



**PUEBLA**  
Gobierno del Estado  
2024 - 2030

**Salud**  
Secretaría de Salud

**POR AMOR A  
PUEBLA**

**Pensar  
en Grande**

**DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN  
CONTRA RIESGOS SANITARIOS**

# Guía de Autoevaluación

**Establecimientos que Comercializan  
Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y  
Sustancias Tóxicas**





## 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 plaguicidas, los líquidos tóxicos y los nutrientes vegetales, son sustancias que pasan por el proceso de almacenamiento, distribución, y comercialización entre otros más procesos que son esenciales para su buen manejo en la industria.

Dichos procesos y procedimientos tienen la manera correcta de realizarse y la normativa sanitaria vigente establecida para hacer uso de los criterios de evaluación que se tienen de manera más eficaz para el correcto almacenaje de las sustancias tóxicas, plaguicidas o nutrientes vegetales.

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 almacén y comercialización de plaguicidas, nutrientes vegetales y sustancias tóxicas, 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 establecimientos que almacenan y comercializan plaguicidas, nutrientes vegetales y sustancias tóxicas, 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.

Corroborar procesos de almacenamiento con los criterios establecidos.





Evitar posibles deficiencias en dichos establecimientos por parte del personal y personal administrativo.

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.



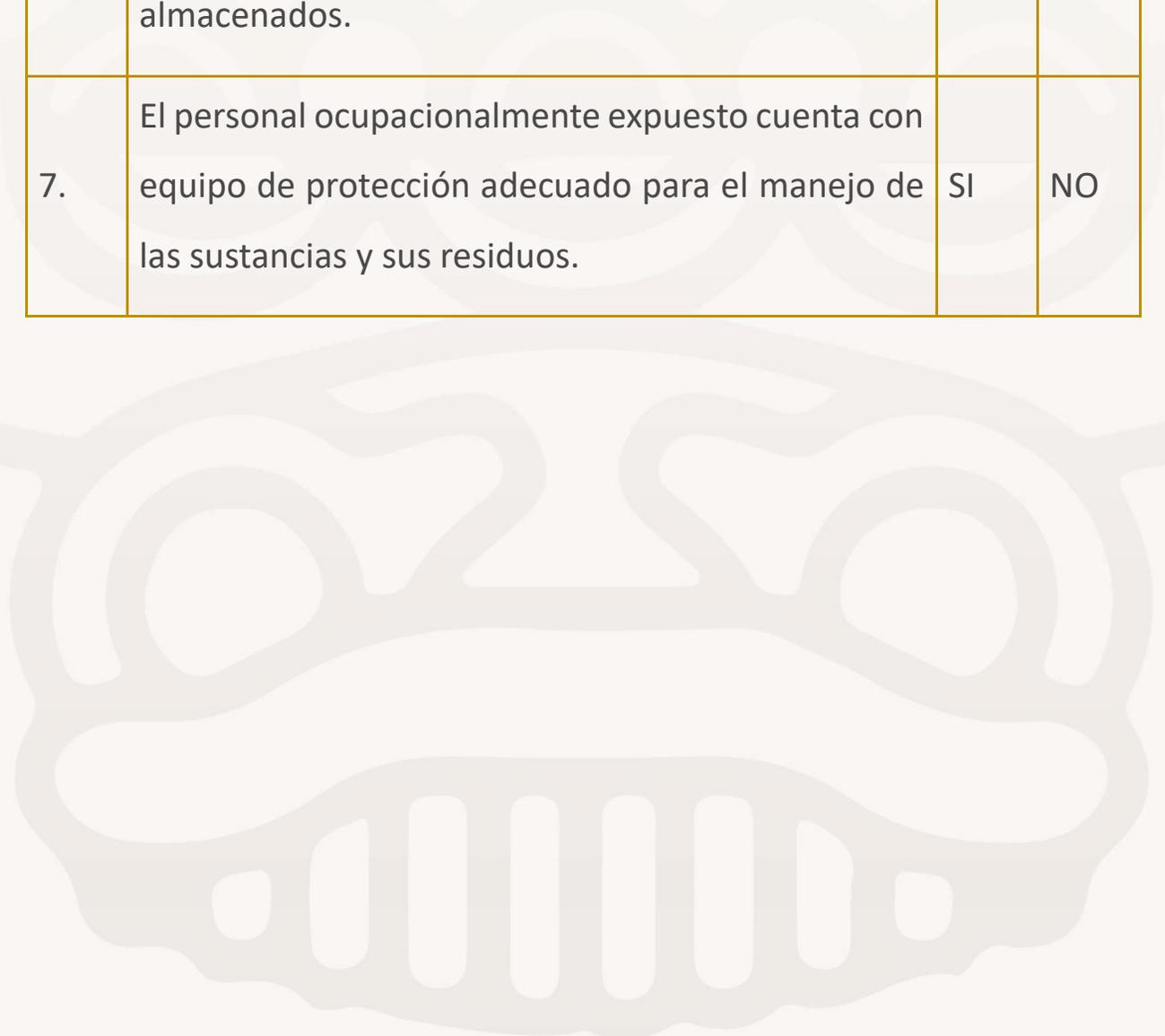


Debe contar con:		Evaluación	
Documentos, Establecimiento y Personal			
1.	Cuenta con Aviso de funcionamiento y se encuentra en lugar visible.	SI	NO
2.	Las áreas de almacenamiento, sanitarios y casilleros; así como las áreas administrativas, se encuentran separadas entre sí e identificadas.	SI	NO
3.	Los sanitarios del establecimiento cuentan con servicio de agua corriente, inodoros con dotación de papel higiénico, lavabo para la higiene de manos y contenedores para la basura.	SI	NO
4.	Cuenta con medidas sanitarias para manipular de forma apropiada las sustancias y sus residuos, describir estas medidas.	SI	NO
5.	Cuenta con manual de procedimientos y capacitación para el personal para el manejo de residuos.	SI	NO





6.	El establecimiento cuenta con iluminación y ventilación suficientes en todas las áreas, que garanticen el adecuado manejo de los productos almacenados.	SI	NO
7.	El personal ocupacionalmente expuesto cuenta con equipo de protección adecuado para el manejo de las sustancias y sus residuos.	SI	NO





Productos

Los plaguicidas y nutrientes vegetales encontrados en el establecimiento se encuentran en su envase original, cuentan con etiquetas que ostentan: registro sanitario, fecha de caducidad vigente, lote.

8.

Nombre comercial	Tipo de Plaguicida y/o Ingrediente Activo	Registro Sanitario o	Fecha de Caducidad	Lote

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-082-SAG-FITO/SSA1-2017. Límites máximos de residuos. Lineamientos técnicos y procedimiento de autorización y revisión.

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 de Coordinación que, para el ejercicio de facultades en materia de control y fomento sanitarios, celebran la Secretaría de Salud y el Estado de Puebla. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 01 de marzo del 2024).





Si tiene alguna pregunta, duda o 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**

[admin.dpris@puebla.gob.mx](mailto:admin.dpris@puebla.gob.mx)

[autoevaluaciones.dpris.salud@puebla.gob.mx](mailto:autoevaluaciones.dpris.salud@puebla.gob.mx)

### **Link COFEPRIS**

<https://www.gob.mx/cofepris/acciones-y-programas/denuncias-sanitarias>

Domicilio:

Calle 5 poniente número 1322, Centro Histórico, Puebla, Puebla,  
C.P. 72000.

