Checklist de cumplimiento: control de plagas en México

Norma principal: NOM-256-SSA1-2012, Condiciones sanitarias que deben cumplir los establecimientos y personal dedicados a los servicios urbanos de control de plagas mediante plaguicidas (DOF, 29 de enero de 2013). Revisado el 23 de noviembre de 2026.

Tu empresa

- [ ] Licencia sanitaria. El establecimiento necesita licencia sanitaria antes de operar, y la fachada lleva un rótulo visible con el nombre de la empresa, el responsable técnico y el número de licencia.
- [ ] Responsable técnico. Una persona responsable de la parte técnica, que responde ante la autoridad sanitaria junto con el propietario.
- [ ] Personal capacitado y con exámenes médicos. Aplicadores dedicados al control de plagas, con constancias de capacitación (por ejemplo, DC-3) y exámenes médicos de ingreso y periódicos, con su expediente.
- [ ] Almacén separado. Área de almacenamiento de plaguicidas y equipos separada física y funcionalmente de oficinas y otras áreas, con acceso solo para personal capacitado.
- [ ] Vehículos exclusivos y rotulados. Los equipos y productos viajan en vehículos acondicionados, con la carga separada de la cabina. Nunca en transporte público.
- [ ] Plaguicidas con registro sanitario. Solo productos con registro vigente, en su envase y con su etiqueta, y las mezclas preparadas identificadas con composición, fecha, dosis y responsable.
- [ ] Señalización y reingreso. Las áreas tratadas se señalan y se avisa cuándo se puede volver a entrar; en fumigaciones, con cartel de advertencia y datos de contacto de la empresa.

El certificado que entregas lleva

- [ ] Folio del certificado
- [ ] Razón social, domicilio y número de licencia sanitaria de la empresa
- [ ] Nombre del responsable técnico y del aplicador
- [ ] Cliente, domicilio y áreas tratadas (con croquis si aplica)
- [ ] Plaga objetivo y método de aplicación
- [ ] Producto, ingrediente activo, número de registro y dosis
- [ ] Fecha y hora, tiempo de reingreso y recomendaciones
- [ ] Firma del responsable y acuse del cliente

Si tu cliente es auditado (alimentos, farmacia, almacenes)

- [ ] Plano de estaciones vigente, con cada estación identificada
- [ ] Registro de cada estación en cada visita
- [ ] Tendencias de capturas frente a los umbrales
- [ ] Acciones correctivas con responsable y fecha de cierre
- [ ] Fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos usados
- [ ] Constancias de capacitación del personal

Fuente y detalle: www.rupipest.com/normativa/control-de-plagas-mexico. Resumen informativo: no reemplaza el texto oficial ni la asesoría legal; la autoridad local puede pedir requisitos adicionales.

Rupipest, software de control de plagas: certificados automáticos, estaciones con QR, análisis MIP y portal para tu cliente.
www.rupipest.com/precios