al proceso de los productos plaguicidas que se comercializarán en el territorio nacional.

NOM-048-SSA1-1993: Norma Oficial Mexicana NOM-048-SSA1-1993, que establece el Método normalizado para la evaluación de riesgos a la Salud como consecuencia de agentes ambientales.

NOM-047-SSA1-2011: Norma Oficial Mexicana NOM-047-SSA1-2011, Salud ambiental-Índices biológicos de exposición para el personal ocupacionalmente expuesto a sustancias químicas.