EM 385-1-1

Capítulo 35

Saneamiento

Traducción de cortesía — la edición oficial y la única con validez es la edición en inglés del U.S. Army Corps of Engineers (15 de marzo de 2024). En caso de diferencia, prevalece el texto en inglés.

35-1. Referencias.

a. ANSI/ASSP A10.25, Saneamiento en la Construcción (https://webstore.ansi.org/) (35-1.a)

b. ANSI/ISEA Z358.1, Equipo de Lavaojos y Duchas de Emergencia (https://webstore.ansi.org/) (35-1.b)

c. ANSI/SAI Z4.3, Saneamiento – Sistemas de Disposición de Desechos sin Alcantarillado – Requisitos Mínimos (https://webstore.ansi.org/) (35-1.c)

d. EP 310-1-6a, Manual de Normas de Señalización (https://www.publications.usace.army.mil/USACE-Publications/Engineer-Pamphlets/) (35-1.d)

e. EP 310-1-6b, Manual de Normas de Señalización, VOL 2 (https://www.publications.usace.army.mil/USACE-Publications/Engineer-Pamphlets/) (35-1.e)

f. Principios de Manejo Integrado de Plagas de la EPA (https://www.epa.gov/safepestcontrol/integrated-pest-management-ipm-principles) (35-1.f)

g. Código de Alimentos de la FDA 2009: Capítulo 4 - Equipo, Utensilios & Ropa Blanca (https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2009) (35-1.g)

h. NAVMED P-5010-6, Suministro de Agua a Bordo (https://www.med.navy.mil/Directives/) (35-1.h)

i. NSF/ANSI 12, Equipo Automático para Fabricación de Hielo (https://webstore.ansi.org/standards/nsf/nsfansi122018) (35-1.i)

j. TB MED 530/NAVMED P-5010-1/AFMAN 48-147_IP, Código de Alimentos de los Tres Servicios (https://armypubs.army.mil/ProductMaps/PubForm/TB_Cal.aspx) (35-1.j)

k. TB MED 531, Controles e Inspecciones de Saneamiento de Instalaciones (https://armypubs.army.mil/ProductMaps/PubForm/TB_Cal.aspx) (35-1.k)

l. TB MED 577 NAVMED P-5010-10/AFMAN 48-138_IP, Control Sanitario y Vigilancia de los Suministros de Agua de Campo (https://armypubs.army.mil/ProductMaps/PubForm/TB_Cal.aspx) (35-1.l)

m. Servicio de Salud Pública de EE. UU. (U.S. Public Health Service, USPHS) - FDA, Código de Alimentos (https://www.fda.gov/media/110822/download) (35-1.m)

n. 29 CFR 1910.22, Requisitos Generales (Superficies para Caminar y Trabajar) (https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2020-title29-vol5/pdf/CFR-2020-title29-vol5-sec1910-22.pdf) (35-1.n)

o. 29 CFR 1910.141, Saneamiento (https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2020-title29-vol5/pdf/CFR-2020-title29-vol5-sec1910-141.pdf) (35-1.o)

p. 29 CFR 1915.81, Orden y Limpieza (Condiciones Generales de Trabajo) (https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2021-title29-vol7/pdf/CFR-2021-title29-vol7-sec1915-81.pdf) (35-1.p)

q. 29 CFR 1926.32, Definiciones (Disposiciones Generales de Seguridad y Salud) (https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2020-title29-vol8/pdf/CFR-2020-title29-vol8-sec1926-32.pdf) (35-1.q)

r. 29 CFR 1926.51, Saneamiento (https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2020-title29-vol8/pdf/CFR-2020-title29-vol8-sec1926-51.pdf) (35-1.r)

s. 40 CFR 141, Reglamentos Nacionales Primarios de Agua Potable (https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2020-title40-vol25/pdf/CFR-2020-title40-vol25-part141.pdf) (35-1.s)

t. 40 CFR 142, Implementación de los Reglamentos Nacionales Primarios de Agua Potable (https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2020-title40-vol25/pdf/CFR-2020-title40-vol25-part142.pdf) (35-1.t)

u. 40 CFR 143, Otros Reglamentos de la Ley de Agua Potable Segura (https://www.govinfo.gov/content/pkg/CFR-2020-title40-vol25/pdf/CFR-2020-title40-vol25-part143.pdf) (35-1.u)

