**INSTRUCTIVO GENERAL**

**Requisitos básicos establecidos en el D.S. Nº157/2005 MINSAL**

* + - * **Las dependencias de trabajo deberán efectuarse en una instalación destinada exclusivamente para este fin, la que deberá cumplir con las siguientes especificaciones:**
1. Superficie mínima de 4 metros cuadrados, construcción de estructura sólida, incombustible, piso y paredes sólidos, lavables y no porosos y techo liviano;
2. Puerta de acceso señalizada y con llave;
3. Independiente y separada de la casa habitación más cercana, con una distancia mínima de 3 metros del muro medianero y de viviendas;
4. Ventilación natural o forzada, iluminada y con extintor de incendio de acuerdo a lo establecido por el Reglamento de Condiciones Sanitarias y Ambientales de los Lugares de Trabajo;
5. Disponer de un mesón de trabajo con cubierta impermeable; lavadero con agua corriente fría y caliente, y estanterías para almacenar los equipos de preparación y aplicación de plaguicidas.
6. Los plaguicidas en la bodega o estanterías deberán estar clasificados, etiquetados en español, segregados y en sus envases originales; aquellos formulados en polvo se ubicarán en la parte superior y los líquidos en la inferior. Los envases en uso se mantendrán cerrados y al interior de un contenedor con sistema de control de derrames.
	* + - **El almacenamiento de plaguicidas se deberá realizar en bodegas para sustancias peligrosas cuyo diseño y características de construcción se ajuste a lo establecido en la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, debiendo cumplir además los siguientes requisitos dando cumplimiento al Titulo V del D.S. 157/2005 MINSAL:**
	1. Ser de estructura sólida, incombustible, techo liviano, piso sólido, liso, lavable e impermeable (no poroso);
	2. Contar con sistema de detección de incendios;
	3. Ser de un piso;
	4. Ventilación natural o forzada, suficiente para evitar concentraciones de vapores, gases y/o aerosoles que puedan ocasionar daño a la salud humana, de acuerdo a lo indicado en el decreto N° 594 de 1999, del Ministerio de Salud, Reglamento de Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los lugares de Trabajo;

e) Instalación eléctrica reglamentaria declarada en la Superintendencia de Electricidad y Combustibles y a prueba de explosión en caso de pesticidas inflamables.

f) Contar con plan de emergencia;

g) Tener señalética externa e interna que indique las clases y divisiones de plaguicidas almacenados, de acuerdo a la Norma Chilena Oficial 2190 de 2003.

h) Los pasillos deberán estar demarcados con líneas amarillas, tener un ancho mínimo de 1,2 mts., a menos que por ellos circulen grúas horquillas en cuyo caso deberán ser de 2,4 mts. de ancho como mínimo.

i) Existir una distancia mínima entre los plaguicidas almacenados y cualquier tipo de muro de 0,5 mts.

j) Las pilas de plaguicidas almacenados tendrán como máximo un largo de 8mts, un ancho de 6mts y una altura de 1mt, excepto cuando el envase supere esta altura, caso en que se permitirá una sola fila de envases en cada pila. Si la pila está conformada por pallets la altura máxima podrá llegar a 2 mts. para los que estén en sacos y a 3 mts. para los que estén en tambores, bidones o cajas. Si hay estanterías tipo rack, éstas podrán tener un largo máximo de 10 mts.

Además:

## k) Las vías de ingreso, tránsito y evacuación deberán estar siempre despejadas sin nada que las obstruya.

Las puertas de las vías de evacuación deberán abrirse en el sentido de la salida con manillas antipánico, sin chapas ni ningún mecanismo que requiera de llaves o conocimiento especial para abrirlas desde dentro.

## Las bodegas con una superficie mayor de 80 mt2 deberán tener una vía de evacuación adicional a la de entrada que esté a 25 mts medidos desde cualquier punto de ésta.

l) La bodega deberá tener un sistema de control de derrames, que cuente con piso de pendiente no inferior a 0,5 % y canaletas de profundidad no inferior a 10 cm. o soleras de 10 cm. de altura, cuyo trazado conduzca el derrame a una cámara de contención externa a la bodega de capacidad de 1,5 m3 y de superficie resistente al plaguicida. Alternativamente, podrá tener un sistema de contención local con agentes de absorción y/o neutralización que evite que el derrame comprometa áreas adyacentes.

