

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |

INFORME
INSPECCIÓN HIGIÉNICO SANITARIO.



DIRECCION DE TALENTO HUMANO

MEDICINA OCUPACIONAL

FECHA DE ELABORACIÓN: Ambato, 26 de junio del 2025

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |

1. RESUMEN.

La salud ocupacional es un componente fundamental para garantizar el bienestar integral de los trabajadores. En Ecuador, los organismos rectores como el Ministerio de Salud Pública (MSP) y el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS), junto con la normativa vigente como el Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo, establecen lineamientos para el control y prevención de riesgos sanitarios en los entornos laborales.

La inspección higiénico-sanitaria busca identificar las condiciones que puedan afectar la salud de los trabajadores, tales como higiene deficiente, manejo inadecuado de desechos, ventilación, instalaciones sanitarias y abastecimiento de agua segura.

2. OBJETIVO.

Realizar una evaluación higiénico-sanitaria en el lugar de trabajo, con el fin de prevenir enfermedades laborales y garantizar condiciones adecuadas de salud y bienestar.

3. DESARROLLO DEL INFORME.

3.1 NORMATIVA.

Constitución del Ecuador (2008): Art. 326 numeral 5 – Derecho a la salud en el trabajo: garantiza a toda persona el derecho a desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado, propicio para la salud, la integridad, la seguridad, la higiene y el bienestar.

Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores (Decreto Ejecutivo 2393).

Art. 42–45: Servicios higiénicos, lavabos, duchas y excusados

- Establecen proporciones mínimas de lavabos (1 por cada 10 trabajadores), excusados y urinarios.
- Deben estar separados por sexo, cerrados, ventilados al exterior, y mantenerse limpios, desinfectados y desodorizados diariamente.
- Duchas con compartimientos individuales y medios adecuados para cambiarse cerca del área de trabajo.
- Lavabos equipados con jabón o soluciones limpiadoras, toallas personales, espejos, cepillos, etc.
- Materiales higiénicos: suelos, paredes y techos deben ser impermeables y limpiables con desinfectantes.
- Prohibición de uso inadecuado de las instalaciones y obligación de mantenimiento por el empleador y trabajadores.

Art. 39 (Abastecimiento de agua en centros permanentes)

- Debe haber agua fresca y potable en cantidad suficiente (al menos una llave por cada 50

| | | |
|---|-------------------------------------|---|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |

trabajadores), prohibiéndose beber directamente del grifo.

- Agua potable, debe tratarse y analizarse periódicamente (cada tres meses), y advertirse con señalización.

Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (IESS).

- Vigilancia del estado higiénico-sanitario de comedores, servicios higiénicos, agua potable y otras instalaciones comunes.

3.2 ASPECTOS EVALUADOS DURANTE LA INSPECCIÓN.

- **Condiciones generales de limpieza:** revisión de áreas comunes, escritorios, pisos y paredes.
- **Servicios higiénicos:** cantidad, funcionalidad, dotación de papel higiénico, jabón, agua potable.
- **Manejo de residuos:** separación, almacenamiento y disposición final adecuada.
- **Ventilación e iluminación:** condiciones naturales o artificiales que garanticen confort térmico y visual.
- **Abastecimiento de agua potable:** disponibilidad, limpieza de tanques, control microbiológico.
- Capacitación e información sanitaria a los trabajadores.

3.3 METODOLOGÍA.

- Inspección in situ por parte de personal técnico.
- Check list sanitario.
- Entrevistas breves con trabajadores para conocer prácticas higiénicas.

3.4 CONTROL HIGIENICO SANITARIO.

| | | |
|--|-------------------------------------|---|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |

| LISTA DE CONTROL SANITARIO XI | | | | |
|--|---|----|-----|--|
| ÍTEM | CUMPLE | | | OBSERVACIONES |
| | SI | NO | N/A | |
| SERVICIOS HIGIÉNICOS Y DUCHAS | | | | |
| Existen en cantidad suficiente conforme al acuerdo a los reglamentos de seguridad e higiene | X | | | |
| Están separados por sexo | X | | | |
| No se comunican directamente a las áreas de producción | | | X | |
| Están dotados de las facilidades necesarias como: | Dispensador de jabón | | X | NO SE EVIDENCIA. |
| | Equipos automáticos de secado o papel higiénico | X | | NO SE EVIDENCIA PAPEL HIGIENICO NO SE EVIDENCIA TOALLAS DE MANO |
| | Recipientes con tapa | X | | NO SE EVIDENCIA FUNDAS EN RECIPIENTES. |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | X | | | |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | X | | | |
| El agua para el lavado de manos se realiza con agua potable | X | | | |
| Los lavamanos están ubicados en sitios estratégicos en relación al área de producción | X | | | |
| Existen avisos visibles y alusivos a la obligatoriedad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios y antes de reinicio de las labores | | X | | FALTA SEÑALÉTICA |
| COMEDOR | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | | X | | STANTERIAS/MUEBLES EN MAL ESTADO. |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | | X | | MEJORA LA ORGANIZACIÓN/UBICACIÓN |
| COCINA | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | | X | | STANTERIAS MAL ESTADO FOCOS # 5, AVERIADOS. |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | X | | | MEJORA LA LIMPIEZA |
| OBSERVACIÓN GENERAL: - - SE RECOMIENDA LIMPIEZA PROFUNDA DE COCINAS, UNTENSILLOS, OLLAS Y REFIRGERADORA. SE RECOMIENDA MEJORAR LA UBICACIÓN DE MAQUINAS EN EL GIMNACIO, SE SUGIERE EMITIR PARTES O INFORMES A QUIEN CORRESPONDA SOBRE EL ESTADO DE LOS MUEBLES. | | | | |