35-2. Definiciones.

a. Contaminado (Contaminated). Cualquier material que, por razón de su acción sobre, dentro de o hacia una persona, probablemente cause daño físico. (35-2.a)

b. Manipulador de Alimentos (Food Handler). Un manipulador de alimentos es un empleado de una instalación/establecimiento de alimentos que participa en la preparación, el almacenamiento, el servicio o la manipulación de productos alimenticios. Toda persona que prepare alimentos o que pueda entrar en contacto con productos alimenticios, utensilios o equipo de alimentos es un manipulador de alimentos. (35-2.b)

Nota. Los empleados de establecimientos no alimentarios que participen en la manipulación de alimentos (por ejemplo, días organizacionales) deben consultar los requisitos locales y estatales sobre la capacitación requerida en seguridad alimentaria.

c. Instalación para Lavado de Manos (Hand Washing Facility). Una instalación de lavado para lavarse las manos con agua potable, agente limpiador y mecanismo de secado. (35-2.c)

d. Higiénico (Hygienic). Que favorece el mantenimiento de la salud y la prevención de enfermedades, especialmente por estar limpio; sanitario. (35-2.d)

e. Agua Potable (Potable Water). Agua que cumple las normas para fines de consumo humano de la Autoridad Competente (Authority Having Jurisdiction, AHJ) estatal o local, o agua que cumple las normas de calidad prescritas por los Reglamentos Nacionales Primarios de Agua Potable de la Agencia de Protección Ambiental (Environmental Protection Agency, EPA) de EE. UU. (40 CFR 141). Véase también TB MED 577 NAVMED P-5010-10/AFMAN 48-138_IP y NAVMED P-5010-6. (35-2.e)

f. Tibia (Tepid). El agua tibia es de 60° F - 100° F (15.6° C - 37.8° C). (35-2.f)

g. Instalación Sanitaria (Toilet Facility). Un mueble mantenido dentro de un cuarto sanitario con el fin de defecar u orinar, o ambos. Una instalación sanitaria puede ser un inodoro, excusado, retrete, mingitorio o similar. (35-2.g)

h. Cuarto Sanitario (Toilet Room). Un recinto que contiene una o más instalaciones sanitarias. (35-2.h)

i. Cubierta para Asiento de Inodoro (Toilet Seat Cover). Una cubierta de asiento desechable o removible destinada a proteger al usuario del contacto directo con el asiento del inodoro. (35-2.i)

j. Alimañas (Vermin). Insectos, aves y otros animales, tales como roedores y gatos ferales, que pueden crear peligros de seguridad y salud para los empleados. (35-2.j)

k. Instalación de Lavado (Washing Facility). Una instalación cercana al sitio de trabajo que puede utilizarse para proporcionar un lavado adecuado a los empleados. (35-2.k)

35-3. Calificación/Capacitación Requerida del Personal.

a. Manipuladores de Alimentos. (35-3.a)

