



Municipalidad de Arica  
ALCALDIA

**APRUEBA PROGRAMA DE MANEJO DE PLAGAS DE DISAM.**

**DECRETO ALCALDICIO N° 4579/ 2022.**

**ARICA, 06 de junio de 2022.**

**EXENTO**

**VISTOS:**

El título III, párrafo II de la Ley N° 19.966 que Establece un Régimen de Garantías en Salud; La ley N°19.378 que Establece el Estatuto de Atención Primaria de Salud Municipal; La Ley N°18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

**CONSIDERANDO:**

1. Que, con el objetivo establecer una programación de eliminación y control de plagas en cada dependencia de la Dirección de Salud Municipal, para ser conocido y aplicado por el personal de dicha Dirección y por las empresas que presten servicios en sus instalaciones, se ha elaborado un procedimiento que identifica las etapas del proceso de fumigación a efectos de la adopción de medidas de prevención para evitar riesgos en la salud de funcionarios y usuarios.
2. Que, en virtud de lo expuesto y las facultades que me otorga el ordenamiento jurídico

**DECRETO:**

1. **APRUEBASE** Programa de Manejo de Plagas de DISAM, que se reproduce a continuación:

# Programa de manejo de plagas de DISAM

Elaborado	Revisado	Aprobado
<p>Ingeniera en Prevención de Riesgos.</p> <p>Macarena Chandía Crisóstomo.</p> <p>Firma </p> <p></p>	<p><b>Departamento Planificación</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingrid Salinas Ortiz</li> </ul> <p>Firma </p> <p></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• T. Lorena Morales Herrera</li> </ul> <p>Firma </p> <p></p> <p><b>Departamento de Operaciones y Logística</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jorge Guerrero Rivera</li> </ul> <p>Firma </p> <p></p> <p><b>Sección de Calidad de Vida Laboral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Antonio Málaga Díaz</li> </ul> <p>Firma </p> <p></p>	<p><b>Directora DISAM</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rossana Testa Salinas</li> </ul> <p>Firma </p> <p></p>

## Índice

Índice.....	2
Objetivos.....	3
Alcance.....	3
Definiciones.....	4
Marco Legal.....	5
Programa de control.....	6
Procedimiento.....	10
Anexo 1 Cronograma.....	14
Anexo 2.....	18

### 1. Objetivos

- Establecer una programación de eliminación y control de plagas, por mantenimiento y en casos de necesidad donde se detecte la presencia de vectores que potencialmente pueda transformarse en una plaga en el interior de un centro de salud.
- Identificar las etapas [antes, durante y después] del proceso de fumigación con la finalidad de tomar las medidas de prevención necesarias para evitar los riesgos a la salud de los funcionarios y usuarios.
- Realizar un cronograma del proceso de control de plagas de cada dependencia de la Dirección de Salud Municipal.

### 2. Alcance

- Está dirigido a directores y Encargados de dependencias y/o unidades de DISAM, todos los funcionarios de la Dirección de Salud Municipal que se desempeñan en centros donde por norma técnica o por seguridad y saneamiento se requiera los procesos de fumigación.
- Este documento deberá ser de conocimiento y uso de las empresas subcontratada por la Dirección de Salud Municipal y que preste servicio dentro de sus instalaciones, como empresas de aseo y empresa de manejo de residuos especiales.

