

Anexo

INSTRUCTIVO PARA EL USO DE LA FICHA DE SANEAMIENTO BASICO DE AMBIENTES DE TRABAJO

La ficha de saneamiento básico de ambientes de trabajo está destinada a recopilar los datos necesarios para valorar la situación sanitaria de los ambientes de trabajo, recomendar las mejoras que deben efectuarse y aplicar metódicamente vigilancia y control en saneamiento básico. Esta ficha debe llevarse a los establecimiento visitados y llenarse en el terreno.

La ficha cuenta con 5 secciones:

Sección A - Generalidades

Incluye datos sobre identificación, ubicación, actividad económica y otras características generales del establecimiento visitado.

Sección B - Saneamiento básico

Se emplea para anotar información sobre las condiciones de aseo y limpieza del local de trabajo, el abastecimiento de agua potable, las facilidades para beber, vestir y de servicios higiénicos, eliminación de aguas servidas, facilidades de comedor y existencia de riesgos ocupacionales. A cada una de estas materias se le asignará un puntaje, el cual debe aparecer en la parte inferior de la ficha. Este puntaje lo establecería cada país de acuerdo con sus condiciones, de tal forma que el máximo sea de 100 puntos. En la ficha, las casillas para los puntajes se encuentran vacías. Observe que éstos únicamente pretenden valorar las condiciones de saneamiento básico, temas numerados del 1 al 8.

Sección C - Primeros auxilios

Destinada para anotar los equipos y material de que dispone la empresa para la prestación de primeros auxilios en caso de accidente, lesión o enfermedad.

Sección D - Contaminación ambiental

Se emplea para anotar las molestias a la comunidad vecina y los posibles perjuicios ocasionados por la empresa sobre el ambiente (agua, aire, suelo).

Sección E - Observaciones

Se emplea para: 1) aclarar y complementar cualquiera de los apartados incluidos en las secciones anteriores.

2) Consignar información que se considere necesaria o que contribuya a indicar otros factores presentes en lo relativo al establecimiento que se visita y que no estén contemplados en las secciones de la ficha.

3) Indicar las sugerencias y recomendaciones que se consideren útiles para efectuar las acciones correctivas correspondientes sobre los aspectos de saneamiento básico industrial.

Los establecimientos, de acuerdo con los resultados de la Sección B Saneamiento Básico, se clasificarán de la siguiente forma: *únicamente para efectos estadísticos y de vigilancia, podría utilizarse para el otorgamiento de licencias o patentes sanitarias:*

Tipo A - Más de 80 puntos

Tipo B - Entre 61 y 79 puntos

Tipo C - Menor o igual a 60 puntos

Las clasificaciones A, B y C, indican un porcentaje del estado sanitario ideal, 100 puntos.

A las empresas del tipo B y C se les conminará y exigirá llegar al tipo A, mediante la elaboración de la diligencia sanitaria respectiva. A las industrias del tipo A también se les conminará en aquellos casos que en los que se noten deficiencias graves en algún aspecto, por el mismo mecanismo. *El inspector de sanidad deberá vigilar que los establecimientos de su área geográfica asignada lleguen al máximo puntaje y mantenerlos en este nivel.*

INSTRUCCIONES GENERALES

- Es importante un conocimiento preciso y detallado de la ficha de saneamiento de ambientes de trabajo. Lea cuidadosamente el instructivo.
- Utilice letra de imprenta en las casillas que requieran información en letras. Para la parte de saneamiento básico escriba el número de puntos máximo que corresponda a la casilla cuando la respuesta sea positiva ó (cero) puntos en caso negativo. (No se deben anotar puntajes intermedios).

