

## INSTRUCTIVO PARA EL USO DE PESTICIDAS CON ENFOQUE EN INOCUIDAD ALIMENTARIA

---

La exposición de los operarios a los plaguicidas, junto con la toxicidad del producto empleado, es uno de los factores que determina el riesgo de una sustancia para la salud. Todos los procesos implicados en el uso de plaguicidas deben orientarse a disminuir este riesgo y proteger la inocuidad alimentaria. Por ello, es fundamental cumplir con las normas de seguridad, leer cuidadosamente la etiqueta de cada producto, utilizar los equipos de protección personal (EPP) y preferir sustancias de menor toxicidad.

### 1. OBJETIVO

Establecer las medidas de seguridad, salud ocupacional e inocuidad alimentaria que deben cumplirse durante la manipulación, preparación y aplicación de pesticidas en las instalaciones, garantizando la protección del alimento, del trabajador y del entorno.

### 2. ALCANCE

Este instructivo aplica a todo el personal técnico de la empresa encargado de la aplicación de plaguicidas en áreas internas y externas de las instalaciones donde se manejen o almacenen alimentos.

### 3. EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL (EPP)

El EPP constituye la principal barrera de seguridad para prevenir riesgos derivados del manejo de productos químicos. Debe estar en buen estado, ser utilizado correctamente y mantenerse limpio después de cada uso. El equipo mínimo requerido:

- Overol impermeable o traje de protección.
- Mascarilla con filtro químico.
- Guantes resistentes a químicos.
- Botas de caucho.
- Gafas o visor facial.
- Tapones auditivos (si aplica).

## 4. RESPONSABILIDADES DEL APLICADOR

Antes de la aplicación:

- Coma y fume antes de iniciar el trabajo, nunca durante la aplicación.
- Verifique el color de la etiqueta para conocer el nivel de toxicidad.
- Lea las dosis recomendadas y los síntomas de intoxicación.
- Revise el equipo de aplicación: que no gotee y esté calibrado.
- No permita la presencia de niños o personas ajenas durante la preparación.

Durante la aplicación:

- Colóquese de espaldas al viento para evitar salpicaduras.
- Use siempre el EPP completo.
- No acerque el envase a la cara.
- Mida con utensilios adecuados, no a cálculo.
- Aplique cubriendo uniformemente las superficies afectadas.
- Evite la contaminación cruzada con alimentos o superficies de proceso.

## 5. CONSIDERACIONES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

- No aplicar pesticidas en zonas de contacto directo con alimento. Utilizar únicamente productos autorizados para entornos alimentarios.
- Mantener registros de aplicación, dosis y tiempos de reingreso.
- Garantizar limpieza y desinfección posterior a la aplicación.
- Disponer correctamente de los envases vacíos según la normativa ambiental.
- Notificar cualquier derrame o accidente al supervisor técnico inmediatamente.

## 6. INDICADORES DE SEGUIMIENTO

- Número de aplicaciones registradas sin incidentes.
- Porcentaje de técnicos que usan correctamente su EPP.
- Cumplimiento de los tiempos de reingreso post aplicación.
- Número de desviaciones detectadas durante auditorías internas.