### 3. Definiciones:

- a. **Biocida:** Los biocidas pueden ser sustancias químicas sintéticas o de origen natural o microorganismos que están destinados a destruir, contrarrestar, neutralizar, impedir la acción o ejercer un control de otro tipo sobre cualquier organismo considerado nocivo para el hombre<sup>1</sup>.
- b. **Cebos:** Un cebo para ratas es un rodenticida químico formulado para que sea altamente tóxico para roedores.
- c. **Desinsectación:** es la acción de eliminar insectos por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico<sup>2</sup>.
- d. **Desinfección o sanitización:** es el control del desarrollo y reproducción de microorganismos patógenos del medio ambiente, mediante métodos físicos, tales como el calor o las radiaciones y químicos<sup>3</sup>.
- e. **Desratización:** es la acción destinada a eliminar roedores mediante métodos de saneamiento básico, mecánicos o químicos. Esta actividad incluye el retiro de los cadáveres como de los elementos utilizados en su eliminación, tales como cebos, cajas cebadoras, trampas u otros<sup>4</sup>.
- f. **Fumigación:** es el tratamiento en un inmueble, bodega, galpones, naves u otros, mediante el desprendimiento de gas, vapores o aerosoles, provenientes de una fuente emisora destinado a eliminar plagas<sup>5</sup>.
- g. **Insecticida:** Sustancia química capaz de matar las plagas de insectos.
- h. **Manejo Integrado de Plagas:** Es un sistema en el que se integran medidas preventivas y correctivas para mantener el nivel de las plagas en un mínimo tolerable.
- i. **Microorganismo:** también llamada microbio u organismo microscópico, es un ser vivo que sólo puede visualizarse con el microscopio.
- j. **PACAM:** Programa de alimentación complementaria del adulto mayor<sup>6</sup>.
- k. **PNAC:** Programa Nacional de alimentación complementaria<sup>7</sup>.

<sup>1</sup>Rodríguez, Sebastián Sánchez-Fortún; Gomariz, María Victoria Barahona (1 de enero de 2002). *Riesgo toxicológico medioambiental de compuestos activos utilizados para la desinfección de torres de refrigeración*. Editorial Complutense. ISBN 9788474916874.

<sup>2</sup> Decreto N° 157, Artículo 2, que aprueba el Reglamento de pesticida de uso sanitario y doméstico.

<sup>3</sup> Decreto N° 157, Artículo 2, que aprueba el Reglamento de pesticida de uso sanitario y doméstico.

<sup>4</sup> Decreto N° 157, Artículo 2, que aprueba el Reglamento de pesticida de uso sanitario y doméstico.

<sup>5</sup> Decreto N° 157, Artículo 2, que aprueba el Reglamento de pesticida de uso sanitario y doméstico.

<sup>6</sup> Norma técnica de los programas alimentarios, capítulo 2.

<sup>7</sup> Norma técnica de los programas alimentarios, capítulo 1.

- l. **Plaga:** Cualquier biotipo o microorganismo vegetal o animal dañino para personas, animales, plantas, semillas u objetos inanimados<sup>8</sup>.
- m. **Plaguicida:** Compuesto químico, orgánico o inorgánico, o sustancia natural, que se utilice para combatir malezas, enfermedades o plagas potencialmente capaces de causar perjuicios en organismos u objetos. Se considerará como tal el producto formulado, las sustancias activas con las que se formulan y las mezclas de estas, con aptitudes insecticidas, acaricidas, nematocidas, molusquicidas, roenticidas, lagomorficidas, avicidas, fungicidas, bactericidas, alguicidas, herbicidas, defoliantes, desecantes, fitorreguladores coadyuvantes, antifiltrantes, atrayentes feromonas, repelentes y otros que se empleen en las actividades agrícolas y forestales<sup>9</sup>.
- n. **Rodenticida:** Es un pesticida que se utiliza para matar o eliminar, controlar, prevenir, repeler o atenuar la presencia o acción de los roedores.
- o. **SOS:** abreviatura usada inicialmente como un llamado de auxilio, en la actualidad y en el contexto de este documento indica en caso de requerirlo.
- p. **Toxicidad:** propiedad de una sustancia que, por acción de contacto o absorbida por un organismo, sea por vía oral, respiratoria o cutánea, es capaz de producir efectos nocivos sobre la salud humana, animal o vegetal, incluso la muerte<sup>10</sup>.
- q. **Veneno:** (Del lat. venēnum). Sustancia que incorporada a un ser vivo en pequeñas cantidades, es capaz de producir graves alteraciones funcionales, e incluso la muerte<sup>11</sup>.

