

PROCEDIMIENTO DE FUMIGACION DE TOTAL FACILITY MANAGEMENT S.A.C.

Código: RRHH PR 15 01

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:	
Wendy Flores Muñoz Asesor de SST	Juan Carlos Gonzales Administrador	Jose Luis Rodriguez Gerente General	
1/08/2019	1/08/2019	1/08/2019	



Código: RRHH PR 15 01

Fecha: 15/01/2018

Página 2 de 5

1. OBJETIVOS

El presente procedimiento tiene como objetivo controlar los riesgos, prevenir accidentes, proteger los equipos, materiales, instalaciones y el medio ambiente dentro del área de trabajo durante el tiempo que dure la actividad de fumigación.

2. ALCANCE

Este procedimiento se aplica a todas las instalaciones propias o de clientes donde **TOTAL FACILITY MANAGEMENT S.A.C.** realice la actividad de fumigación.

3. DEFINICIONES

Desinfección: Es el proceso que destruye microorganismos patógenos tales como bacterias, hongos y virus.

Fumigación: Método de control de pestes que circunda un área determinada con un pesticida gaseoso para sofocar y/o envenenar pestes. Es utilizada para el control de pestes en inmuebles, tierra, granos, suelos, y también para prevenir organismos tóxicos.

Desinsectación: Tratamiento que elimina plagas de insectos y otros artrópodos.

Cuarentena: Periodo de aislamiento para evitar contaminación.

MSDS: Hoja de datos de seguridad del material o producto químico, proporcionada por el fabricante de dicho producto y que contiene toda la información técnica, de seguridad y prevención en la manipulación de dicho producto.

Material peligroso: Sustancia sólida, liquida o gaseosa con la propiedad de ocasionar daño a la salud o al medio ambiente a corto o largo plazo.

4. RESPONSABILIDAD

Jefe de taller

- Es el responsable de que se realice la actividad considerando las medidas correspondientes de seguridad.
- Coordinar para que ninguna persona ajena a la actividad se encuentre en el área de fumigación.



Código: RRHH PR 15 01

Fecha: 15/01/2018

Página 3 de 5

- Autorizar para que se revisen las condiciones para realizar las actividades de fumigación.

Revisar detalladamente los peligros que implica realizar la tarea de fumigación.

Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo

- Realizar inspecciones a las actividades de fumigación.
- Verificar que se han realizado todos los procedimientos y se dispone de los equipos especificados, antes de firmar el permiso y permitir que se inicie la entrada.
- Verificar que de todas las personas contempladas en el permiso de trabajo estén debidamente entrenadas y sean competentes en cuanto a las tareas asignadas.
- Suspender y/o paralizar la actividad, cuando se presente una condición no permitida o insegura.

Técnicos de Fumigación

- Conocer los peligros que se puedan presentar durante los trabajos en actividades de fumigación, incluyendo información sobre la manera, signos, síntomas y/o consecuencias de la exposición a productos químicos.
- Conocer los posibles cambios de comportamiento como consecuencia de una situación anormal.
- Conocer exactamente cuántos y quiénes se encuentran trabajando en el área.
- Vigilar atentamente las condiciones y alertar sobre una eventual necesidad de evacuar el área.

5. PROCEDIMIETO DE FUMIGACION

Para la realización de la actividad de fumigación se realizarán los siguientes pasos:

- Verificación de documentos: Permisos de trabajo de alto riesgo (de ser necesario), análisis de trabajo seguro, MSDS, procedimientos.
- Preparación del trabajo: Selección e inspección de equipos, herramientas, materiales y equipos de protección personal.
- Verificación: Se realiza la verificación en la zona de trabajo, libre de materiales peligrosos o fuentes de energía que pueden dañar al trabajador.
- Planificación del trabajo específico: Reunirse y designar las actividades planificadas de acuerdo con la labor programada.
- Mezclado y preparación del producto: Realizar el mezclado para la preparación del producto para ejecutar la fumigación.



Código: RRHH PR 15 01

Fecha: 15/01/2018

Página 4 de 5

- Transferencia del producto hacia el equipo rociador: Revisar y preparar los equipos para la ejecución de la fumigación, para el trasvase del producto a los equipos es necesario inspeccionar las condiciones de trabajo en todo momento.

- Fumigación: Rociar el producto sobre las superficies que necesiten ser fumigadas considerando: se debe aplicar el producto según lo indicado por la MSDS, procurar que las áreas se encuentren ventiladas, aplicarlo alejado de lugares donde se almacene alimentos y de preferencia fuera de horas laborables.
- Limpieza: Realizar una correcta limpieza posterior al trabajo, con un control muy estricto de los residuos de los equipos, los EPP y ropa del trabajador que ejecuta la fumigación, además de una limpieza adecuada del cuerpo una vez finalizada la tarea.

6. MATERIALES, IMPLEMENTOS DE LIMPIEZA EN GENERAL EQUIPOS

Equipos

- Moto fumigadora
- Nebulizadora
- Fumigadora manual
- Caja de herramientas

Combustible

- Gasolina
- Petróleo
- Aceite de 02 tiempos

EPP's

- Mamelucos de protección
- Zapatos de seguridad
- Lentes protectores normados
- Respirador full face
- Cascos normados provistos de focos LED
- Guantes de jebe normados

Insecticidas

- Estoque
- Fumitrin 10%



Código: RRHH PR 15 01 Fecha: 15/01/2018

Página 5 de 5

- Delta Max
- Precisión health

7. MEDIDAS DE SEGURIDAD:

- Leer las instrucciones que indican en el envase del producto a usar.
- Revisar la hoja MSDS del producto.
- Usar correctamente los EPP's
- Si el producto a usar es inflamable, verificar en el área si existe algún equipo extintor o una manguera contra incendio, por si ocurre algún amago de incendio.
- Criterios de seguridad de utilización de insecticidas
 - En el lugar a fumigarse se van a utilizar diversos tipos de fungicidas, insecticidas cada uno con distintos grados de toxicidad y características peculiares.
 - Cada producto a utilizarse tiene a su disposición las fichas de seguridad MSDS.
 - Al iniciarse la fumigación es muy importante que no se encuentren personas o animales cercanos.

8. HISTRORICO

FECHA	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	VERSIÓN
15/01/2018	Inicio de la documentación	01