

**IRCO S.L. - GENERAL**

## PRODUCCION

AUXILIAR COCINA

CHRISTIAN CAMPOS BONET

SPP

**IRCO S.L.**  
w. Piętno 2 (ul. Dąbka, Arłob)  
46-630 (ul. Rybacka)  
Ciep. 6-46-630/32

Irco S.L.

**Documento ID:**

28/02/2023

**Comentarios:**

PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA: REDUCCIÓN DE RIESGOS (Punto 8.1.2 ISO45001)										
Medidas preventivas	Criterio legal / técnico	Responsable	Plan	Presupuesto	Se	Fr	Pr	Av	CI	Valoración Riesgo
Quando se circule por escaleras, hacerlo sin prisa, de forma ordenada y sujetándose al pasamanos, evitando transportar cajas u objetos que impidan la visibilidad. No subir ni bajar de dos en dos los peldaños.	Criterio técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Escalera de servicio de acceso oficinas-almacén no cumple con el R.D.486/97: Los escalones de las escaleras de servicio tendrán una huella mínima de 15 centímetros y una contrahuella máxima de 25 centímetros. .	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Cumplir lo especificado en el Real Decreto 2291/1985 y sus posteriores anexos, modificaciones, transposiciones y reglamentos de la normativa común afectan a los sistemas de elevación, incluidos los montacargas que parcialmente puedan transportar personas.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	4	2	1	7	BAJO
Se vigilará que: Se respeta el peso máximo autorizado. A la hora de utilizarlo con mercancía, centrar la carga en el interior del montacargas. En caso de avería, señalizarlo y avisa inmediatamente al encargado. Prohibido utilizarlo en caso de incendio. Señalizar	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	4	2	1	7	BAJO
Los ascensores o montacargas para personas serán mantenidos con una periodicidad mensual por un mantenedor autorizado y serán revisados con la frecuencia exigida en el Reglamento de Aparatos Elevadores por un Organismo de Control Acreditado. (ITC MIE-AEM-1 del RD 2291/85).	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	4	2	1	7	BAJO
Las puertas de las cabinas de los ascensores o montacargas para personas tendrán dispositivos que impidan las maniobras si no están totalmente cerradas y detectores de presencia que interrumpan la maniobra en caso de que acceda o abandone la cabina alguna persona	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	4	2	1	7	BAJO
Resultará imposible el acceso al hueco del ascensor, excepto para trabajos de mantenimiento y casos de emergencia.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	4	2	1	7	BAJO
Realizar un control periódico de mantenimiento (determinado por el fabricante) del ascensor/montacargas y realizarlo con una empresa que certifique el control del mismo tanto en el funcionamiento como en los cables de sujeción y demás accesorios.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Bajo Presupuesto	2	4	2	1	7	BAJO
Definir layout de la planta, así como los pasillos de circulación y acceso a puesto de trabajo e informar a los trabajadores. Uso de calzado S1 P SRC para visitas a cocinas, realización de auditorías o accesos a cualquier zona con suelo resbaladizo.	Criterio técnico	SPP/Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	4	1	1	6	BAJO
Prestar especial atención a los escalones, o posibles desperfectos que pudiera haber en el suelo.	Criterio técnico	SPP/Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	4	1	1	6	BAJO
Realizar formación en seguridad vial al personal. Llevar un adecuado mantenimiento del vehículo. Seguir, en cualquier caso, la normativa en seguridad vial. Uso de cinturón de seguridad en todo momento y evitar actos imprudentes (fumar, comer, utilizar el teléfono móvil, etc...).	Ley 31/1995	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	4	2	1	7	BAJO
Realización de plan de movilidad y toma de medidas para reducir al mínimo los desplazamientos.	Ley 31/1996	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	4	2	1	7	BAJO
Recoger inmediatamente cualquier resto de cartón o cualquier otro material o utensilio de cocina que haya en el suelo.	Criterio técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Recoger inmediatamente cualquier resto de comida, derrame de agua u otro líquido en el momento en que se produzca. Utilizar señales de aviso cuando el suelo esté mojado, y se caminará despacio y con pasos cortos.	Criterio técnico	Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Almacenar el material en los armarios o estanterías, reservando la parte más baja y más alta para los productos más ligeros. Los productos más utilizados y los más pesados y voluminosos en las baldas más accesibles (a una altura entre la cadera y los hombros).	Criterio técnico	Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Guarda en cajas o contenedores adecuados los paquetes más pequeños y los objetos punzantes. No almacenar objetos delante de las estanterías. Dejar espacio suficiente para pasar y acceder fácilmente a ellas.	Criterio técnico	Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Disponer de orden y limpieza sobre los objetos y materiales utilizados en las bancadas de trabajo, mesas auxiliares, etc.	Criterio Técnico	Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Procedimientos de trabajo adecuados, buena organización en la cocina. Promover trabajo eficaz y calmado.	Criterio Técnico	SPP/Personal Cocina	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
En la medida de lo posible, distribuir de forma adecuada los elementos dejando una zona de trabajo mínimo alrededor que permita una mejor movilidad y accesibilidad del trabajador.	RD 488/1997	Personal de cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO

2	Tareas realizadas durante la actividad de auxiliar de cocina	7. Golpes contra objetos inmóviles	Choque contra objetos por trabajar con prisas	Atrapamientos, golpes, cortes, contusiones, heridas...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
		9. Golpes o cortes por objetos o herramientas	Utilización de herramientas manuales o útiles (Manipulación de útiles manuales punzantes o afilados)	Golpes o cortes por objetos o herramientas	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
		10. Proyección de fragmentos o partículas	Proyección de líquidos en los procesos de elaboración de alimentos, como aceites o grasas a altas temperaturas.	Salpicaduras, quemaduras	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
		11. Atrapamientos por o entre objetos	Uso de camareras (Traslado de material y alimentos)	Atrapamientos, golpes, cortes, contusiones, heridas...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
		13. Sobreesfuerzos	Manipulación manual de cargas. Entre 4 y 10 Kg con una frecuencia inferior a 4 veces/hora. Poner pesaje de todo.	Lesiones, problemas musculoesqueléticos...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
			Fatiga muscular por el mantenimiento de la posición de pie estática.	Lesiones, problemas musculoesqueléticos...	2	4	4	3	11	MEDIO	Si
		14. Estrés térmicos	Temperaturas altas (Elaboración de los alimentos).	Insatisfacción por condiciones termohigrométricas inadecuadas	2	4	4	3	11	MEDIO	No
			Temperaturas bajas (Al coger en camaras los productos para elaborar carnes y pescados congelados, lácteos, frutas y verduras)	Insatisfacción por condiciones termohigrométricas inadecuadas	2	4	4	3	11	MEDIO	No
		15. Contactos térmicos	Preparación de comidas en caliente	Quemaduras	2	4	4	3	11	MEDIO	No
			Uso de equipos de trabajo y menaje que está caliente	Quemaduras	2	4	4	3	11	MEDIO	No
		16. Contactos eléctricos	Contactos eléctricos directos con partes activas de los materiales y equipos	Contactos eléctricos directos e indirectos	3	3	3	3	9	ALTO	Si
			Contactos eléctricos indirectos por fallo en un aparato receptor o accesorio	Contactos eléctricos directos e indirectos	3	3	3	3	9	ALTO	Si
			Por mal estado de la instalación eléctrica	Contactos eléctricos directos e indirectos	3	3	3	3	9	ALTO	Si
		17. Inhalación, contacto o ingestión de sustancias nocivas	En el almacenamiento y uso de productos de limpieza en formato de sprays o aerosoles.	Quemaduras, heridas, intoxicaciones	2	3	3	3	9	MEDIO	Si
		20. Explosiones	En el mal almacenamiento de productos químicos	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si
			En la sobrecarga de la instalación o equipos	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si