#### 4. Marco legal

**Decreto N° 594**, Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo que señala:

Artículo 11

*"Los lugares de trabajo deberán mantenerse en buenas condiciones de orden y limpieza. Además, deberán tomarse medidas efectivas para evitar la entrada o eliminar la presencia de insectos, roedores y otras plagas de interés sanitario".*

Artículo 122

*"En los lugares de trabajo, y de acuerdo con la naturaleza del lugar y de la faena, en los baños, cocinas, comedores y en las dormitorios a que se refiere el artículo*

<sup>8</sup> Decreto 157, que aprueba el Reglamento de Pesticidas de Uso Sanitario y Doméstico", Artículo 2°.

<sup>9</sup> Decreto 158 "Reglamento sobre condiciones para la seguridad Sanitaria de las personas en la aplicación terrestre de plaguicidas agrícolas", Artículo 2.

<sup>10</sup> Norma Chilena oficial NCh382.Of98, Punto 3.

<sup>11</sup> Diccionario de la real academia de la lengua española.

120, deberán adoptarse medidas efectivas que tiendan a evitar la entrada, o a eliminar, la presencia de insectos, roedores y otras plagas de interés sanitario".

**Decreto N° 977/96**, Reglamento Sanitario de los Alimentos (para productos PNAC y PACAM), que señala:

Artículo 47

"Deberá aplicarse un programa preventivo eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no exista infestación".

Artículo 48

"En caso que alguna plaga invada los establecimientos deberán adoptarse medidas de erradicación. El tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo deberá aplicarse de acuerdo a la reglamentación vigente, por empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente".

**Decreto N° 157** "Reglamento de Pesticidas de Uso Sanitario y Doméstico" que reemplaza al Decreto N° 105 y que regula el uso de pesticidas y rodenticidas.

**Decreto 158** "Reglamento sobre condiciones para la seguridad Sanitaria de las personas en la aplicación terrestre de plaguicidas agrícolas".

## 5. Programa de control

La existencia de plagas es inaceptable en cualquier instalación destinada a la asistencia sanitaria. Plagas como cucarachas, moscas, ratas y ratones son un riesgo en los hospitales y centros de salud al representar una amenaza por la diseminación de microorganismos y la contaminación de las superficies, suministros médicos y equipos. Incluso la presencia de plagas que no transmiten enfermedades hacen que los centros de salud parezcan menos saludables para los pacientes, lo que hace necesario contar con un efectivo programa de control de plagas.

El programa de control cuenta con los siguientes niveles de intervención:

### 5.1 Proyecto (Planificación de las acciones).

En esta etapa, se coordinará y programarán las siguientes acciones:

#### a. Bodegas de Alimentos

De acuerdo a la normativa ministerial, las bodegas de almacenamiento de alimentos deben ser fumigadas cada tres meses.

## b. Comedores

Se sugiere que los comedores de los centros de salud cumplan con este procedimiento con una periodicidad mínima de un año.

Para esto, cada encargado del centro de salud, debe coordinar las acciones necesarias para asegurar que esta periodicidad se lleve a cabo de acuerdo a lo establecido, asegurando cumplir con los tiempos necesarios considerando los plazos habituales que tarda en concretarse la solicitud de compra.

## 5.2 Medidas de control

En caso que alguna plaga invada los establecimientos deberán adoptarse medidas de erradicación. El tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos solo deberá aplicarse de acuerdo a la reglamentación vigente, por empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente<sup>12</sup>.

### 5.2.1 Medidas preventivas

Estas medidas hacen referencia a fases previas a la aparición de plagas. Estas tratan, sobre todo de la limpieza, la higiene y el saneamiento del lugar de trabajo.

La primera medida y más eficaz es la de eliminar y evitar la proliferación de áreas que actúen como focos para el desarrollo de plagas.

Un lugar de trabajo debidamente limpio y cuidado, tiene menos posibilidades de que aparezca algún tipo de plaga. Sin embargo, es posible que a pesar de contar con una higiene adecuada, surjan infestaciones por condiciones ajenas al centro de salud, asociadas a las condiciones de higiene o saneamiento del entorno, por lo que es necesario conocer tanto las medidas pasivas como activas.

