



COUNTY OF LOS ANGELES - PUBLIC HEALTH
ENVIRONMENTAL HEALTH
GARMENT INSPECTION PROGRAM
5050 Commerce Dr, Baldwin Park, CA 91706 (626)-430-5570



Para: Fabricantes de Ropa, Contratistas y Fabricantes de Accesorios de Ropa

De: Programa de Inspeccion de Ropa

Asunto: **REQUISITOS SANITARIOS**

El Departamento de Salud Publica del Condado de Los Angeles exige que todos los lugares de trabajo relacionados con la industria de fabricacion de ropa deben cumplir con los siguientes requisitos sanitarios minimos.

LICENCIA DE SALUBRIDAD

La Licencia de Salubridad debe estar colocada en un lugar visible en el negocio, en todo momento. La licencia se puede obtener en el Departamento de Salubridad, Programa de Inspeccion de Ropa localizado en 5050 Commerce Dr, Baldwin Park, CA 91706.

SERVICIOS SANITARIOS

Debe existir un numero adecuado de sanitarios/excusados y lavamanos, los cuales deben mantenerse en buenas condiciones y limpios en todo momento. Las instalaciones sanitarias deben limpiarse diariamente.

- a. Papel sanitario, instalado permanentemente, debe estar disponible para el uso de los empleados en todo momento.
- b. El patron debe educar a todos los empleados acerca del metodo propio de eliminar el papel sanitario usado (que es el depositarlo en la taza del excusado). Esta estrictamente prohibido depositar papel sanitario usado en el piso, cajas de carton, bolsas de papel, etc. Esta mala costumbre antihigienica debe ser eliminada por la razon de que se aumenta la posibilidad de transmitir germen es intestinales o parasitos humanos.
- c. Lavamanos con agua corriente fria, jabon y toallas de papel son requeridos para lavarse las manos. Agua caliente puede ser necesaria, a la orden del inspector.
- d. Recipientes con tapadera deben proveerse en la sala sanitaria de damas para depositar las toallitas sanitarias femeninas (Kotex, Tampax, Modess, etc.).

AGUA PARA BEBER

- a. Agua potable, ya sea una fuente o embotellada, para uso de los empleados es requerida. Para agua embotellada es necesario tener siempre vasos de papel para uso individual.
- b. Se prohíbe el uso comun de tazas o vasos.

PLAGAS Y BASURA

- a. Toda clase de plagas, tales como ratas, ratones y cucarachas deben ser eliminadas permanentemente.

- b. El interior y exterior de la fabrica deben mantenerse limpios todo el tiempo.
- c. Los pisos deben limpiarse diariamente, especialmente en la area del comedor para prevenir la acumulacion de grasa y desperdicios de comida que es lo que atrae a las plagas.
- d. Desperdicios de alimentos y basura deben ser depositados en recipientes con tapaderas. Los recipientes deben ser de materiales durables como metal o plastico no se permiten cajas de carton o bolsas de papel.
- e. Toda la basura y otros desperdicios deben ser recogidos de la fabrica diariamente.

AREA DE COMEDOR

- a. Se debe designar una area de la fabrica para que los empleados tomen sus alimentos. Esta area debe mantenerse limpia todo el tiempo.
- b. La preparacion de alimentos en la fabrica esta prohibida.
- c. Se permite calentar los alimentos (lunches) de los empleados siempre que se haga de una manera que no resulte en la acumulacion de grasa o desperdicios de alimentos.

VIVIENDA EN FABRICAS

- a. Esta terminantemente prohibido usar la fabrica como habitacion (vivienda).

MANTENIMIENTO DEL AREA

- a. Los pisos, paredes y techos deben mantenerse limpios y en buenas condiciones a traves de toda la fabrica.
- b. Aprovada y adecuada iluminacion y ventilacion es requerida en la fabrica.
- c. Los articulos almacenados deben estar organizados, ordenados y elevados del piso unas 6 pulgadas, para permitir la limpieza y prevenir el hospedaje de roedores.
- d. Es recomendable que un programa de control de plagas sea establecido.