- (1) Los manipuladores de alimentos no están obligados a someterse a un examen médico general, pero deben obtener una constancia de un médico con licencia, asistente médico o enfermero practicante que certifique que están libres de enfermedades transmisibles.
- (2) Capacitación. Los manipuladores de alimentos deben completar anualmente la capacitación en saneamiento de servicios de alimentos de acuerdo con TB MED 530/NAVMED P-5010-1/AFMAN 48-147_IP, y las leyes locales y estatales. Los manipuladores de alimentos deben cumplir lo siguiente:
- (a) Estar capacitados para desempeñar sus funciones de manera segura y con la capacidad de protegerse a sí mismos y a otros de la contaminación intencional y no intencional de los alimentos.
- (b) Estar capacitados en los principios básicos de la seguridad alimentaria, lo que incluye, entre otros, los cinco factores de riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos de los Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades (Centers for Disease Control and Prevention, CDC):
- (b-1) Alimentos de fuentes inseguras.
- (b-2) Cocción inadecuada.
- (b-3) Conservación/tiempo-temperatura inadecuados.
- (b-4) Equipo contaminado/protección contra la contaminación cruzada. La discusión debe incluir el saneamiento general y los alérgenos alimentarios.
- (b-5) Higiene personal deficiente. La discusión debe incluir el impacto en la salud pública, las enfermedades transmisibles transmitidas por los manipuladores de alimentos, y la salud e higiene del empleado.
- (3) Cada manipulador de alimentos debe recibir un mínimo de 4 horas de capacitación de repaso en seguridad alimentaria anualmente para reforzar los temas de capacitación identificados en el párrafo 35-3.a(2). Son excepciones a este requisito los empleados que no preparan alimentos y los manipuladores de alimentos que desempeñan un rol de supervisión y mantienen una Certificación de Gerente de Protección de Alimentos (Food Protection Manager Certification).
- (4) Capacitación de repaso.
- (a) Debe realizarse dentro de un período de 12 meses que comience no antes de un mes después de la capacitación inicial del empleado.
- (b) Puede ejecutarse de forma incremental a lo largo del año para lograr el requisito de 4 horas.

b. Licencia/certificación de exterminio. La determinación de utilizar exterminadores/personal de control de plagas con licencia debe basarse en los métodos necesarios requeridos por el AHA, el análisis de las Hojas de Datos de Seguridad (Safety Data Sheets, SDS), las recomendaciones del fabricante, este manual, los requisitos federales, estatales y aplicables. (35-3.b)

35-4. Roles y Responsabilidades.

a. Los empleadores deben establecer y mantener disposiciones sanitarias higiénicas para todos los empleados en todos los lugares de empleo, según se especifica en los párrafos siguientes. (35-4.a)

b. Los empleados deben seguir las disposiciones sanitarias higiénicas establecidas mientras estén en todos los lugares de empleo, según se especifica en los párrafos siguientes. (35-4.b)

35-5. Requisitos de Inspección.

a. Inspeccionar todas las instalaciones de servicios de alimentos operadas por el USACE y las instalaciones operadas bajo contratos del USACE, incluidas las cocinas (galleys) a bordo de embarcaciones, de acuerdo con TB MED 530 y el Código de Alimentos de la USPHS. (35-5.a)

b. Instalaciones de Alto Riesgo. Las inspecciones sanitarias periódicas de las áreas de preparación de alimentos de las instalaciones de alto riesgo deben realizarse y documentarse de acuerdo con la tabla 8-2 de TB MED 530, al menos trimestralmente. (35-5.b)

35-6. Requisitos del Análisis de Peligros de la Actividad (AHA).

Desarrollar los AHA de acuerdo con los párrafos 1-6 o 2-6, según aplique.

35-7. Requisitos Mínimos de los Planes.

a. Plan de Orden y Limpieza (Housekeeping Plan). Se requiere un plan o programa escrito de orden y limpieza cuando se generan polvos, humos o nieblas tóxicos, y debe incluir los elementos siguientes: (35-7.a)

- (1) Descripción detallada de la actividad que se realiza.
- (2) Descripción de los peligros o preocupaciones previstos y las medidas de control que se implementarán para controlarlos a un nivel aceptable.
- (3) Asignación del personal y sus roles y responsabilidades. Incluir la información/documentación necesaria para respaldar las calificaciones/capacitación de dichas personas. (Véase el párr. 35-3)
- (4) Procedimientos y programa de mantenimiento de rutina y de orden y limpieza.
- (5) Métodos de inspección y supervisión para asegurar el cumplimiento del plan.