- Infórmese sobre la clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las Actividades Económicas, C.I.I.U. (Departamento de Asuntos Económicos y Sociales de la Oficina de Estadística de las Naciones Unidas, Serie M, Número 4, Revisión 2, 1968).
- Solicite la colaboración de un empleado del establecimiento que conozca las instalaciones, con la finalidad de que la ficha se llene correctamente y con datos reales que en su mayoría deben ser verificados por el encuestador o inspector.
- Asegúrese de llevar los recursos necesarios que demande la visita tales como: documento de identidad, tarjeta de empleado, suficientes fichas.
- Observe bien: conforme vaya recorriendo las instalaciones del establecimiento, tome nota de las condiciones encontradas y, consígnelas en la ficha de saneamiento. *Sea preciso e imparcial al hacer las calificaciones de lo observado.*
- Llene en su totalidad la ficha de saneamiento antes de salir del establecimiento. No posponga en más de un día las observaciones que usted considere deban quedar consignadas en la ficha. Esta debe quedar completamente llena y contestada cada una de sus preguntas.
- La visita se inicia solicitando la información general del establecimiento, que se consignará en la Sección A - Generalidades. La información específica de las demás secciones de la ficha, sólo puede obtenerse por observación directa del inspector de sanidad o encuestador a las diferentes instalaciones sanitarias, procesos y operaciones del establecimiento y de los alrededores.
- Antes de ingresar al establecimiento, durante y después de la visita observe los factores nocivos y molestos para la comunidad vecina y el ambiente exterior.
- Es conveniente efectuar la visita de acuerdo con el movimiento de materiales, desde el almacenamiento de las materias primas, siguiendo el proceso hasta el almacenaje y despacho del producto elaborado.
- Utilice los sentidos de la vista, oído y olfato al recorrer cada uno de los departamentos o secciones de la empresa y, al observar los procesos y operaciones que se realizan, para recoger la información sobre los riesgos existentes en los sitios de trabajo, para la comunidad y el ambiente exterior.

EXPLICACION DEL CONTENIDO DE LA FICHA

Centro de salud o seguridad: coloque el nombre o el número del centro de salud, de seguridad social o del trabajo de la zona geográfica donde está ubicado el establecimiento que se visita.

Unidad regional: indique el nombre o el número de la unidad regional a la cual corresponde el centro de salud, de seguridad social o del trabajo.

Código C.I.I.U.: en esta casilla se deberá anotar el código, según el grupo que corresponda a la actividad económica del establecimiento, de acuerdo con el folleto *Clasificación industrial internacional uniforme de todas las actividades económicas*. Esta casilla debe llenarse después de la visita.

Para la selección del código se tendrán en cuenta los productos o servicios de mayor volumen de producción. Ejemplo: Alpina produce mantequilla, crema de leche, quesos y leches ácidas. De acuerdo con la información suministrada por los directivos, la línea de producción de mayor volumen corresponde a la fabricación de queso. El código C.I.I.U. correspondiente es el 3112-3. En caso de duda consulte al supervisor o al jefe de este programa.

Sección A - Generalidades

Nombre del establecimiento: consigne el nombre completo y la razón social del establecimiento con el cual figura en la cámara de comercio o el nombre registrado. Ejemplos:

Industria Colombiana de Artefactos, S.A. (ICASA)
Industria Colombiana de Llantas (ICOLLANTAS)

Dirección: indique la dirección completa donde está ubicado el establecimiento, incluya el nombre, número de la calle, carretera o kilómetro, el número de la placa, el número del teléfono y el nombre del municipio o la ciudad.

Turnos de trabajo: marque con una x si la planta trabaja en turno diurno, nocturno o los dos.

Combustible utilizado: indique el tipo o tipos de combustible que utiliza la empresa para sus procesos.

Productos elaborados o servicios: enumere brevemente los productos principales o manufacturados por la empresa o la clase de servicio que presta.

Producto o servicio predominante: anote el producto de mayor producción y, su uso. Ejemplo:

a) Jabones (producto) para tocador (uso), b) Alimentos preparados (producto) para ganado (uso), c) Lavandería de ropa en seco (servicio).

Representante legal y dirección: indique el nombre completo del representante legal de la empresa, su dirección y teléfono.

Fecha: anote el día, mes y año en que se efectúa la visita al establecimiento.

Código del funcionario: se refiere al número de empleado que le ha asignado la entidad donde trabaja, o en su defecto sus iniciales.

Número de trabajadores: se pide información sobre el número de trabajadores de acuerdo con el sexo y según si son empleados u operarios.

Tenga en cuenta el empleo de menores de 18 años. Ejemplo: una fábrica de zapatos tiene 10 empleados (5 mujeres y 5 hombres, 10 mujeres y 5 menores) las casillas quedarán así:

Empleados: H 5, M 5, Me 0
Operarios: H 15, M 10, Me 5

Total de trabajadores: indique el total de trabajadores (empleados y obreros). Para el ejemplo anterior será de 40.

