



PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR** A
PUEBLA

Pensar
en **Grande**

**DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN
CONTRA RIESGOS SANITARIOS**

Guía de **Autoevaluación**

**Para Establecimientos que
Aplican Plaguicidas**





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.

A través de los años, los plaguicidas han tenido uso muy habitual en los establecimientos de fábricas, empresas, locales, tiendas, de diferentes giros en la comunidad.

Los plaguicidas son sustancias o productos creados con el objetivo de conservar los establecimientos en condiciones adecuadas sin presencia de animales, plagas o parásitos.

Estas sustancias suelen ser peligrosas si no se administran ni aplican debidamente con las condiciones y protecciones adecuadas.

Es importante tener el conocimiento de la aplicación de los plaguicidas para así poder evitar cualquier tipo de percance o consecuencia.

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 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 establecimientos que aplican 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.

Cuidar la salud a nivel interno y externo.

Evitar posibles consecuencias por el mal manejo de procedimientos.

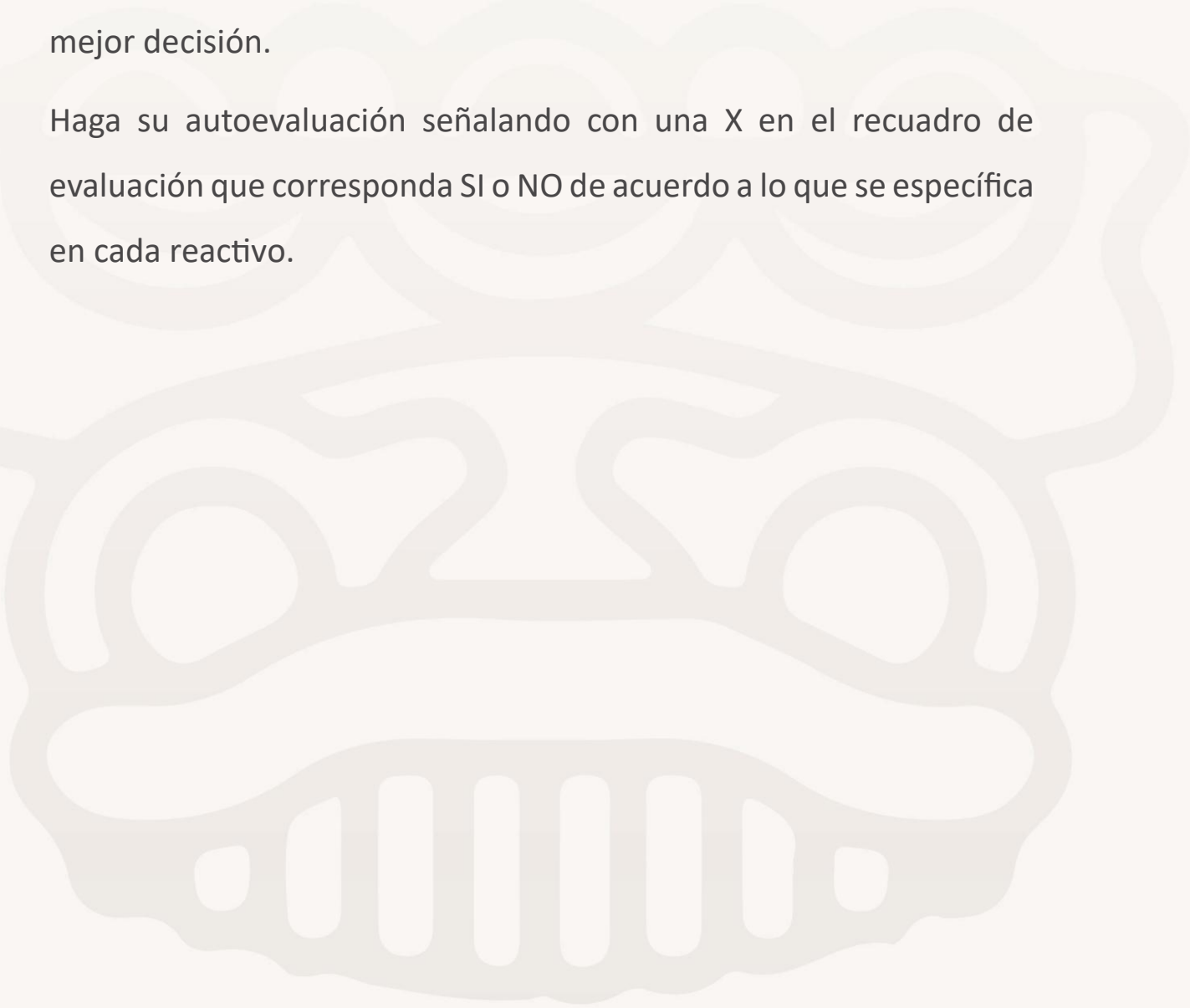




Cumplir con los criterios de evaluación para un mejor servicio de calidad y seguridad de higiene.

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			
1.	Cuenta con Licencia Sanitaria y aviso del Responsable Técnico.	SI	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).	SI	NO
3.	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 independientes de otras áreas, están identificadas con letreros no improvisados, señalando claramente las distintas áreas del	SI	NO





	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., y solamente tienen acceso el personal aplicador.		
4.	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.	SI	NO
5.	El establecimiento cuenta con vestidores, casilleros y regaderas para el personal aplicador.	SI	NO
6.	Los equipos para aplicación de plaguicidas se encuentran limpios, sin fugas y en óptimas condiciones para su uso (bomba, termonebulizadoras, manómetro, boquillas,	SI	NO





	correas, mangueras, lanza, pistola, filtro, boquilla, tanque, manguera, válvulas, etc.).		
