

2600SEG285

NORMA DE ORDEN Y SANEAMIENTO DE LOS SITIOS DE TRABAJO

1.0 PROPÓSITO

La presente norma tiene como propósito establecer prácticas y requisitos uniformes de saneamiento industrial y orden en las áreas de trabajo bajo jurisdicción de la Autoridad del Canal de Panamá (ACP).

2.0 ANTECEDENTES

Normas y políticas existentes de saneamiento ambiental y orden en los sitios de trabajo de la ACP.

3.0 ALCANCE

Esta norma se aplica a todas las áreas de trabajo bajo la responsabilidad de la ACP, e incluye equipo flotante, contratistas y terceros.

4.0 FUNDAMENTO LEGAL

Esta norma se fundamenta en el Acuerdo No. 12 de la Junta Directiva de la ACP, Reglamento de Control de Riesgos y Salud Ocupacional, Capítulo I, Artículos 8 y 16, en el Manual de Seguridad y Salud Ocupacional (MSSO) y en la Directriz AD 2004-24 del Administrador de la ACP.

5.0 DEFINICIONES

Ver anexo 4.

6.0 REQUISITOS GENERALES

6.1 Todos los lugares de trabajo, incluyendo oficinas, áreas de manipulación de alimentos, baños, sanitarios y vestidores deben mantenerse aseados y ordenados. Los pisos y estructuras deberán ser mantenidos en buenas condiciones estructurales para prevenir lesiones o daños a la propiedad

6.2 Se deberá establecer un procedimiento de control del orden y limpieza en los lugares de trabajo de forma que se pueda aprovechar esta actividad para controlar peligros de tropiezo y aquellos riesgos convencionales de golpes, choques y caídas al mismo nivel en las superficies de trabajo, de tránsito y en el almacenamiento de materiales.

6.3 Los pisos deben mantenerse secos y sin grasa (o cualquier sustancia resbalante). Cuando el trabajo sea húmedo, se deben tener drenajes o pisos elevados, que ayuden a una buena canalización y eviten superficies resbalosas.

6.4 Toda área de trabajo deberá tener suficiente agua potable para servir a la población laboral en el área de trabajo, tanto para beber como para lavarse las manos u otra área del cuerpo en caso de contaminación con materiales peligrosos. Se proveerá jabón de mano u otro agente limpiador de las mismas además de papel toalla o secadores de para las manos

6.5 La administración, por medio de los supervisores de áreas, se asegurará de que no se consuman alimentos ni bebidas en áreas que no estén destinadas para tal fin. Se prohíbe manipular y consumir alimentos en baños, sanitarios, vestidores o áreas no designadas para tal propósito.

6.6 La administración proveerá las facilidades higiénicas necesarias (vestidores, comedores, lavamanos, y sanitarios entre otros) según el número de personas y de acuerdo a las actividades que realicen las diferentes cuadrillas (ver anexo 1).

2600SEG285

NORMA DE ORDEN Y SANEAMIENTO DE LOS SITIOS DE TRABAJO

6.7 Los dispensadores portátiles de agua potable deberán estar en condiciones sanitarias; la unidad deberá proveer vasos desechables junto con los dispensadores portátiles. Los mismos deberán ser lavados al inicio y final de la actividad que requiere su uso. Seguir los procedimientos del ANEXO 5 Manejo de Dispensadores Portátiles de Agua potable

6.8 Las áreas de trabajo deberán ceñirse a la norma de iluminación (2600SEG293) para el tipo de trabajo que se realiza.

6.9 Todas las áreas de trabajo donde se puedan generar humo, polvo o vapores tóxicos, u olores desagradables deberán estar bien ventiladas; ya sea por ventilación natural, o mecánica si es un área cerrada. Cuando amerite se solicitará a los Higienistas Industriales las evaluaciones de las condiciones ambientales de las áreas para determinar los niveles de sustancias nocivas o molestas en el aire.

6.10 Los corredores deben mantenerse ordenados que permitan acceder libremente a las zonas internas del mismo; igualmente, libres de obstáculos que representen riesgos de tropiezos, caídas o golpeaduras. No deben mantener desechos almacenados en los mismos.

6.11 Los desperdicios serán manejados de acuerdo a las directrices de la Unidad de Políticas y Programas (EACG-PP) de la División de Ambiente (EAC).

6.12 Para la eliminación de desechos, todos los contenedores de basura en exteriores deben tener tapa; de forma similar los recipientes de desperdicios orgánicos en exteriores deben tener tapa, además de bolsas plásticas de colección. Los mismos deben ser descartados en coordinación con la Unidad de Saneamiento, Control de Vectores y Vegetación (OPEM-S) y las oficinas de la Dirección Municipal de Aseo Urbano y Domiciliario. Los tinacos de basura seca pueden estar sin tapadera en interiores.