Sección B - Saneamiento básico

Este es el principal objetivo de la ficha de saneamiento de ambientes de trabajo y por lo tanto el inspector de sanidad o encuestador debe usar el mejor criterio para la calificación de estas condiciones. No debe permitir influencias sobre su juicio por las justificaciones verbales de los directivos y empresarios, quienes frecuentemente atribuyen a los trabajadores las deficiencias encontradas. Téngase en cuenta que éstas deben corregirse mediante la vigilancia de los patrones, quienes son responsables del estado sanitario. *Debe calificarse lo que se observa y nunca lo que se oye.*

Esta ficha comprende 8 temas: mantenimiento, abastecimiento de agua potable, bebederos, eliminación de aguas servidas, servicios higiénicos, servicios de alimentación y riesgos ocupacionales presentes en los ambientes de trabajo. A cada tema se le asigna un puntaje. Para contabilizar el puntaje se suman los valores de cada condición ambiental, pero solamente cuando éstas se sujetan a las normas sanitarias exigidas. En caso de deficiencias (estado malo o regular) no se dará ningún valor. La suma de los valores de cada tema se anotará en la última columna de la Sección B (puntaje total).

En caso de que un establecimiento no requiera una instalación o servicio determinado se le asignará el porcentaje correspondiente como si contara con éste en forma adecuada y eficiente. Ejemplo: tema "Servicios Higiénicos": Empresas con obreros de un sólo sexo no requieren servicios higiénicos independientes y por lo tanto se asigna el puntaje correspondiente que se le ha dado. El número, al final de cada tema, representará el máximo y único puntaje posible para dicho tema.

Tema 1: Mantenimiento

Local aseado exterior e interiormente: el orden y limpieza son factores esenciales para proporcionar un ambiente saludable y seguro. Significa conservar un local o lugar de trabajo ordenado y aseado, tanto en su interior como en el exterior.

Se debe prestar especial atención a los siguientes aspectos:

- Las carretillas, escaleras de mano, herramientas y demás equipo se deben encontrar en lugares especialmente asignados.
- Los bancos o asientos de trabajo se deben conservar ordenados y en buenas condiciones.
- Los sitios de trabajo se deben mantener limpios y ordenados.
- El apilado de materiales debe ser ordenado; en los pasillos no debe haber depósito de objetos, las puertas, pasillos y salidas para casos de incendio no deben estar obstruidas, en los sitios de trabajo no debe haber acumulación de materiales.
- Los pisos se deben conservar libres de basura, aceites derramados y otros desperdicios.
- Las ventanas se deben conservar limpias.
- Las lámparas deben estar limpias y en buenas condiciones.
- Las vigas, tuberías, estructuras superiores, plataformas de almacenamiento, y otros lugares deben estar libres de acumulaciones de polvo.
- El exterior de la planta o del local del trabajo, patios, almacenes, garajes, se deben conservar limpios.

Retiro oportuno y adecuado de basura: se considera como basura todo residuo sólido putrescible o no (excepto la escrota humana). Incluye desperdi-

cios, cenizas, empaques y envases resultantes del barrido de pisos, restos alimenticios, y que pueden ser propiamente originados o no por los procesos de trabajo. Los recipientes para el almacenamiento de basura se deben encontrar cubiertos de tal forma que impidan el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas, deben ser de material impermeable, livianos y estar limpios. La basura se debe sacar frecuentemente para mantener en buenas condiciones de higiene el ambiente de trabajo, disponiéndose de ella de manera adecuada para evitar acumulaciones, malos olores, obstáculos en las vías de circulación de operarios y materiales, posibles accidentes por dificultad en la visibilidad y espacio libre para movimientos, y contaminaciones en los sitios de trabajo.

Buen estado de techos, paredes y pisos: ausencia de grietas, agujeros y humedad. Pintura y limpieza adecuadas. (Observe el estado de las rejillas que se utilizan en los pisos).

Cursos de agua cubiertos o ausencia de cursos de agua: se refiere a los caños y zanjas que se requieren en algunos establecimientos para recoger el agua necesaria para las operaciones.

En aquellos sitios donde no existen tales cursos, por no ser indispensable, se asignará el puntaje correspondiente.

Tema 2: Abastecimiento de agua potable

Se considera agua potable aquella que es apta para consumo humano, libre de contaminación física, química y bacteriológica, cuyas características define la autoridad sanitaria.

Potable y en cantidad suficiente en todo sitio: toda fábrica, mina, establecimiento o lugar de trabajo, deberá estar dotado de un abastecimiento de agua potable limpia, fresca y suficiente, suministrada en forma gratuita.

