

# AUTOEVALUACIÓN SST

## Instalaciones de Faena



NOMBRE		EMPRESA	
CENTRO DE TRABAJO		FECHA	

SERVICIOS HIGIÉNICOS Y EVACUACIÓN DE AGUAS SERVIDAS	Si	No	NA	Observaciones																																												
1.- El establecimiento posee duchas con agua fría y caliente para los trabajadores (Art 21, DTO 594/99).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
2.- Existen calentadores de agua a gas para las duchas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
■ Estos se encuentran instalados fuera del recinto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
■ En un lugar ventilado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
■ Con descarga de gases hacia el exterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
3.- Existen servicios higiénicos independientes y separados por sexo (Art 22, DTO 594/99).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
■ Se encuentran protegidos del ingreso de vectores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
■ Se encuentran funcionando correctamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
■ Los artefactos se encuentran limpios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
4.- Cumple con el mínimo de artefactos acorde a la tabla adjunta (Art23, DTO 594/99).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
<table border="1"> <thead> <tr> <th>N° de personas que laboran en el turno</th> <th>Excusados con taza de W.C.</th> <th>Lavatorios</th> <th>Duchas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1-10</td><td>1</td><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>11-20</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>21-30</td><td>2</td><td>2</td><td>3</td></tr> <tr><td>31-40</td><td>3</td><td>3</td><td>4</td></tr> <tr><td>41-50</td><td>3</td><td>3</td><td>5</td></tr> <tr><td>51-60</td><td>4</td><td>3</td><td>6</td></tr> <tr><td>61-70</td><td>4</td><td>3</td><td>7</td></tr> <tr><td>71-80</td><td>5</td><td>5</td><td>8</td></tr> <tr><td>81-90</td><td>5</td><td>5</td><td>9</td></tr> <tr><td>91-100</td><td>6</td><td>6</td><td>10</td></tr> </tbody> </table>	N° de personas que laboran en el turno	Excusados con taza de W.C.	Lavatorios	Duchas	1-10	1	1	1	11-20	2	2	2	21-30	2	2	3	31-40	3	3	4	41-50	3	3	5	51-60	4	3	6	61-70	4	3	7	71-80	5	5	8	81-90	5	5	9	91-100	6	6	10				
N° de personas que laboran en el turno	Excusados con taza de W.C.	Lavatorios	Duchas																																													
1-10	1	1	1																																													
11-20	2	2	2																																													
21-30	2	2	3																																													
31-40	3	3	4																																													
41-50	3	3	5																																													
51-60	4	3	6																																													
61-70	4	3	7																																													
71-80	5	5	8																																													
81-90	5	5	9																																													
91-100	6	6	10																																													
■ Si existen más de 100 trabajadores por turno, existe un excusado y un lavatorio por cada 15 y una ducha por cada 10.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
5.- Los servicios higiénicos se encuentran a menos de 75 m de las áreas de trabajo (Art 25, DTO 594/99).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
6.- Los servicios higiénicos se encuentran bien ventilados (Art. 32 DTO 977/96 y Art. 103 DTO 594/99).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													
■ Bien iluminados (150 Lx).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																													

LOS LAVAMANOS:	Si	No	NA	Observaciones
■ Cuentan con grifo para el agua fría y caliente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Están provistos de jabón.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Posee medios higiénicos para secarse las manos (toallas de papel, aire caliente, otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Las ventanas poseen mallas protectoras contra vectores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
7.- Se mantiene de manera eficaz y en buen estado de funcionamiento el sistema de evacuación de aguas residuales (Art 31, DTO 977/96).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8.- Las aguas servidas son conducidas al alcantarillado público (Art 26, DTO 594/99).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

VESTIDORES	Si	No	NA	Observaciones
1.- El establecimiento cuenta con vestidores (Art 32, DTO 977/96 y Art 27, DTO 594/99).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ El vestidor se encuentra limpio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Protegido de condiciones climáticas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Separados hombres de mujeres.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Posee casilleros guardarpapas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Los casilleros se encuentran en buenas condiciones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Los casilleros se encuentran ventilados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Existen casilleros por cada trabajador.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

COMEDORES	Si	No	NA	Observaciones
1.- El establecimiento cuenta con comedor para los trabajadores (Art 28, DTO 594/99).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Se encuentra aislado de las áreas de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Se encuentra aislado de las fuentes de contaminación ambiental.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Se encuentra en condiciones higiénicas adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Las mesas y sillas poseen cubiertas de material lavable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ El piso es de material sólido y de fácil limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2.- El comedor cuenta con sistema de refrigeración.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Cuenta con cocina.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
■ Cuenta con lavaplatos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

#### REALIZÓ

Nombre

Cargo

Fecha

#### REVISÓ

Nombre

Cargo

Fecha