

**AGENCIA DE REGULACIÓN Y CONTROL DE LA BIOSEGURIDAD Y
CUARENTENA PARA GALÁPAGOS**

INSTRUCTIVO

**REGISTRO Y EMISIÓN DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO PARA
ALMACENES DE EXPENDIO DE INSUMOS AGROPECUARIOS Y
EMPRESAS DE FUMIGACIÓN**

OBJETO DE REGULACIÓN: ALMACENES DE EXPENDIO DE INSUMOS
AGROPECUARIOS Y EMPRESAS DE FUMIGACIÓN

DOCUMENTO DE REFERENCIA: Anexo 1. Lista de Verificación para Almacenes
de Expendio de Insumos Agropecuarios

Puerto Ayora, Galápagos 2025

INTRODUCCIÓN

La Agencia de Regulación y Control de la Bioseguridad y Cuarentena para Galápagos (ABG) tiene la misión de proteger los ecosistemas únicos de las islas. Para ello, todo establecimiento que desee comercializar insumos agropecuarios debe cumplir rigurosamente con estándares de bioseguridad, infraestructura y manejo técnico.

Este documento sirve como orientación basada en el Anexo 1 (Lista de Verificación) para que los propietarios preparen sus instalaciones antes de solicitar la inspección.

FASE 1: CARPETA DE DOCUMENTOS (ADMINISTRATIVO)

Tenga esta documentación lista y ordenada antes de que inicie la inspección.

1. Capacitación: Tenga a la mano el original o copia del certificado de aprobación del curso de capacitación para almacenes (debe ser el último impartido por la Agencia - ABG).
2. Asesoría Técnica:
 - Tener la "Declaración de asesoría técnica" firmada.
 - El asesor técnico debe estar registrado en las oficinas de ABG.
 - Título Profesional: Verifique que el título corresponda al tipo de almacén y este registrado en el senescyt.
 - Agrícolas: Ing. Agrónomo o Agropecuario.
 - Veterinarios (Venta libre): Médico Veterinario o Ing. Zootecnista.
 - Veterinarios (Bajo receta): Exclusivamente Médico Veterinario.
3. Manuales: Debe tener impresos los procedimientos escritos de recepción, almacenamiento y expendio de productos.
4. Presencia del Asesor: Si vende plaguicidas restringidos o productos veterinarios de prescripción restringida, el Asesor Técnico debe estar presente físicamente hasta que termine la inspección.

FASE 2: INFRAESTRUCTURA (EL LOCAL)

- Verifique las condiciones físicas de su establecimiento.
- Prohibición de Vivienda: El área de venta o bodega NO puede ser utilizada como vivienda.
- Materiales de Construcción: La estructura que soporta el techo NO puede ser de materiales combustibles (madera, caña guadua). Se aceptan paredes mixtas.
- Pisos: Deben ser impermeables y sin grietas para facilitar la limpieza.
- Paredes y Techos: Sin agujeros, sin grietas y sin presencia de humedad o deterioro grave.
- Electricidad: Las instalaciones eléctricas deben estar protegidas (sin cables expuestos) para evitar incendios.
- Ventilación: Debe ser adecuada para controlar la temperatura, el polvo y evitar la acumulación de olores tóxicos.
- Evacuación: Las vías de salida deben estar libres de obstáculos (cajas, sacos, etc.).

FASE 3: EQUIPAMIENTO DE SEGURIDAD

Elementos obligatorios que debe tener instalados.

1. Extintores: Cargados y con fecha vigente.
2. Kit Anti-Derrames (Obligatorio para Agrícolas): Debe contener una pala, una escoba, un recipiente vacío rotulado y material absorbente (aserrín o arena).
3. Señalética: Coloque carteles visibles de: Salida de emergencia, números de emergencia, No fumar, No comer ni beber, identificación de estanterías y ubicación del kit anti-derrames.
4. Control de Temperatura: Debe tener un termómetro ambiental y un registro escrito de la temperatura del área.
5. Área de Productos No Conformes: Designe un espacio físico identificado para productos caducados, dañados o inmovilizados.

FASE 4: ALMACENAMIENTO (LAS PERCHAS)

Cómo organizar los productos en los estantes.

- Regla de Suelo: NUNCA coloque productos directamente en el suelo. Use anaqueles, estantes o palets (tarimas).
- Espacio Superior: Debe existir separación entre el producto más alto y el techo para ventilación.
- Seguridad: Los estantes deben tener una barra de seguridad para evitar que los envases se caigan.
- Identificación: Cada anaquel debe estar rotulado con la clase de producto (Insecticidas, Herbicidas, Vitaminas, etc.).
- Envases: Los productos deben estar en sus envases originales y etiquetados.
- Prohibición de Mezcla: NO almacene insumos junto a semillas, alimentos humanos, bebidas o ropa.

Reglas Específicas para Agrícolas (Plaguicidas):

- Ordene por categoría toxicológica y tipo de envase.
- Coloque los sólidos (polvos) en la parte superior y los líquidos en la parte inferior (con el cierre hacia arriba).

FASE 5: OPERACIÓN Y PERSONAL

Procedimientos diarios y manejo de productos.

1. Equipo de Protección (EPP): El personal de bodega/ventas debe usar: Guantes, mascarillas y mandil de manga larga.
2. Inventario: Mantenga un registro actualizado de los productos en bodega.
3. Manejo de Caducados: Tenga un procedimiento para informar al proveedor sobre productos caducados para su devolución.
4. **Actividades Prohibidas:** En el almacén NO se puede fabricar, envasar, etiquetar ni fraccionar productos (excepto balanceado o fertilizante). No se puede adulterar etiquetas.

Recetas (Archivos Obligatorios):

- Agrícolas: Archivo de recetas firmadas por Ing. Agrónomo para productos de venta restringida (ej. Paraquat). Guardar por 2 años.
- Veterinarios: Archivo de recetas para productos que lo requieran.
- Reglas Específicas para Veterinarios:
- Cadena de Frío: Respete la refrigeración o congelación si la etiqueta del producto lo indica.
- Fraccionamiento: Si vende alimento por libras, use envases limpios y proteja el producto del polvo y humedad.
- Prescripción Restringida: Estos productos deben estar almacenados SEPARADOS y con acceso exclusivo del Asesor Técnico (bajo llave).

FASE 6: PERMISOS EXTERNOS Y AMBIENTALES

Cumplimiento con otras autoridades.

1. Permisos Locales: Tenga vigentes los permisos de:
Cuerpo de Bomberos, SRI, GADS / Patente, Certificado de Salud (si aplica).
2. Medio Ambiente:
Registro ambiental (código MAE) de acuerdo a sus actividades.
Área específica para almacenamiento de desechos peligrosos.
Espacio para disposición final de envases vacíos.
3. Orgánicos: Si vende productos orgánicos, deben estar obligatoriamente separados de los plaguicidas.

FASE 7: SOLICITUD DE INSPECCIÓN EN VENTANILLA UNICA DE LA AGENCIA ABG

1. Solicitud dirigida a la maxima autoridad
2. Documento de pago por el servicio
3. Documentos habilitantes para la inspección
4. R.U.C

(f.) Nombre: Ing. Rommel Iturbide Arias Cargo: Responsable del Proceso de Gestión de la Inocuidad Alimentaria	(f.) Nombre: Lcdo. David Arana Vallejo Cargo: Director de Normativa y prevención
Elaboración	Aprobación