6.12.1 Todos los recipientes usados para botar desperdicios orgánicos e inorgánicos, sólidos o líquidos, deben vaciarse y limpiarse tan pronto no reúnan las condiciones sanitarias apropiadas. Los recipientes de desperdicios en interiores deben tener bolsa plástica de colección.

6.12.2 Los tinacos o recipientes de desechos líquidos deben mantenerse en condiciones que no permitan derrames.

6.12.3 La eliminación de sustancias peligrosas o materiales contaminados con sustancias peligrosas deben hacerse de acuerdo a la Hoja de Información de Materiales Peligrosos, la directriz o norma vigente que aplica según el caso.

6.13 La basura putrescible deberá removerse diariamente.

6.14 Los comedores, refrigeradoras, estufas y microondas deberán estar ordenados y aseados. Los mismos serán inspeccionados por la Unidad de Seguridad e Higiene Industrial (RHSH) y por inspectores sanitarios de OPEM-S con el objetivo de prevenir criaderos de microorganismos o plagas que pudieran afectar la salud de los trabajadores. La Administración coordinará el uso de los mismos de forma de evitar aglomeración de usuarios, y asegurará disponibilidad según se especifica en el anexo 1. Con excepción de las cocinas de los campamentos temporales; las cocinas deberán contar con un detector de humo y tener accesible un extintor de incendio

2600SEG285

NORMA DE ORDEN Y SANEAMIENTO DE LOS SITIOS DE TRABAJO

6.14.1 La temperatura de las refrigeradoras deberá mantenerse a 5°C o menos. Solo se permitirá guardar los alimentos dentro de la refrigeradora en los envases contenedores, no se permitirá ingresarlos dentro de cartuchos plásticos, papel o loncheras.

6.14.2 RSHH inspeccionará los microondas en sitios de trabajo, a solicitud de los dueños. Los supervisores de las áreas que tenga estos equipos deberán velar que los mismos no tengan residuos de comidas en las paredes internas o cada Supervisor designará a la(s) persona(s) responsable de la limpieza por turno o diariamente.

6.14.3 Los envases donde se calienten los alimentos dentro del microondas, deberán ser apropiados para tal fin, los mismos no deberán ser de plásticos deformables ni afectados por las temperaturas alcanzadas por el microondas durante el tiempo de calentamiento.

6.14.4 Cada vez que se calienten alimentos dentro de los hornos de microondas, éstos deberán estar tapados a fin de evitar el esparcimiento de residuos de comidas en todo el interior del horno.

6.15 Los guardaropas son individuales y en los mismos no se almacenarán desechos de comidas, platos, cartones, envases varios o herramientas de trabajo. Se mantendrá separada la ropa de trabajo de la ropa de calle

6.16 . Los vestidores deberán estar ordenados y aseados.

6.17 Los requerimientos para los campamentos de trabajos temporales y estaciones hidrometeorológicas están especificados en el anexo 2.

7.0 ADIESTRAMIENTO

7.1 A los trabajadores se les debe instruir sobre las normas, procedimientos e instrucciones de sanidad aplicables a sus áreas y situaciones de trabajo. Los contratistas proveerán adiestramiento a sus trabajadores.

7.2 Los supervisores coordinarán este adiestramiento mediante los Oficiales Administrativos.

8.0 RESPONSABILIDADES

Las responsabilidades para asegurar el cumplimiento con esta norma están descritas en la Norma de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional; además:

8.1 La Sección de Ingeniería Civil de la División de Ingeniería, con sus arquitectos, proveerá los lineamientos en cuanto a dimensiones y especificaciones de construcción de las facilidades mencionadas en la presente norma.

8.2 Los Oficiales Administrativos dispondrán según consideren más conveniente, las medidas necesarias para la mejor utilización de comedores, hornos microondas y otras, durante las horas de almuerzo y recesos.

9.0 CONSULTAS

2600SEG285

NORMA DE ORDEN Y SANEAMIENTO DE LOS SITIOS DE TRABAJO

Cualquier información o aclaración sobre el contenido o la aplicación de esta norma debe ser solicitada a RSHH. Las preguntas sobre la calidad del agua deberán ser dirigidas a las plantas potabilizadoras de Miraflores o Monte Esperanza; sobre prevención y control de microorganismos, vectores, plagas, eliminación de desechos, aguas negras o medidas sanitarias en lugares de consumo de alimentos a OPEM-S; y para interrogantes sobre normativas ambientales a EACG-PP.

10.0 EXCEPCIONES

Las desviaciones o excepciones temporales en el cumplimiento de la presente norma deberán ser solicitadas por escrito a RSHH y OPEM-S, según corresponda.

11.0 DURACIÓN

Esta norma tiene vigencia hasta que se revise o modifique.

12.0 REFERENCIAS

Tablas de Retención de Archivos, Sección de Administración de Archivos, ACP.