#### 5.2.1.1 Medidas preventivas pasivas.

Estas medidas buscan, sobre todo, que la plaga no se propague por toda la instalación. Para ello se deben considerar las siguientes medidas:

##### **Inspección.**

Se debe realizar una inspección exhaustiva del entorno laboral, para localizar cualquier anomalía y proceder a su higiene y/o saneamiento.

---

<sup>12</sup> Decreto N° 977/96, Reglamento Sanitario de los Alimentos, Artículo 48.

El Comité Paritario en su función de inspección de riesgo, debe buscar acciones y condiciones inseguras existentes en las dependencias de cada centro, que puedan servir de foco de proliferación de plagas, tales como restos de alimentos, zonas húmedas (goteos, filtraciones, moho, entre otros), acopio de basura domiciliaria.

Deben observar zonas de difícil acceso y otros lugares que puedan influir en la aparición de una plaga, tales como salas REAS (comprobar buen estado de las salas, limpieza y orden, lavado de tachos, etc) bodegas de almacenamiento de productos PACAM y PNAC, comedores y otros que se puedan considerar como punto de atracción de vectores.

Esta tarea debe realizarse por lo menos una vez al mes, quedando constancia de ello en las actas mensuales de reunión de Comité Paritario que son informadas al Encargado de cada dependencia para su toma de conocimiento y gestión.

### **Medidas generales**

- Se deben instalar barreras físicas que mantengan las áreas o instalaciones poco accesibles para las plagas y dificulten lo más posible el refugio y alimentación de las mismas (tapar grietas y agujeros, colocar tela mosquitera en ventanas de comedores, etc.).
- Gestionar la poda de los árboles y maleza que pueda haber, tanto dentro de los establecimientos como en los alrededores. Permitiendo que el aire circule a través de ellos y que no se formen plagas de insectos en las hojas o ramas de los árboles.
- Se debe observar que las cámaras de alcantarillado cerca del centro de salud estén en buenas condiciones, en caso contrario se debe informar a la autoridad para su reparación y limpieza con quien corresponda, ya que este puede ser el nido de todo tipo de insectos y la puerta de acceso de roedores.
- Se debe realizar mantención a los equipos de aire acondicionado para que funcionen correctamente y no alberguen ningún tipo de insecto, bacterias o mohos.
- No almacenar escombros, papeles ni mobiliarios en desuso en el centro de salud, junto a las paredes o patios, ya que puede ser una fuente de reservorio para insectos como termitas y carcoma de la madera (escarabajos de la madera). Además puede servir de refugio de otros insectos como arañas y baratas e incluso servir para que se escondan pequeños roedores.
- Se recomienda no dejar nunca agua estancada en maceteros, contenedores, u otros, ya que es abrevadero para ratas, ratones y son un foco para la proliferación de *Aedes aegypti*, *Anopheles*, entre otros.

- En comedores de los centros de salud, para un mejor control de plagas, no debe haber restos de alimentos, ni envases con restos de comidas almacenados en refrigeradores u hornos eléctricos. Se debe procurar tener el basurero fuera de los comedores de cada centro, el que se debe mantener cerrado, en lo posible herméticamente.
- Se debe respetar el calendario de retiro de los desechos domiciliarios de cada establecimiento de salud, para evitar que esta se acumule o permanezca en el centro de salud más tiempo de lo permitido.
- No alimentar a animales callejeros dentro de los recintos de salud y se debe limitar el acceso de estos.
- No almacenar ni consumir alimentos de ningún tipo en las dependencias que no estén expresamente destinadas a este fin (comedores). En especial en las unidades clínicas.

#### **5.2.1.2 Medidas preventivas activas.**

Cuando los métodos anteriores no han dado resultado, las medidas activas suelen ser la solución óptima.

En este caso, no se busca la prevención ni la limitación de la expansión de la plaga, sino que exterminarla. Por esto, estas medidas son las menos aconsejables y hay que atender a ellas cuando la propagación de la plaga sea evidente o cuando la normativa así lo indique.