Estado satisfactorio de tanques de almacenamiento, grifos y tuberías: los tanques deben estar limpios, protegidos para evitar contaminaciones, libres de hendiduras o filtraciones. Los tanques metálicos no deben presentar corrosión, o taponamiento; con uniones adecuadas; grifería completa y funcionando (llaves, sifón).

Ausencia de interconexiones con agua industrial: observar si se encuentra interconexión entre el agua de consumo humano y la de consumo industrial. Esto puede ocurrir a través de cañerías y tanques. No se permite la interconexión de las redes de agua potable con la de agua industrial, ni siquiera en forma temporal.

Se dará el puntaje correspondiente a la ausencia de interconexiones. Ausencia de filtraciones que puedan contaminar el agua: se trata de observar las filtraciones que puedan inducir a la contaminación de agua potable a lo largo de la red de distribución, desde la acometida general.

Tema 3: Desechos industriales

Disposición satisfactoria de aguas residuales.

Agua residual es la proveniente de los servicios sanitarios, de duchas, de lavados de vajillas, de las cafeterías y restaurantes. Se considera como disposición satisfactoria de aguas residuales aquellas que van a: alcantarillado público, tanques sépticos o alcantarillado aprobado por la autoridad sanitaria. Desagües y cañerías en buen estado: los desagües y cañerías no deben presentar filtraciones y deben estar libres de taponamiento, y adecuadamente protegidas, especialmente en las áreas de tránsito. Los tanques sépticos deben estar herméticamente cerrados. La tubería de los campos de infiltración deben cumplir las normas sanitarias sobre diseño y aspectos técnicos para tanque séptico.

Disposición satisfactoria de aguas industriales: son las provenientes de los procesos y operaciones industriales, de lavado de maquinaria y equipo del establecimiento. Las aguas industriales podrán ser vertidas al alcantarillado público sólo cuando exista un tratamiento previo, especialmente para las industrias de ácidos, detergentes o jabones, plaguicidas, bases, curtiembres, procesadoras de café, grasas, mataderos, productos biológicos y otras empresas cuyos residuos puedan ser nocivos para la vida humana, animal o vegetal.

En caso de que la empresa no tenga servicio de alcantarillado deberá disponer sus aguas residuales mediante un sistema adecuado, como el tanque séptico; no se permite que las aguas residuales industriales sean vertidas directamente sobre cultivos, cursos de agua, lagos o vías públicas.

Disposición satisfactoria de desechos sólidos industriales: se refiere a los desperdicios productos de la actividad industrial. Ejemplo: en una curtiembre serán los restos de cueros y pelos; en las fábricas de tejidos, los restos de hilos, lana y algodón.

Se considera como disposición satisfactoria de desechos industriales a la recolección y disposición realizada por el servicio de aseo público, el relleno sanitario y la ventilación en los procesos del establecimiento.

Los recipientes, empaques y envases que hayan contenido sustancias tóxicas o que representan riesgos para la salud humana o animal deberán recibir

un tratamiento especial bien sea aterrándolos o descontaminándolos mediante tratamiento químico. No se podrán vender sin antes haber sido descontaminados.

No se podrán utilizar para guardar alimentos de consumo humano y animal.

Tema 4: Bebederos

El agua destinada a la bebida debe ser potable, fresca y suministrada por medio de dispositivos higiénicos que deben ser por lo menos de 1 por cada 50 trabajadores.

Para el suministro de agua se consideran como reglamentarios:

- a) Los surtidores mecánicos o bebederos.
- b) Los botellones de agua potable o depósitos cerrados con empleo de vaso individual.

Que cumplan con las especificaciones sanitarias señaladas en el capítulo 5 de esta Guía y con las normas sanitarias del país.

Cuando se usen vasos, deben ser individuales o desechables y localizados en sitios libres de contaminación. No se permite el uso de vasos comunes, ni recipientes abiertos para depósito de agua para beber, ni en los que haya que verter o extraer el agua mediante tazas.

Las deficiencias en estos aspectos eliminará el puntaje asignado a reglamentarios.

Los surtidores mecánicos, bebederos, recipientes y vasos individuales, deben estar en perfectas condiciones de limpieza y protegidos contra cualquier contaminación, así como su funcionamiento, con llaves o válvulas, tubería y demás partes en buen estado.

Las fuentes para beber agua deben ubicarse en un sitio de fácil acceso, a una distancia no mayor de 50 metros del lugar de trabajo y a una altura que no presente incomodidades a las personas que las utilicen.