Procedimientos de trabajo adecuados, buena organización en la cocina. Promover trabajo eficaz y calmado.	RD 488/1998	SPP/Personal Cocina	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Utilizar únicamente útiles que se encuentren en buenas condiciones de uso (cuchillos perfectamente afilados y con mango antideslizantes), desechando aquellos que se encuentren defectuosos, tanto en el mango como en la parte cortante.	Criterio Técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Llevar los EPIS adecuados y en buen estado	Criterio Técnico	SPP/Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Llevar los EPIS adecuados y en buen estado. Que los trabajadores no se remanguen en la medida de lo posible al realizar tareas de movimiento o fritura de alimentos. Ante cocciones que pueden salpicar se recomienda el uso de gafas protectoras y guantes.	Criterio Técnico	SPP/Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Depositar los carros en los lugares destinados para este fin, sin invadir los espacios destinados al tránsito, a la carga/descarga o al embalado/desembalado de materiales.	Criterio Técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Seguir las normas básicas de manipulación manual de cargas: - Acercarse a la carga y doblar las rodillas. - Agarrar la carga lo más cerca del cuerpo posible. - Levantarse con la ayuda de las rodillas. - Mantener la espalda recta en todo momento. - No realizar giros de tronco mientras se manipula la carga. - Si hay que transportar la carga, llévala tan cerca del cuerpo como te sea posible, especialmente si es pesada, sujetándola con firmeza. - Transporta el material centrado en el cuerpo o reparte el peso de forma simétrica entre los dos brazos.	Criterio técnico	SPP/Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Apoyar el peso en una pierna e ir cambiando cada rato.	Criterio técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Fortalecer musculatura piernas y abdomen e intentar levantar las piernas por encima del corazon 20 min una vez al día	Criterio técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Activar campanas extractoras cuando se trabaje con fogones y hornos y emplear los equipos de climatización o abrir ventanas	Criterio técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	2	2	1	5	BAJO
Procura beber agua frecuentemente para evitar la deshidratación, rotas puestos que requieran más esfuerzo físico con tareas más ligeras y llevar ropa ligera y transpirable para no aumentar el calor corporal	Criterio técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Disminuir el tiempo de permanencia en las cámaras frigoríficas y de congelación para minimizar la pérdida de calor rotando con el personal. Usar varias prendas de material adecuado contra el frío. Facilitar comida y bebida calientes para recuperar energía calorífica	Criterio técnico	SPP/Personal Cocina	PDCA	Recursos Internos	2	2	2	1	5	BAJO
Respetar los periodos de descanso establecidos por legislación para los trabajos en las cámaras frigoríficas: Para trabajos realizados a una temperatura de 0 a -5° C, el tiempo de máxima permanencia es de 8 horas, con descansos de 10 minutos cada tres horas. Para temperaturas de -5° C a 10° C, el tiempo de máxima permanencia es de 6 horas, con descansos de 15 minutos cada hora. Por debajo de los 18° C, el tiempo de máxima permanencia es de 6 horas, con descansos de 15 minutos cada 45.	Criterio técnico	SPP/Personal Cocina	PDCA	Recursos Internos	2	2	2	1	5	BAJO
Utilizar únicamente menaje (ollas, sarten, paletas), que se encuentren en buen estado. Utilizar los utensilios y no tocar cosas con las manos.	Criterio técnico	Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Utilizar prendas específicas para protección (delantal, guantes térmicos..)	Criterio técnico	SPP/Personal Cocina	PDCA	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Utilizar prendas específicas para protección (delantal, guantes térmicos..)	Criterio técnico	SPP/Personal Cocina	PDCA	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Dejar espacio libre alrededor de los focos radiantes y señalizarlos	Criterio técnico	SPP/Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Prohibida la manipulación y acceso a los cuadros o elementos eléctricos de las máquinas y equipos de trabajo. Ante cualquier avería o incidencia avisar a Mantenimiento/personal formado y autorizado.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
Los cuadros eléctricos deben estar señalizados con la señal de peligro por riesgo eléctrico y mantenerse cerrados. No se tocará bajo ningún concepto el cuadro eléctrico ni ninguno de sus elementos con las manos mojadas o húmedas.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
Mantener y actualizar la formacion e información sobre riesgos eléctricos básicos y guardar registro de ello. Formación PRL Riesgo eléctrico Identificar los cuadros eléctricos.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
Separar circuitos, puesta a tierra las masas y doblas aislamiento	Criterio técnico	SPP	PDCA	Bajo Presupuesto	3	2	2	1	5	BAJO
Realizar mantenimiento conforme al R.E.B.T	Criterio técnico	SPP	PDCA	Bajo Presupuesto	3	2	2	1	5	BAJO
Antes de manipular cualquier producto de limpieza lee su etiqueta. En ella encontrarás información de los riesgos y medidas preventivas que se deben adoptar al manipular dicho producto. Puedes encontrar información más detallada en la Ficha de Datos de Seguridad del producto. Sigue siempre las indicaciones del fabricante. NO HUELAS PRODUCTOS PARA IDENTIFICARLOS.	RD 656/2017	SPP/Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	2	2	2	1	5	BAJO
No se almacenaran cerca de fuentes de calor o ignición. Se recomienda que las zonas en las que se ubiquen los productos en recipientes a presión, como sprays o aerosoles, sean lugares frescos y ventilados.	RD 298/2021	Personal cocina	Contibuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
No sobrecargar las acometidas con enchufes. Prestar especial cuidado a la hora de utilizar equipos eléctricos.	RD 298/2022	Personal cocina	Contibuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Realizar mantenimiento preventivo conforme al R.E.B.T (toma de tierra anual , etc.)	RD 298/2023	SPP	PDCA	Bajo Presupuesto	2	3	3	1	7	BAJO
Mantener el orden y la limpieza en las zonas donde existan focos de calor y evitar la acumulación de materiales en las campanas extractoras de las cocina	Criterio técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	3	3	2	1	6	BAJO