Como principal medida activa está el uso de químicos insecticidas, plaguicidas (biocidas), lo que deben ser aplicados por personal calificado y que cumpla con todos los requerimientos exigidos por la normativa respectiva.

Estos procedimientos de fumigación o desinsectación, deben ser realizados por una empresa externa.

## 6. Procedimiento

### 6.1 Preparación

Desde el Departamento de Planificación se debe realizar la solicitud de compra, de acuerdo al cronograma. Una vez que el servicio es adjudicado por una empresa, esta se pone en contacto con el Departamento de Operaciones y Logística con quien coordina las actividades en cada dependencia de la Dirección de Salud Municipal.

El Departamento de Operaciones y Logística debe dar aviso al director o encargado de la dependencia a fumigar, a través de un medio escrito (correo, memorándum) del inicio de la actividad.

Así también el mismo Departamento debe informar a la Sección de Calidad de Vida Laboral y Salud Ocupacional, con el fin de que se tomen las medidas de mitigación del riesgo necesarias para la segura ejecución del procedimiento, en el caso que corresponda.

El procedimiento antes, durante y después de cualquier área de la DISAM que se someta al proceso de control de plagas, **debe ser entregado por escrito por la empresa contratada para este servicio**, en él debe indicar las medidas preventivas, los riesgos de la tarea, además de adjuntar las hojas de datos de seguridad de todos los productos utilizados, de acuerdo a la Norma Chilena 2245:2015 (en español), Anexo 2.

La empresa que entrega el servicio de fumigación deberá también indicar claramente el período de reingreso y señalar en un lugar visible, el día y horario de apertura del área fumigada.

Para la desinsectación o fumigación de Bodegas de almacenamiento de alimentos de la DISAM, el director del establecimiento debe coordinar con el Departamento de Operaciones y Logística lo siguiente:

### 6.2 Antes de la fumigación de bodegas de almacenamiento de productos de PACAM y PNAC.

- a. Se debe sacar cada uno de los productos de PNAC y PACAM (cajas de productos), estos deben ser almacenados en un lugar, limpio, fresco y seguro.
- b. Una vez vaciada la bodega de almacenamiento de alimentos se debe realizar una limpieza general, incluyendo las paredes, dejando las superficies de apilamiento (pallet) de manera tal que no obstaculicen la fumigación de todas las superficies, generalmente de manera vertical apoyados sobre un muro.

- c. Los equipos electrónicos de la bodega de alimento (computadores, pantallas, teclados, balanza, otros). También deberán ser guardados en lugares seguros o cubiertos con un material impermeable.
- d. Finalmente es necesario tomar todas las precauciones para no tener que ingresar a las áreas de fumigación una vez preparada la bodega, no olvidar pertenencias por las cuales deban volver.

### 6.3 Durante la fumigación

- a. **NUNCA** se debe ingresar al lugar de fumigación sin autorización del Técnico Aplicador.
- b. No ubicarse detrás de puertas, rejas y ventanas del área que será desinsectada.
- c. Se debe conocer y respetar los tiempos en el que la sustancia química permanecerá activa y el tiempo que deben esperar antes de usar nuevamente un recinto tratado, de acuerdo a la siguiente descripción:

#### I. Período residual

Tiempo que permanece activo el plaguicida posterior a su aplicación, manteniendo sus propiedades químicas.

#### II. Período de reingreso

Tiempo mínimo que debe transcurrir entre la aplicación del plaguicida y el momento en que las personas pueden ingresar al lugar tratado sin elementos de protección personal, de acuerdo con la etiqueta del producto<sup>13</sup>.

- d. Se finaliza el proceso de fumigación con la prohibición de la entrada de funcionarios al área por el periodo que estime el técnico aplicador, se debe señalizar en la puerta con un letrero la hora exacta en que terminó el proceso y la hora en la que se puede ingresar a las dependencias nuevamente.

