

## i FICHA TÉCNICA

# Instalaciones de cocina en las viviendas proporcionadas por el empleador



Oregon OSHA aprobó enmiendas integrales a la norma de Viviendas de Trabajadores Agrícolas (ALH) e Instalaciones Relacionadas en la División 4, OAR 437-004-1120, mediante la Orden Administrativa 1-2025. Estas enmiendas también se aplican a todas las viviendas proporcionadas por el empleador en Oregon, en la División 2, OAR 437-002-0142, Viviendas para Trabajadores.

Se aplican las siguientes disposiciones cuando las cocinas se proporcionan actualmente (hasta el 2027) y seguirán en vigencia para aquellas cocinas que posteriormente sean obligatorias (a partir del 1 de enero de 2028). El texto en letra gruesa color negro representa los nuevos/próximos requisitos.

## Edificios y servicios públicos

**Desde el 31 de marzo de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2027, cuando se proporcionen, las cocinas deben reunir los requisitos siguientes:**

- Las puertas y las ventanas deben tener una malla mosquitera de 16 hilos por pulgada o menor.
- Los dormitorios se encuentran separados de la cocina cuando son de uso común (se entiende por "uso común" a las instalaciones que usan los ocupantes de viviendas tipo dormitorio o los ocupantes de más de una unidad habitacional).

- Las superficies de contacto y los pisos están hechos o tienen un acabado de material liso, no absorbente y fácil de limpiar.
- Los edificios tienen una calefacción que permite que las instalaciones se mantengan a una temperatura mínima de 68 grados Fahrenheit.

**A partir del 1 de enero de 2028, las cocinas son obligatorias y deben tener lo siguiente:**

- **Estar en edificios o refugios cerrados o protegidos con una malla mosquitera de 16 hilos por pulgada o menor.**
- **Fregaderos con fontanería, agua caliente y fría, y la cantidad adecuada de grifos o llaves de agua.**
- **Nota: Los fregaderos que se encuentren en las áreas de preparación de comida o al lado de estas no forman parte de los requisitos para el lavado de manos del artículo 10 de la norma ALH.**
- Si es de uso común, la cocina debe estar separada de todos los dormitorios.
- Superficies de contacto y suelos hechos de o con un acabado de material liso, no absorbente y fácil de limpiar.
- Calefacción que permita que las instalaciones se mantengan a una temperatura mínima de 68 grados Fahrenheit.

## Aparatos y equipos

Desde el 31 de marzo de 2025 hasta el 31 de diciembre de 2027, cuando se proporcionen, las cocinas deben reunir los requisitos siguientes:

- Tener una cantidad adecuada de refrigeradores que conserven la comida a 40 grados Fahrenheit o menos.
- Tener al menos dos quemadores de cocina por cada 10 personas (o parte de ellas), o dos familias, lo que requiera más.
- Todos los refrigeradores, estufas o placas eléctricas que se requieran deben de mantenerse en buenas condiciones.
- No se permite el uso de depósitos de combustible de petróleo líquido dentro de la vivienda.
- Una mesa y sillas (u otros arreglos) para acoger a la cantidad de ocupantes.

A partir del 1 de enero de 2028, las cocinas son obligatorias y deben tener lo siguiente:

- Tener al menos dos quemadores de cocina por cada 8 personas (o parte de ellas), o dos familias, lo que requiera más.
- Una cantidad adecuada de refrigeradores que conserven la comida a 40 grados Fahrenheit o menos.
- Los refrigeradores que se requieran y las estufas o las placas eléctricas deben mantenerse en buenas condiciones.

- No se permite el uso de depósitos de combustible de petróleo líquido dentro de la vivienda.
- Una mesa y sillas o algún arreglo equivalente para acoger a la cantidad de ocupantes.



Estas disposiciones se aplican cuando se proporcionan las cocinas actualmente (hasta el 2027) y seguirán en vigencia para aquellas cocinas que posteriormente sean obligatorias (a partir del 1 de enero de 2028):

- Tener estantes adecuados para guardar alimentos y áreas de preparación de comida.
- Tener algún lugar protegido para guardar los alimentos (es decir, gabinetes con puertas o contenedores con tapas).
- Limpiar las instalaciones y los equipos antes de cada alojamiento.
- No deben ser utilizadas por ninguna persona que tenga alguna enfermedad transmisible que prepare, cocine o sirva comida a otras personas.

Cuando gestione un comedor, la instalación debe cumplir con la edición de 2005 del [Código de Alimentos de la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos \(FDA\)](#).



**Trabajadores**  
Su empleador no puede tomar represalias en su contra por informar una violación o preocupación por la salud y seguridad en el lugar de trabajo. Para obtener más información sobre sus derechos visite Oregon OSHA.

**Oregon OSHA**

La sección técnica de Oregon OSHA elaboró esta ficha técnica para destacar los programas y las reglas de salud y seguridad. La información pretende complementar las reglas y proporcionar las mejores prácticas a los empleadores.