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |

| LISTA DE CONTROL SANITARIO X2 | | | | |
|---|---|----|-----|---|
| ÍTEM | CUMPLE | | | OBSERVACIONES |
| | SI | NO | N/A | |
| SERVICIOS HIGIÉNICOS Y DUCHAS | | | | |
| Existen en cantidad suficiente conforme al acuerdo a los reglamentos de seguridad e higiene | X | | | |
| Están separados por sexo | X | | | |
| No se comunican directamente a las áreas de producción | | | X | |
| Están dotados de las facilidades necesarias como: | Dispensador de jabón | | X | NO SE EVIDENCIA. |
| | Equipos automáticos de secado o papel higiénico | X | | NO SE EVIDENCIA PAPEL HIGIENICO NO SE EVIDENCIA TOALLASDE MANO |
| | Recipientes con tapa | X | | NO SE EVIDENCIA FUNDASEN RECIPIENTES. |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | X | | | |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | | X | | SUSPENDIDASPOR FUGA DE AGUA VALCULAS DE LLENADO O DESCARGA AVERIADOS. |
| El agua para el lavado de manos se realiza con agua potable | X | | | |
| Los lavamanos están ubicados en sitios estratégicos en relación al área de producción | X | | | |
| Existen avisos visibles y alusivos a la obligatoriedad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios y antes de reinicio de las labores | | X | | FALTA SEÑALETICA |
| CO MEDOR | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | | X | | STANTERIAS/MUEBLESEN MAL ESTADO. |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | | X | | MEJORA LA ORGANIZACIÓN/UBICACIÓN |
| CO CINA | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | | X | | STANTERIAS MAL ESTADO COCINA AVERIADA |
| Tienen ventilación adecuada. | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | X | | | MEJORA LA LIMPIEZA |
| OBSERVACIÓN GENERAL: - SE RECOMIENDA LIMPIEZA PROFUNDA DE COCINAS, UNTENSILLOS, OLLASY REFIRGERADORA. SE RECOMIENDA MEJORAR LA UBICACION DE MAQUINASEN EL GIMNACIO, SE SUGIERE EMITIR PARTESO INFORMESA QUIEN CORRESPONDA SOBRE EL ESTADO DE LOSMUEBLES. | | | | |

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |

| LISTA DE CONTROL SANITARIO X3 | | | | |
|---|---|----|-----|---|
| ÍTEM | CUMPLE | | | OBSERVACIONES |
| | SI | NO | N/A | |
| SERVICIOS HIGIÉNICOS Y DUCHAS | | | | |
| Existen en cantidad suficiente conforme al acuerdo a los reglamentos de seguridad e higiene | X | | | |
| Están separados por sexo | X | | | |
| No se comunican directamente a las áreas de producción | | | X | |
| Están dotados de las facilidades necesarias como: | Dispensador de jabón | | X | NO SE EVIDENCIA. |
| | Equipos automáticos de secado o papel higiénico | X | | NO SE EVIDENCIA PAPEL HIGIENICO NO SE EVIDENCIA TOALLASDE MANO |
| | Recipientes con tapa | X | | NO SE EVIDENCIA FUNDASEN RECIPIENTES. |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | X | | | |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | X | | | |
| El agua para el lavado de manos se realiza con agua potable | X | | | |
| Los lavamanos están ubicados en sitios estratégicos en relación al área de producción | X | | | |
| Existen avisos visibles y alusivos a la obligatoriedad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios y antes de reinicio de las labores | | X | | FALTA SEÑALETICA |
| CO MEDOR | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | X | | | |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | | X | | MEJORA LA ORGANIZACIÓN/UBICACIÓN |
| CO CINA | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | | X | | STANTERIAS MAL ESTADO COCINA AVERIADA |
| Tienen ventilación adecuada. | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | X | | | MEJORA LA LIMPIEZA |
| OBSERVACIÓN GENERAL: - | | | | |