### 6.4 Después de la fumigación

- a. Luego de realizado el procedimiento es necesario esperar el periodo de reingreso, que estará determinado por el químico usado y señalado por el técnico aplicador, luego se procede a ventilar por un periodo de 30 minutos.

---

<sup>13</sup> Decreto 158 "Reglamento sobre condiciones para la seguridad Sanitaria de las personas en la aplicación terrestre de plaguicidas", Artículo 2.

- b. Luego de desinsectado, y una vez transcurrido el periodo de reingreso, de acuerdo a lo indicado por el técnico aplicador, se realiza aseo general para limpiar superficialmente los lugares donde fue fumigado (pisos, pared), por los funcionarios de la empresa de aseo.
- c. Una vez realizado lo anterior, se reingresan las cajas de alimentos a las bodegas, de acuerdo a la normativa.

El proceso de fumigación en las bodegas de almacenamiento de alimentos de la DISAM, siempre se llevará a cabo un día viernes, al término de la jornada (después de las 20:00 hrs), y la apertura del área desinsectada se realiza el día sábado siguiente, durante la mañana, por lo que el periodo de reingreso será mayor al recomendada por la Hoja de Datos de Seguridad del químico aplicado (normalmente dos horas), esto como una medida de seguridad adicional para nuestros funcionarios que se desempeñan en estos espacios.

### **6.5 Medidas de prevención en caso de desratización.**

La desratización es un procedimiento realizado íntegramente por la empresa contratada para ese fin, no requiere de una preparación previa.

En ningún caso los funcionarios de la DISAM podrán manipular los cebos instalados, al observar cualquier anomalía, se deberá comunicar al jefe directo quien deberá informar al Jefe del Departamento de Operaciones y Logística para que se ponga en contacto con la empresa que provee el servicio, siendo estos los únicos que pueden intervenir o manipular las trampas.

Las anomalías a encontrar son:

- Cebos fuera de la trampa.
- Trampas al alcance de usuarios (niños).
- Trampas con roedores muertos.
- Trampas sin cebos.

## 6.6 A considerar en casos de fumigación SOS

Cuando la situación amerite una fumigación (desinsectación, desratización) no calendarizada (SOS), el encargado o director del lugar que requiera el servicio deberá informar al Departamento de Operaciones y Logística para que este elabore la solicitud de compra y realice el seguimiento a la misma.

Toda la comunicación y coordinación entre la Dirección de Salud Municipal y la empresa que otorgue el servicio de fumigación se realizará a través del Departamento de Operaciones y Logística.

La solicitud de compra del servicio de control de plagas calendarizado y programado, será canalizado a través del Departamento de Planificación, en una compra anual, de acuerdo a las especificaciones técnicas requeridas en bases de licitación.

El proceso de control de plagas (desinsectación, fumigación) debe realizarse siempre en horario no laboral, no debe participar ni involucrarse ningún funcionario de la Dirección de Salud Municipal.

### Cuidados preventivos

Ante la eventualidad que un funcionario deba transitar en un lugar desinsectado o fumigado deberá hacerlo solo con la autorización del técnico aplicador del producto, con el uso de a lo menos los siguientes equipos de protección personal<sup>14</sup>:

- *Ropa impermeable sellada en puños, bastillas y costuras, gorro.*
- *Calzado de seguridad impermeable.*
- *Guantes impermeables de media manga.*
- *Máscara para gas con filtro específico al producto.*

---

<sup>14</sup> Decreto N° 157, que aprueba el Reglamento de pesticidas de uso sanitario y doméstico, Artículo 90.

**Anexo 1; Cronograma Proceso de Fumigación.**

**a. CESFAM**

Establecimiento	Lugar	Tipo	Periodicidad	Cumplimiento	Observación
CESFAM Dr. Víctor Bertín Soto	General	Desinsectación	Anual		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
CESFAM Dr. R. Sapunar Marín	General	Desinsectación	Anual		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
CESFAM Sr. E. Petruccelli A.	General	Desinsectación	Anual		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
CESFAM E. U. Iris Véliz Hume	General	Desinsectación	Anual		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
CESFAM Dr. Amador Neghme	General	Desinsectación	Anual		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		

b. Droguería, Laboratorio Clínico y Farmacia Municipal.