b. Plan de Exterminio. Si se implementan controles de alimañas en un sitio de trabajo, se requiere un Plan de Exterminio escrito (por ejemplo, para evitar la entrada o el refugio de roedores, insectos y otras alimañas). Los planes escritos deben desarrollarse de acuerdo con los Principios de Manejo Integrado de Plagas de la EPA y deben incluir los elementos siguientes: (35-7.b)

- (1) Descripción detallada de la actividad que se realiza.
- (2) Descripción de los peligros o preocupaciones previstos y las medidas de control que se implementarán para controlarlos a un nivel aceptable.
- (3) Asignación del personal y sus roles y responsabilidades. Incluir la información/documentación necesaria para respaldar las calificaciones/capacitación de dichas personas, incluyendo la prueba de licencia/certificación cuando sea necesario. (Véase el párr. 35-3)
- (4) Descripción de las actividades de exterminio que se realizarán, incluido el Equipo de Protección Personal (Personal Protective Equipment, PPE) y el equipo necesarios, y los procedimientos de disposición y limpieza.
- (5) Las SDS de los productos (véase el capítulo 6).
- (6) Métodos de inspección y supervisión para asegurar el cumplimiento del plan.

35-8. Requisitos Generales.

a. Orden y Limpieza (Housekeeping). Mantener los lugares de empleo tan limpios como sea posible, tomando en consideración la naturaleza del trabajo. Realizar limpiezas regulares para mantener condiciones seguras y sanitarias en el lugar de trabajo. (35-8.a)

- (1) En los lugares de trabajo donde se generan polvos, humos o nieblas tóxicos, limpiar todas las superficies en el área de trabajo y las áreas comunes adyacentes de acuerdo con un Plan de Orden y Limpieza escrito, con base en la frecuencia y la cantidad de generación de material tóxico. (Véase el párr. 35-7)
- (2) Mantener los pisos de las salas de trabajo tan secos como sea posible. Mantener el drenaje donde se utilizan procesos húmedos mediante pisos falsos, plataformas o tapetes, o proporcionar lugares secos para estar de pie cuando sea posible. Utilizar el calzado apropiado.
- (3) Para facilitar la limpieza, mantener todos los pisos, lugares de trabajo y pasillos libres de clavos salientes, astillas, tablas sueltas, desorden y agujeros y aberturas innecesarios.

- (4) Limpiar regularmente y mantener en buen estado todas las instalaciones y cuartos de lavado y sanitarios.
- (5) Las máquinas de hielo deben limpiarse con la frecuencia especificada por el fabricante, de acuerdo con el Código de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos (Food and Drug Administration, FDA) 2009, capítulo 4, parte 602.11, sección (E), incisos (4a y b), y NSF/ANSI 12.

b. Agua Potable (Drinking Water). Proporcionar un suministro adecuado de agua potable en todos los lugares de empleo, tanto para beber como para la higiene personal. (35-8.b)

