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 creadas con el objetivo de conservar los establecimientos en condiciones adecuadas sin presencias 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 auto-evaluación 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 interna y externa.
- 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 auto-evaluación señalando con una X en el recuadro de evaluación que corresponda SI o NO de acuerdo a lo que se específica en cada reactivo. El cumplimiento de las disposiciones sanitarias se verá reflejado en las respuestas SI o NO, señaladas en color VERDE, cuando algunas de las respuestas coincidan con el SI o NO señaladas en color ROJO, estaría en algún incumplimiento que podría derivarse en posibles sanciones.

Todo	Evaluación							
I. DOCUMENTOS								
1	Cuenta con Licencia Sanitaria y aviso del Responsable Técnico	SI	NO					
2	El establecimiento esta 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 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.	SI	NO					
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, correas, mangueras, lanza, pistola, filtro, boquilla, tanque, manguera, válvulas, etc.)	SI	NO					
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 establecin y limpieza er	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						NO		
II. PRODUCTOS QUE MANEJAN									
	Los plaguicidas encontrados en el establecimiento cuentan con etiquetas que ostentan: registro sanitario, fecha de caducidad vigente, lote.								
11	Nombre comercial	Tipo de Plaguicida y/o Ingrediente Activo	Registro Sanitario	Fecha de Caducidad	Lote	SI	NO		
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.						NO		
III. V	IGILANCIA DE								
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.						NO		
IV. B	ITÁCORAS Y F	REGISTROS							
15	Cuenta con bitácora de los servicios realizados						NO		
V. RE	LACIÓN DE V	'EHÍCULOS							
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.						NO		
17	El transport teléfonos de desinfectant o fuga y es transporte e	SI	NO						

Marco Jurídico

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.
- Ley General de Salud.
- Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Nuevo León.
- Ley Estatal de Salud.
- Reglamento Interior de la Secretaría de Salud del Estado de Nuevo León.
- Ley Federal de Procedimiento Administrativo.
- 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 Nuevo León. (Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 6 de julio del 2016).

Si tienes dudas comunícate al Centro Integral de Servicios Tel. 8181307020

cis.ventanilla@saludnl.gob.mx

Av. Chapultepec N° 1836, Colonia Jardín Español, CP. 64820, Monterrey, Nuevo León.