Establecimiento	Lugar	Tipo	Periodicidad	Cumplimiento	Observación
Droguería	General	Desinsectación	Anual		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
Laboratorio	General	Desinsectación	Anual		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
Farmacia Municipal	General	Desinsectación y Desratización	Anual		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		

c. CECOSF

Establecimiento	Lugar	Tipo	Periodicidad	Cumplimiento	Observación
CECOSF Dr. René García	General	Desinsectación	Anual		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
CECOSF Dr. Miguel Massa	General	Desinsectación	Anual		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
CECOSF Cerro La Cruz	General	Desinsectación	Anual		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		

d. S.A.P.U. y S.A.R.

Establecimiento	Lugar	Tipo	Periodicidad	Cumplimiento	Observación
S.A.P.U.	General	Desinsectación	Anual		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
S.A.R.	General	Desinsectación	Anual		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		

e. Departamento de Operaciones y Logística.

Establecimiento	Lugar	Tipo	Periodicidad	Cumplimiento	Observación
Operaciones y Logística	General	Desinsectación y Desratización	Anual		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		

f. Edificio Europa.

Establecimiento	Lugar	Tipo	Periodicidad	Cumplimiento	Observación
Edificio Europa	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		

g. Postas de Salud Rural; San Miguel, Sobraya y Poconchile.

Establecimiento	Lugar	Tipo	Periodicidad	Cumplimiento	Observación
Posta de Salud rural San Miguel	General	Desinsectación	Semestral		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
Posta de Salud Rural Sobraya	General	Desinsectación	Semestral		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		
Posta de Salud Rural Poconchile	General	Desinsectación	Semestral		
	Bodega de Almacenamiento PACAM Y PNAC	Desinsectación y Desratización	Trimestral		
	Comedor	Desinsectación	Anual		
	Otro	De acuerdo a la necesidad	SOS		

<b>Hoja de Datos de Seguridad</b>
-----------------------------------

**Versión: 1.0**

<b>Sección 1 : Identificación del producto químico y la empresa</b>	
Identificación del producto Químico	
Usos recomendados	
Restricciones de uso	
Nombre del Proveedor	
Dirección en Chile del Proveedor	
Número de Teléfonos del proveedor	
Número de teléfono de emergencia	
Número de información toxicológica	
Información del fabricante	
Dirección electrónica del proveedor	
<b>Sección 2: Identificación de los peligros</b>	
Clasificación según NCh382	
Distintivo según NCh2190	
Clasificación según SGA	
Etiqueta SGA	

<sup>15</sup> Norma Chilena 2245:2015

Señal de seguridad según NCh1411/4	
Clasificación específica	
Distintivo específico	
Descripción de peligros	
Descripción de peligros específicos	
Otros peligros	

<b>Sección 3: Composición/Información de los componentes.</b>	
<b>En el caso de una sustancia</b>	
Denominación química sistemática	
Nombre común o genérico	
Número CAS	
<b>Si tiene componentes peligrosos:</b>	
Denominación química sistemática	
Nombre común o genérico	
Rango de Concentración	

<b>Sección 4: Primeros Auxilios.</b>	
Inhalación	
Contacto con la piel	
Contacto con los ojos	
Ingestión	
Efectos agudos previstos	
Efectos retardados previstos	
Síntomas/efectos más importantes	
Protección de quienes brindan los primeros auxilios	

Notas especiales para un médico tratante	
--	--

<b>Sección 5: Medidas para lucha contra incendios.</b>	
Agentes de extinción	
Agentes de extinción inapropiados	
Productos que se forman en la combustión y degradación térmica	
Peligros específicos asociados	
Métodos específicos de extinción	
Precauciones para el funcionario, personal de emergencia y/o los bomberos.	