- (1) Siempre que sea posible, proporcionar agua potable de un suministro municipal local de agua que cumpla las normas federales, estatales y locales de agua potable.
- (2) Cuando el agua potable se obtiene de un pozo en el sitio, analizar el agua y el sistema de suministro de acuerdo con los reglamentos de agua potable (es decir, 40 CFR 141-143) y cualquier reglamento estatal o local de agua potable.
- (3) Si el agua potable no está disponible de un suministro municipal local de agua ni de un pozo en el sitio, proporcionar un sistema temporal de agua potable de una fuente de agua potable con licencia. La compra de agua potable especializada (por ejemplo, agua embotellada) con el uso de fondos apropiados (solo USACE) debe ser autorizada.
- (4) Conectar los remolques de construcción y otras instalaciones temporales o semipermanentes al suministro municipal local de agua, a menos que lo remoto de la ubicación lo haga prohibitivo. Véase el capítulo 4 para Instalaciones Temporales y el capítulo 11 para las normas del Código Eléctrico Nacional (National Electrical Code, NEC) relacionadas con los requisitos de conexión equipotencial (bonding). Cuando no sea posible conectarse al suministro municipal, utilizar sistemas temporales de agua potable y los servicios proporcionados por un contratista de agua potable con licencia.
- (5) Fuera de los Estados Unidos continentales, proporcionar agua potable en las instalaciones militares fijas en cumplimiento con las Normas Finales Rectoras (Final Governing Standards) específicas del país. Además, realizar el control sanitario y la vigilancia de los suministros de agua, y la cloración y fluoración, de acuerdo con las directrices aplicables del Componente del Departamento de Defensa (Department of Defense, DoD) o, si son más estrictos, los requisitos de la nación anfitriona.
- (6) Proporcionar agua potable razonablemente fresca, de 50° F a 60° F (10° C a 15.6° C), durante el clima caluroso.
- (7) Utilizar solo sistemas de agua potable aprobados para la distribución de agua para beber. No utilizar «agua recuperada» (aguas residuales tratadas) en los sistemas potables.
- (8) Diseñar, construir, operar y mantener los dispensadores portátiles de agua potable para asegurar condiciones sanitarias. Los dispensadores portátiles de agua potable deben poder cerrarse y deben tener una llave. Marcar los recipientes utilizados para distribuir agua para beber con «DRINKING WATER» («AGUA POTABLE») y no usarlos para ningún otro fin. Dispensar el agua para beber por medios que eviten la contaminación entre el consumidor y la fuente.
- (9) Todos los dispensadores de fuente deben tener un orificio protegido.
- (10) Los enfriadores, dispensadores o recipientes portátiles de agua se suministrarán con vasos desechables de un solo uso en un recipiente sanitario fijado al cuerpo del dispensador o cerca de él, y un recipiente para desechos para los vasos usados junto al dispensador. Deben utilizarse vasos desechables de un solo uso o recipientes individuales rellenables al beber de enfriadores o recipientes de agua. No utilizar un vaso común ni otros utensilios comunes (compartidos por más de una persona).
- (11) No utilizar los dispensadores de agua potable para almacenar o enfriar bebidas, alimentos u otros artículos; solo pueden contener agua para beber.
- (12) No utilizar recipientes abiertos (por ejemplo, barriles, cubetas o tanques), ni ningún recipiente (con o sin tapa ajustada) del cual el agua se saque con cucharón o se vierta, para el agua para beber. La tapa debe permanecer en el recipiente, excepto cuando se esté desinfectando, lavando o llenando.

- (13) Todos los pozos potables destinados al agua para beber o al contacto humano deben incluir una protección apropiada de la boca del pozo para asegurar la calidad sanitaria. La protección de la boca del pozo incluye métodos o accesorios para evitar la contaminación con materia fecal, la infestación de insectos y las acciones humanas deliberadas que puedan poner en peligro la cantidad y la calidad del suministro de agua.

c. Agua No Potable. (35-8.c)

- (1) Marcar de manera visible las salidas que dispensan agua no potable con «CAUTION WATER UNSAFE FOR DRINKING, WASHING, OR COOKING» («PRECAUCIÓN: AGUA NO SEGURA PARA BEBER, LAVARSE O COCINAR»). Las salidas que dispensan agua no potable en las estaciones de vaciado de los campamentos administrados por el USACE pueden, en lugar de este requisito, señalizarse de acuerdo con EP 310-1-6A y EP 310-1-6B.
- (2) No debe haber ninguna conexión cruzada, abierta o potencial, entre un sistema que suministre agua potable y un sistema que suministre agua no potable.
- (3) El agua no potable puede utilizarse para limpiar áreas de trabajo, excepto las áreas de procesamiento y preparación de alimentos y los cuartos de servicios personales, siempre que esta agua no potable no contenga concentraciones de productos químicos, coliformes fecales u otras sustancias que puedan crear condiciones insalubres o ser dañinas para los empleados.