Tema 5: Salas de vestir

Toda fábrica, establecimiento, taller o lugar de trabajo, estará provisto de salas especiales destinadas a facilitar el cambio de ropa a los trabajadores y deben mantenerse en perfectas condiciones de limpieza y libres de presencia de insectos y roedores.

Una sala de vestir debe contar con lo especificado en el Capítulo 5 de esta Guía y con las normas sanitarias del país.

Tema 6: Servicios higiénicos

Se han separado los servicios higiénicos para su calificación en recintos y artefactos.

Toda fábrica, establecimiento industrial, local o lugar de trabajo debe estar provisto de servicios higiénicos, que cumplan con las características que señala el capítulo 5 de esta Guía en lo referente a:

- las especificaciones y características para los recintos y sanitarios.
- el espacio mínimo para inodoros y lavamanos.
- la dotación de lavamanos se refiere a la existencia de lavamanos en los lugares donde hay orinales e inodoros.
- ventilación, iluminación, limpieza y mantenimiento adecuados. Los recintos sanitarios deben tener ventanas que garanticen su correcta ventilación, o estar provistos con sistemas mecánicos de ventilación independiente que remuevan el aire; como también disponer de una adecuada iluminación y permanecer en perfectas condiciones de limpieza y mantenimiento.

Inodoros y orinales. Todo lugar de trabajo debe estar provisto de inodoros separados para cada sexo. La relación entre el número de trabajadores y el de orinales es:

Número de trabajadores			No. de inodoros	No. orinales individuales
1	a	15	1	1
15	a	30	2	1
30	a	50	3	2
50	a	75	4	3
75	a	100	5	4
Más de		100	1 por cada 25 personas adicionales	

Cuando los orinales son colectivos se considera que cada 60 cm de longitud equivale a un orinal individual.

Se consideran como reglamentarios los inodoros y los orinales que cumplan las especificaciones señaladas en el capítulo 5 de esta Guía, mismos que de-

ben funcionar correctamente y no presentar atascamiento, resifonaje ni roturas.

Los inodoros, orinales y tazas sanitarias deben limpiarse diariamente para prevenir acumulación de basuras en el piso, para mantener los artefactos libres de polvo y materia orgánica y evitar la presencia de insectos y roedores.

Lavamanos: en cada lugar de trabajo se deben establecer suficientes instalaciones para el aseo personal. Por lo menos un lavamanos por cada 15 trabajadores, hasta el número de 100; por encima de éste, se exigirá un lavamanos por cada 20 trabajadores adicionales, en el caso de lavamanos colectivo, cada 60 cm de longitud equivale a un lavamanos individual.

El lavamanos no debe tener escapes de agua, olores ni roturas en ninguno de sus componentes. Las llaves y la grifería deben permanecer perfectamente limpios, efectuándose su aseo diario con un detergente,

Duchas: en toda fábrica, establecimiento o lugar de trabajo se deben proporcionar duchas con agua fría potable.

El número de duchas será:

- 1 ducha de 1 a 10 personas
- 2 duchas de 10 a 15 personas
- 1 ducha por cada 15 personas adicionales.

Las duchas se instalarán lo más cerca posible de los lugares de trabajo, preferiblemente en un cuarto expresamente destinado para tal fin y adyacente a la sala de vestir. Se debe proporcionar jabón y toalla individual. El suelo del cuarto de duchas deberá construirse de material antideslizante, no absorbente y de fácil limpieza.

Agua caliente: se recomienda el suministro de agua caliente para climas fríos, principalmente en las empresas cuyos procesos son muy polvorientos y sucios, que incluyen contacto con sustancias o solventes aceitosos, grasientos o tóxicos (fábricas de productos químicos, de trabajos con arcilla o cerámica, pintura, baterías, caucho, biselado de cristales, fábricas de botellas, manipulación de cueros y pieles, panaderías y pastelerías.

Este suministro debe contar con agua suficiente, sin taponamiento en el sífon y en la tubería.

Los cuartos de ducha deben estar bien ventilados e iluminados. Se limpiarán diariamente con detergente y agua a fin de combatir el "pie de atleta".

Tema 7: Servicios de alimentación

El inspector debe identificar si en el establecimiento se elaboran y preparan alimentos y si se dispone de comedor para los trabajadores. En este caso es necesario observar tanto la cocina como el comedor. Si no hay preparación de alimentos se dará el puntaje máximo correspondiente a este aspecto o tema.