m) La bodega deberá tener acceso controlado. En ella habrá un registro, a disposición del personal que ahí trabaja o transita, escrito en español, con la siguiente información como mínimo por cada plaguicida: nombre comercial, nombre químico, ingrediente activo, N° UN, N° CAS, clasificación de peligrosidad, división de peligrosidad, ubicación (zona) al interior de la bodega, capacidad de la bodega y cantidad promedio mensual almacenado de cada producto, en los últimos 6 meses. Además, deberán estar disponibles las hojas de datos de seguridad de cada producto almacenado de acuerdo a NCh 2245 of. 93 o la que la reemplace. Copia de este registro deberá mantenerse en la portería o acceso de la instalación.

n) Estará prohibido fumar al interior de las bodegas, debiendo existir letreros que indiquen “No fumar” dispuestos en lugares fácilmente visibles tanto en el acceso principal como en el interior de la misma.

o) No se podrán almacenar los plaguicidas junto con alimentos, forrajes, semillas, enseres de uso doméstico y medicinas de uso humano o veterinario.

p) Las bodegas deberán poseer extintores bien ubicados y señalizados, del tipo y cantidad indicada en el señalado decreto sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales básicas en los Lugares de Trabajo

* + - * **Se deberá proporcionar a sus trabajadores aplicadores y manipuladores dos casilleros individuales, uno estará destinado a guardar la ropa de trabajo y el otro la ropa de calle. Éstos deberán estar instalados en salas de guardarropía independientes y separados, la ducha deberá estar instalada entre ambos.**
			* **Los Vehículos de transporte, estarán destinado exclusivamente a la actividad y que deberán contar con cabina de conducción separada del área de carga, a la vez deberán contar con ventilación adecuada y contenedores para el almacenamiento de los productos.**
			* **La empresa deberá contar con un lugar Autorizado para el almacenamiento temporal de envases vacíos, como también deberá contar con procedimientos autorizados de neutralización, eliminación adecuada de envases y manejo de derrames.**

**IMPORTANTE:**

**Será responsabilidad del empresario cumplir, ante la SEREMI de Salud con los siguientes antecedentes:**

* Registro del personal, con la fecha de ingreso, la labor que realiza y los resultados semestral de antecedentes médicos.
* Registro de la labor realizada y casos atendidos, con su individualización, fecha de tratamiento y productos empleados.
* Ambos registros deberán mantenerse en la empresa, para ser controlados por la autoridad sanitaria
* El empresario será responsable de proteger la salud de los operarios prepararen y/o apliquen pesticidas. Con este fin, velara por que sus trabajadores se sometan a exámenes médicos, en establecimientos del Servicio de Salud, que corresponda a la comuna donde esta establecida la empresa o en mutualidades de empleadores u otros establecimientos aceptados para efectos, por el Ministerio de Salud. Dichos exámenes deberán ser acreditados por el médico que realizo el examen.
* Los cambios de dirección de las oficinas de la empresa autorizada, como también de representante técnico, deberán ser notificados por escrito a la SEREMI DE SALUD , dentro del plazo de una semana de efectuados.
* Los cambios de dirección de bodega y de representante Técnico deberán ser autorizados por la Seremi de Salud. Para ello se debe ingresar una solicitud tipo, pagar el arancel correspondiente y cumplir con los mismos requisitos como si el trámite se hubiese efectuado por primera vez. Se deberá anexar a los antecedentes descritos anteriormente, una copia de la resolución anterior.
* La empresa deberá emitir al usuario, un certificado por el o los tratamientos realizados. Estos certificados deberán llevar la firma del responsable técnico.

El certificado deberá cumplir con las siguientes anotaciones mínimas:

1. Folio correlativo en la parte superior derecha
2. Membrete en la parte superior izquierda con los siguientes datos: nombre de la empresa, RUT, domicilio comercial, comuna, teléfono, numero y fecha de la resolución sanitaria que la autorizo como tal.
3. Identificación del inmueble tratado, indicando su dirección y nombre del propietario y de la entidad o persona que encomendó el trabajo.
4. Tipo de tratamientos realizados, ingrediente activo, antídoto, concentración, tipo de producto y lugares tratados. En el caso de desratización, se deberá registrar número, tipo y peso de cabos colocados, así como la fecha de inicio y termino del tratamiento.
5. Deberá contar con un espacio destinado a observaciones y recomendaciones.
6. Tiene que indicar fecha en la cual se efectuó la operación, inicio del tratamiento y fecha de término de vigencia.

g. Diagnóstico de la plaga según lo establece el art.85 del DS 157.