d. Instalaciones Sanitarias. Proporcionar instalaciones sanitarias en todos los lugares de empleo de acuerdo con los requisitos siguientes. Para los sitios de construcción, véase el párrafo 35-8.d(2). (35-8.d)

- (1) General. Los requisitos siguientes no aplican a las cuadrillas móviles ni a los lugares de trabajo normalmente sin personal, si los empleados que trabajan en esos lugares tienen transporte fácilmente disponible a instalaciones cercanas que cumplan los demás requisitos del párrafo 35-8.d.
- (a) Proporcionar cuartos e instalaciones sanitarias separados para cada sexo (véase la tabla 35-1). No es necesario proporcionar cuartos sanitarios separados para cada sexo si los cuartos sanitarios solo pueden ser ocupados por una persona a la vez, pueden cerrarse con seguro desde dentro y contienen al menos un asiento de inodoro. Cuando dichos cuartos sanitarios de ocupación individual tengan más de una instalación sanitaria, solo puede contarse una instalación sanitaria en cada cuarto sanitario.
- (b) Proporcionar un suministro adecuado de papel higiénico y un portarrollos de papel higiénico (rodillo) para cada asiento.
- (c) Cuando haya más de un inodoro en un cuarto sanitario, proporcionar a cada inodoro un compartimento individual equipado con una puerta y separado de otros inodoros por paredes o divisiones suficientemente altas para asegurar la privacidad.
- (d) Proporcionar iluminación interior adecuada (véase el capítulo 7).
- (e) Equipar cada inodoro con un asiento de inodoro y una cubierta para el asiento de inodoro.
- (f) Proporcionar ventilación adecuada. Proteger con mallas todas las ventanas y respiraderos, y ventilar las cajas de asiento hacia el exterior con un tamaño mínimo de respiradero de 4 pulgadas (10.2 cm), con la entrada del respiradero ubicada 1 pulgada (2.5 cm) por debajo del asiento.
- (g) Temperaturas Extremas. Mantener temperaturas adecuadas dentro de los cuartos sanitarios para evitar daños a las instalaciones y componentes y minimizar los factores de estrés térmico para el personal (véase el capítulo 6).
- (2) Sitios de Construcción. Proporcionar instalaciones sanitarias en los sitios de construcción. Los requisitos del párrafo 35-8.d no aplican a las cuadrillas móviles ni a los lugares de trabajo normalmente sin personal, si los empleados que trabajan en esos lugares tienen transporte inmediatamente disponible a instalaciones sanitarias cercanas que cumplan los demás requisitos de este párrafo 35-8.d.