| | | |
|--|-------------------------------------|--|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |

| LISTA DE CONTROL SANITARIO X4 | | | | |
|--|---|----|-----|---|
| ÍTEM | CUMPLE | | | OBSERVACIONES |
| | SI | NO | N/A | |
| SERVICIOS HIGIÉNICOS Y DUCHAS | | | | |
| Existen en cantidad suficiente conforme al acuerdo a los reglamentos de seguridad e higiene | X | | | BAÑO DE HOMBRE AVERIADOS. |
| Están separados por sexo | X | | | |
| No se comunican directamente a las áreas de producción | | | X | |
| Están dotados de las facilidades necesarias como: | Dispensador de jabón | | X | NO SE EVIDENCIA. |
| | Equipos automáticos de secado o papel higiénico | X | | NO SE EVIDENCIA PAPEL HIGIENICO NO SE EVIDENCIA TOALLASDE MANO |
| | Recipientes con tapa | X | | NO SE EVIDENCIA FUNDASEN RECIPIENTES. |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | X | | | |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | X | | | |
| El agua para el lavado de manos se realiza con agua potable | X | | | |
| Los lavamanos están ubicados en sitios estratégicos en relación al área de producción | X | | | |
| Existen avisos visibles y alusivos a la obligatoriedad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios y antes de reinicio de las labores | | X | | FALTA SEÑALETICA |
| CO MEDOR | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | X | | | |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | | X | | MEJORA LA ORGANIZACIÓN/UBICACIÓN |
| CO CINA | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | | X | | STANTERIAS MAL ESTADO COCINA AVERIADA |
| Tienen ventilación adecuada. | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | X | | | MEJORA LA LIMPIEZA |
| OBSERVACIÓN GENERAL: - SE RECOMIENDA LIMPIEZA PROFUNDA DE COCINAS, UNTENSILLOS, OLLAS Y REFIRGERADORA. SE RECOMIENDA MEJORAR LA UBICACIÓN DE MAQUINAS EN EL GIMNACIO, SE SUGIERE EMITIR PARTESO INFORMESA QUIEN CORRESPONDA SOBRE EL ESTADO DE LOS MUEBLES. | | | | |

| | | |
|--|-------------------------------------|---|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |

| LISTA DE CONTROL SANITARIO X5 | | | | |
|---|---|----|-----|---|
| ÍTEM | CUMPLE | | | OBSERVACIONES |
| | SI | NO | N/A | |
| SERVICIOS HIGIÉNICOS Y DUCHAS | | | | |
| Existen en cantidad suficiente conforme al acuerdo a los reglamentos de seguridad e higiene | X | | | |
| Están separados por sexo | X | | | |
| No se comunican directamente a las áreas de producción | | | X | |
| Están dotados de las facilidades necesarias como: | Dispensador de jabón | | X | NO SE EVIDENCIA. |
| | Equipos automáticos de secado o papel higiénico | X | | NO SE EVIDENCIA PAPEL HIGIENICO NO SE EVIDENCIA TOALLASDE MANO |
| | Recipientes con tapa | X | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | X | | | |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | X | | | |
| El agua para el lavado de manos se realiza con agua potable | X | | | |
| Los lavamanos están ubicados en sitios estratégicos en relación al área de producción | X | | | |
| Existen avisos visibles y alusivos a la obligatoriedad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios y antes de reinicio de las labores | | X | | FALTA SEÑALETICA |
| CO MEDOR | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | X | | | |
| Tienen ventilación adecuada | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | | X | | MEJORA LA ORGANIZACIÓN/UBICACIÓN |
| CO CINA | | | | |
| Los pisos, paredes, puertas, ventanas están limpios y en buen estado de conservación | | X | | STANTERIAS MAL ESTADO COCINA DE INDUCCION AVERIADA |
| Tienen ventilación adecuada. | X | | | |
| Estos servicios están en perfectas condiciones de limpieza y organización | X | | | MEJORA LA LIMPIEZA |
| OBSERVACIÓN GENERAL: - Felicitar a la compañía por tener el área de insumos de limpieza ordenado y limpio. | | | | |

| | | |
|--|-------------------------------------|---|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |
| | | |