7.	El establecimiento cuenta con iluminación y ventilación suficiente en todas las áreas.	SI	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.	SI	NO
9.	El establecimiento cuenta con servicio de agua potable, orden y limpieza en todas las áreas.	SI	NO
10.	El personal aplicador al terminar su jornada, toma un baño completo y el lavado su ropa de trabajo se realiza: En el establecimiento, Por un servicio externo de lavandería, En la casa del trabajador.	SI	NO
Productos que Manejan			





11.	Los plaguicidas encontrados en el establecimiento cuentan con etiquetas que ostentan: registro sanitario, fecha de caducidad vigente, lote.				SI	NO	
	Nombr e comerc ial	Tipo de Plaguicida y/o Ingrediente Activo	Registr o Sanitar io	Fecha de Caducid ad			Lote
12.	El interesado presenta todas las hojas de datos de seguridad y fichas técnicas en español de los productos plaguicidas que utiliza, anexar lista de todos los plaguicidas empleados.				SI	NO	
Vigilancia de la Salud del Personal							





13.	Cuenta con exámenes médicos periódicos y de ingreso del trabajador del personal ocupacionalmente expuesto.	SI	NO
14.	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
Bitácoras y Registros			
15.	Cuenta con bitácora de los servicios realizados.	SI	NO
Relación de Vehículos			
16.	Cuenta con transporte exclusivo para realizar las actividades de aplicación de plaguicidas, acondicionado de tal forma que los equipos de aplicación y productos están colocados en compartimentos separados del conductor y operarios.	SI	NO





17.	El transporte exclusivo está rotulado con la razón social y teléfonos de la empresa, sólo 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.	SI	NO
-----	--	----	----



POR AMOR A PUEBLA

Pensar Grande

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-256-SSA1-2012. Condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y personal dedicados a los servicios urbanos de control de plagas mediante plaguicidas.

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.

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).





PUEBLA
Gobierno del Estado
2 0 2 4 - 2 0 3 0

Salud
Secretaría de Salud

POR **AMOR** A
PUEBLA

**Pensar
Grande**

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

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.



Guía de
Autoevaluación