<b>Sección 6: Medidas que se deben tomar en caso de derrame accidental.</b>	
Precauciones personales	
Equipo de protección	
Procedimiento de emergencia	
Precauciones medioambientales	
Métodos y materiales de contención, confinamiento y/o abatimiento	
Métodos y materiales de limpieza	
Recuperación	
Disposición Final	
Medidas adicionales de prevención de desastres	

<b>Sección 7: Manipulación y almacenamiento.</b>	
<b>Manipulación:</b>	

Precauciones para la manipulación segura	
Medidas operacionales y técnicas	
Otros precauciones	
Prevención del contacto	
<b>Almacenamiento:</b>	
Condiciones para el almacenamiento seguro	
Sustancias y mezclas incompatibles	
Materiales de envase y/o embalaje	

<b>Sección 8: Controles de Exposición/protección personal.</b>	
<b>Elementos de protección personal:</b>	
Protección respiratoria	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es necesaria de Tipo A, (contra gases y vapores orgánicos con un punto de ebullición de &gt; 65°C).</li> </ul> 
Protección de manos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Úsense un guante de protección química.</li> <li>Para usos especiales se recomienda verificar con el proveedor de los guantes de protección, la resistencia de éstos contra los productos químicos a utilizar.</li> </ul> 
Protección de ojos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilizar gafas de protección con protección a los costados.</li> </ul> 
Protección de la piel y el cuerpo	
Medidas de ingeniería	

**Sección 9: Propiedades Físicas y químicas.**

Estado físico	
Forma en que se presenta	
Color	
Olor	
Punto de fusión/punto de congelamiento	
Punto de ebullición punto inicial de ebullición y rango de ebullición	
Punto de inflamación	
Límites de explosividad	
Presión de vapor	
Densidad relativa del vapor	
Densidad	
Solubilidad (es)	
Temperatura de autoignición	
Temperatura de descomposición	
Umbral de olor	
Tasa de evaporación	
Inflamabilidad	
Viscosidad	

**Sección 10: Estabilidad y reactividad.**

Estabilidad Química	
Reacciones peligrosas	
Condiciones que se deben evitar	
Materiales incompatibles	
Productos de descomposición peligrosos	

**Sección 11: Información toxicológica.**

Toxicidad Aguda	
Iritación/corrosión cutánea	
Lesiones oculares graves/irritación ocular	
Sensibilización respiratoria o cutánea	
Mutagenicidad de células reproductoras	
Carcinogenicidad	
Toxicidad reproductiva	
Toxicidad específica en órganos particulares	
Peligro de inhalación	
Toxicocinética	
Metabolismo	
Patogenicidad e infecciosidad aguda	
Disrupción endocrina	
Neurotoxicidad	
Inmunotoxicidad	
Síntomas Relacionados	

**Sección 12: Información ecológica.**

Ecotoxicidad	
Persistencia y degradabilidad	
Potencial bioacumulativo	
Movilidad en suelo	

**Sección 13: Información sobre la disposición final**

Residuos	
Envase y embalaje contaminados	
Material contaminado	

**Sección 14: Información sobre el transporte**

	Modalidad de transporte		
Regulaciones			
Número UN			
Designación oficial de transporte			
Clasificación de peligro primario UN			
Clasificación de peligro secundario UN			
Grupo de embalaje/envase			
Peligros ambientales			
Precauciones especiales			

**Sección 15: Información reglamentaria**

Regulaciones Nacionales	
Regulaciones Internacionales	

**Sección 16: Otras informaciones.**

Control de Cambios	
Abreviaturas y Acrónimos	
Referencias	

2. **NOTIFÍQUESE** a todos este procedimiento debe ser conocido y manejado por todos los funcionarios que tengan relación con el programa que se establece e incorpórese a la Intranet de la Dirección de Salud Municipal (DISAM).

Tendrán presente este Decreto Alcaldicio, Secretaría Municipal y la Dirección de Salud Municipal.

**ANOTESE, COMUNIQUESE Y ARCHIVESE**



**CARLOS CASTILLO GALLEGUILLOS**  
SECRETARIO MUNICIPAL



**GERARDO ESPINDOLA ROJAS**  
ALCALDE DE ARICA