4. RECOMEDACION.

- Implementar registro de limpieza diario para baños, cocina, comedor, bodega, oficinas en todas las compañías.
- Dotar permanentemente de insumos: papel higiénico, toallas de mano, fundas de basura, jabón, cloro, detergentes, limpiadores multiusos, desengrasantes, ceras, lustradores, aromatizantes.
- Dotar de intensillos de limpieza: trapeadores, esponjas, tachos de basura.
- Realizar mantenimientos en muebles de cocina, comedor, salas de reuniones.
- Organización adecuada de espacio en los gimnasios.
- Limpieza semanal del refrigerador.
- Mantener los alimentos, almuerzos, con tapas, dentro del refrigerador.
- Capacitar y realizar una minga con el personal de turno por compañía, incentivando a mantener las áreas limpias.
- Limitar el consumo de bebidas gaseosas, snacks, en los horarios de trabajo.
- Realizar mantenimientos preventivo o correctivo, según amerite el caso en servicios higiénicos, duchas, cocinas, comedor.
- Incentivar en la preparación de desayunos, almuerzos y meriendas a los propios servidores en cada una de las compañías.
- Incentivar a realizar actividades físicas de forma continua, al disponer de gimnasio.
- Se sugiere realizar un cálculo técnico actualizado, considerando: optimizar los recursos, garantizar la operatividad en cocina y mejorar las condiciones sanitarias y funcionales del área de alimentación, para la elaboración de presupuesto POA 2026, a quien corresponda.

5. CONCLUSIÓN.

- Condiciones inadecuadas de higiene en el lugar de trabajo representan un riesgo directo para la salud y seguridad de los trabajadores, afectando su bienestar, productividad y dignidad.
- La presencia de baños, duchas inhabilitadas y cocinas deterioradas refleja un factor de riesgos biológicos, riesgos ergonómicos y fatiga laboral.
- La falta de mantenimiento preventivo y correctivo en servicios sanitarios, comedores y zonas comunes sugiere un factor importante para el daño progresivo y pérdidas a largo plazo de equipamiento de la institución, incurriendo en gastos mayores para la institución.
- Estas condiciones aumentan el riesgo de enfermedades infecciosas, intoxicación alimentaria y accidentes laborales, además de impactar negativamente.

| | | |
|--|-------------------------------------|---|
|  | CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO | CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004 |
| | INFORME | FECHA DE APROBACIÓN: 03/09/2021 |
| | | VERSIÓN: 02 |

- Se evidencia la necesidad urgente de intervención técnica, priorizando reparaciones estructurales, limpieza, dotación de insumos según área que corresponda.
- Se requiere impartir educación higiénico-sanitaria al personal.
- Influencia de la psicología en la higiene, cuidado del espacio de trabajo: influye en la productividad, motivación y satisfacción de los empleados. Que promueve la salud mental y física, reduce el estrés y fomenta la colaboración y el bienestar general.
- Para determinar la cantidad de insumos a comprar en función del número de personal, es fundamental realizar un cálculo cercano que considere las necesidades específicas de cada área y las actividades que realiza el personal, para evitar saturar con productos existente y carencia de insumos de uso frecuente.
- Se evidenció la existencia de utensilios de cocina en desuso (como ollas y pailas) con capacidad para preparar alimentos para más de 50 personas. Sin embargo, actualmente existe una carencia de utensilios básicos de uso frecuente, necesarios para atender la demanda real del personal activo.
- Esta situación indica una distribución ineficiente del equipamiento, donde se conservan artículos sobredimensionados que no se utilizan, mientras que faltan implementos esenciales para la operación diaria.
- Durante la inspección higiénico-sanitaria realizada, se observó de manera reiterada el consumo frecuente de bebidas gaseosas por parte del personal en la mayoría de las compañías visitadas. Este hábito alimenticio, aunque común, representa un factor de riesgo para la salud, especialmente en contextos laborales donde se requiere un estado físico y metabólico óptimo.
- El consumo excesivo de este tipo de productos altos en azúcares refinados y sin valor nutricional significativo puede contribuir al desarrollo de enfermedades crónicas no transmisibles como diabetes, sobrepeso, hipertensión y trastornos digestivos, lo cual impacta directamente en la salud ocupacional, generando un aumento en los controles médicos frecuentes y un mayor índice de ausentismo laboral.

Dra. Verónica Cuvi.
MEDICO OCUPACIONAL.
veronicacuvichucho@gmail.com
 0605607464



CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO

CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004

FECHA DE APROBACIÓN: [03/09/2021](#)

INFORME

VERSIÓN: [02](#)

ANEXO.





CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO

CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004

FECHA DE APROBACIÓN: [03/09/2021](#)

INFORME

VERSIÓN: [02](#)





CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO

CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004

FECHA DE APROBACIÓN: [03/09/2021](#)

INFORME

VERSIÓN: [02](#)





CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO

CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004

FECHA DE APROBACIÓN: [03/09/2021](#)

INFORME

VERSIÓN: [02](#)





CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO

CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004

FECHA DE APROBACIÓN: [03/09/2021](#)

INFORME

VERSIÓN: [02](#)





CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO

CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004

FECHA DE APROBACIÓN: [03/09/2021](#)

INFORME

VERSIÓN: [02](#)





CUERPO DE BOMBEROS DE AMBATO

CÓDIGO: CBA-DTH-DIN-DOC-004

FECHA DE APROBACIÓN: [03/09/2021](#)

INFORME

VERSIÓN: [02](#)