

LISTA DE VERIFICACIÓN DE ORDEN Y SANEAMIENTO DE LOS SITIOS DE TRABAJO

Área	Punto de Verificación	1410SAL285	Verif. (ã o NA)
Área general	<ul style="list-style-type: none"> • Orden y limpieza. • Iluminación. • Ventilación. • Disposición de desechos. 	6.1 6.7 6.8 6.9	
Servicios Sanitarios	<ul style="list-style-type: none"> • Cantidad suficiente para la población laboral del área. • Condiciones Sanitarias. • Facilidad de Limpieza. • Presión de Agua • Distancia de los mismos de las áreas de trabajo. 	6.5 ANEXO 1	
Comedores	<ul style="list-style-type: none"> • Condiciones Sanitarias de las Neveras, Estufas y Microondas. • Condiciones Sanitarias de comedores. • Disposición de desechos 	6.12	
Adiestramiento y aspectos Administrativos	<ul style="list-style-type: none"> • Personal ha sido adiestrado sobre contenido de la Norma. • Reglamentación para el uso de las facilidades de comedores. 	7.1 8.0	

Para uso en campamentos temporales

Área	Punto de Verificación	1410SAL285	Verif. (ã o NA)
Dormitorios	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensiones Especificadas • Materiales de construcción • Iluminación • Ventilación. • Control de Plagas 	ANEXO 2 1.1. 1.3. 1.13. 1.4. 1.5.	
Cocinas y Comedores	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensiones • Iluminación • Ventilación. • Control de Plagas • Disposición de desechos • Condiciones Sanitarias de las neveras, estufas y microondas 	1.6.1. 1.13 1.4 1.14.1. 1.6.1.	
Servicios Sanitarios	<ul style="list-style-type: none"> • Cantidad suficiente para la población laboral del área. • Condiciones Sanitarias. • Facilidad de Limpieza de las Mismas • Presión de Agua 	1.8. 1.9. 1.11. 1.7.2.	

	<ul style="list-style-type: none">• Distancia de los mismos de las áreas de trabajo		
Disposiciones generales	<ul style="list-style-type: none">• Servicios de primeros auxilios.• Condiciones Sanitarias.• Disposición de desechos.	1.18. 1.14. 1.14.2.	