- (a) Donde no haya alcantarillado sanitario disponible, proporcionar a los sitios de trabajo inodoros químicos, inodoros de recirculación o inodoros de combustión, a menos que lo prohíban los códigos estatales o locales.
- (b) Equipar cada inodoro con un asiento de inodoro y una cubierta para el asiento de inodoro.
- (c) Cada instalación sanitaria, excepto aquellas diseñadas y designadas específicamente para mujeres, debe estar equipada con un canal de mingitorio de metal, plástico o porcelana (véase la tabla 35-2).
- (d) Proporcionar un suministro adecuado de papel higiénico y un portarrollos de papel higiénico (rodillo) para cada asiento.
- (e) Proporcionar cuartos e instalaciones sanitarias separados para cada sexo (véase la tabla 35-2). No es necesario proporcionar cuartos sanitarios separados para cada sexo si los cuartos sanitarios solo pueden ser ocupados por una persona a la vez, pueden cerrarse con seguro desde dentro y contienen al menos un asiento de inodoro.
- (f) Construir las instalaciones sanitarias de manera que los ocupantes estén protegidos contra el clima y los objetos que caen, todas las grietas estén selladas y la puerta sea de cierre hermético, de cierre automático y capaz de asegurarse desde dentro.
- (g) Proporcionar ventilación adecuada. Proteger con mallas todas las ventanas y respiraderos, y ventilar las cajas de asiento hacia el exterior (tamaño mínimo de respiradero de 4 pulgadas (10.1 cm) [Como está impreso en el original]) con la entrada del respiradero ubicada 1 pulgada (2.5 cm) por debajo del asiento.
- (h) Proporcionar iluminación interior adecuada (véase el capítulo 7).
- (i) Establecer disposiciones para dar servicio y limpiar rutinariamente todos los inodoros y disponer de las aguas residuales antes de poner en operación las instalaciones sanitarias. Asegurar que la disposición de las aguas residuales y la ubicación seleccionada para la colocación sean de acuerdo con los requisitos de salud federales, estatales y locales aplicables.
- (3) Proporcionar a los empleados que trabajan en condiciones temporales de campo, en cuadrillas móviles o en lugares de trabajo normalmente sin personal, al menos una instalación sanitaria, a menos que el transporte a instalaciones sanitarias cercanas esté fácilmente disponible.

e. Instalaciones para Lavado de Manos. Proporcionar instalaciones para lavado de manos en todas las instalaciones sanitarias y según se necesite para mantener condiciones saludables y sanitarias. (35-8.e)

- (1) Proporcionar a todas las instalaciones para lavado de manos agua de un suministro aprobado de agua potable. El agua debe ser agua corriente caliente y fría, o agua corriente tibia.
- (2) Proporcionar jabón de manos o agentes limpiadores similares.
- (3) Proporcionar toallas de papel desechables individuales o secadores de aire caliente diseñados para el secado de manos, convenientemente ubicados junto a las instalaciones de lavado.
- (4) Donde no sea práctico proporcionar agua corriente, pueden utilizarse desinfectante de manos y toallas de papel desechables individuales. Los desinfectantes de manos deben contener al menos 60% de alcohol etílico como su ingrediente activo y los trabajadores deben ser instruidos sobre su uso adecuado.

f. Instalaciones de Lavado. (35-8.f)

- (1) Proporcionar instalaciones de lavado adecuadas para las personas que participan en la aplicación de pinturas, recubrimientos, herbicidas, insecticidas u otras operaciones donde los contaminantes puedan ser dañinos, en el sitio de trabajo o cerca de él, de modo que los empleados puedan remover dichas sustancias.
- (2) Siempre que una norma en particular requiera duchas, cumplir lo siguiente:
- (a) Proporcionar una ducha por cada diez empleados (o fracción de estos) de cada sexo, que estén obligados a ducharse durante el mismo turno.
- (b) Proporcionar jabón corporal u otros agentes limpiadores apropiados.

- (c) Proporcionar agua caliente y fría de un suministro aprobado de agua potable que alimente una línea de descarga común.
- (d) Proporcionar a los empleados que utilizan las duchas toallas individuales limpias.

g. Vestidores. Siempre que una norma en particular requiera que los empleados usen ropa de protección, proporcionar vestidores con instalaciones de almacenamiento separadas tanto para la ropa de calle como para la ropa de protección. (35-8.g)

h. Lavandería de la Ropa de Trabajo. Si la ropa de trabajo no desechable proporcionada por el empleador se contamina, establecer disposiciones para asegurar que la ropa sea lavada y descontaminada por el empleado antes de su reutilización y antes de abandonar el sitio de trabajo. Si la ropa de trabajo contaminada se lleva a una lavandería comercial, avisar al representante de la lavandería sobre los contaminantes potenciales en la ropa. (35-8.h)

i. Servicio de Alimentos. (35-8.i)

- (1) Todas las instalaciones de servicios de alimentos operadas por el USACE, incluidas las cocinas (galleys) a bordo de embarcaciones, deben mantener el cumplimiento con TB MED 530 y el Código de Alimentos de la USPHS. Todas las demás instalaciones operadas bajo contratos del USACE, incluidas las cocinas a bordo de embarcaciones, deben mantener el cumplimiento con el Código de Alimentos de la USPHS.
- (2) Proporcionar alimentos que sean saludables, libres de descomposición, y que sean procesados, preparados, manipulados y almacenados de tal manera que estén protegidos contra la contaminación.
- (3) No consumir ni almacenar alimentos o bebidas en un cuarto sanitario ni en ningún área expuesta a un material tóxico.
- (4) Los manipuladores de alimentos deben cumplir los requisitos de calificación y capacitación indicados en el párrafo 35-3.
- (5) Todas las instalaciones de servicios de alimentos deben ser inspeccionadas de acuerdo con el párrafo 35-5.

j. Disposición de Desechos. (35-8.j)

- (1) Proporcionar un número adecuado de recipientes para desechos en cada espacio de trabajo para la disposición adecuada de los materiales. Los recipientes deben construirse de materiales lisos, resistentes a la corrosión, fáciles de limpiar o desechables; estar provistos de tapas sólidas de cierre hermético (para las áreas de servicio de alimentos); vaciarse al menos diariamente; y mantenerse en condición sanitaria.
- (2) Proporcionar recipientes utilizados para desechos o residuos sólidos o líquidos putrescibles que estén construidos para evitar fugas y permitir una limpieza completa y un mantenimiento sanitario. Dichos recipientes deben estar equipados con tapas sólidas de cierre hermético, a menos que puedan mantenerse en condiciones sanitarias sin tapas.
- (3) Remover todas las barreduras, desechos sólidos o líquidos, residuos y basura de una manera que evite crear una amenaza para la salud, y desecharlos con la frecuencia que sea necesaria o apropiada para mantener condiciones sanitarias.

k. Control de Alimañas. (35-8.k)

- (1) Construir, equipar y mantener los lugares de trabajo cerrados, en la medida de lo posible, para evitar la entrada o el refugio de roedores, insectos u otras alimañas.
- (2) Cuando se detecte la presencia de alimañas, establecer un Plan de Exterminio de acuerdo con el párrafo 35-7.

35-9. Figuras y Tablas.

Tabla 35-1. Instalaciones Sanitarias Mínimas (Excepto Sitios de Construcción)

Número de Empleados	Número Mínimo de Inodoros
1 a 15	Uno (1)
16 a 35	Dos (2)
36 a 55	Tres (3)
56 a 80	Cuatro (4)
81 a 110	Cinco (5)
111 a 150	Seis (6)
Más de 150	Véase la Nota 2

Nota 1: Donde las instalaciones sanitarias no serán utilizadas por mujeres, pueden proporcionarse mingitorios en lugar de inodoros, excepto que el número de inodoros en tales casos no debe reducirse a menos de 2/3 del número mínimo especificado.

Nota 2: Agregar un mueble sanitario adicional por cada 40 empleados adicionales.

Tabla 35-2. Instalaciones Sanitarias Mínimas (Sitios de Construcción)

Número de Empleados	Número Mínimo de Inodoros
20 o menos	Uno (1)
20 o más	Un (1) asiento de inodoro y un (1) mingitorio por cada 40 trabajadores.
200 o más	Un (1) asiento de inodoro y un (1) mingitorio por cada 50 trabajadores.

Nota: Donde las instalaciones sanitarias no serán utilizadas por mujeres, pueden proporcionarse mingitorios en lugar de inodoros, excepto que el número de inodoros en tales casos no debe reducirse a menos de 2/3 del número mínimo especificado.

35-10. Listas de Verificación y Formularios.

No Aplica.