3	Otros riesgos presentes en la actividad	21. Incendios	En mala combustión de trabajo con fogonnes y sobrecargas o mal estado de equipos eléctricos	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si
		24. Accidentes de tráfico y/o en desplazamiento	Durante los esplazamientos al ir y volver del trabajo - Accidente in itinere	Accidente de tráfico	3	4	4	3	11	ALTO	Si
		26. Exposición a agentes físicos	Exposición a ruido en tareas que requiere el uso des equipos de trabajo	Cefáleas,						MEDIO	Si
		27. Exposición a agentes biológicos	En la manipulación de alimentos y restos	Enfermedades, intoxicaciones	2	4	4	3	11	MEDIO	Si
			En contacto con vectores	Enfermedades, intoxicaciones	2	3	3	3	9	MEDIO	Si
		28. Ergonómicos	En la manipulación manual de cargas	Lesiones, problemas musculoesquelét icos..	2	3	3	3	9	MEDIO	Si
			Posturas forzadas y movimientos repetitivos durante el preparado de los alimentos y el cocinado	Lesiones, problemas musculoesquelét icos..	2	3	3	3	9	MEDIO	Si
		29. Psicosocial	Carga mental por las condiciones	Carga mental, Burnout	2	3	3	3	9	MEDIO	No
			Riesgos psicosociales debido a la presencia de conflictos en el ámbito laboral: conductas de violencia física y/o psicológica	Accidentes	2	3	3	3	9	MEDIO	No
			Burnout por las condiciones del trabajo	Carga mental, Burnout	2	3	3	3	9	MEDIO	No
		30. Otros riesgos	Emergencias y Evacuación: Instalaciones contraincendios Bloqueo de salidas de emergencia o medios de extinción. Desconocimiento del plan de emergencia.	Quemaduras, Intoxicación, aplastamientos, avalanchas	3	3	3	3	9	ALTO	No
		30. Otros riesgos	No comunicar de forma inmediata una dolencia o lesion derivada del trabajo	Lesiones o enfermedades	2	5	3	3	11	MEDIO	No
		30. Otros riesgos	Riesgos derivados de la realización de tareas eventuales no propias del puesto de trabajo (por ejemplo ayuda a otros puestos de trabajo)	Lesiones o enfermedades	2	3	3	3	9	MEDIO	Si

Disponer en el lugar de trabajo de las cantidades estrictamente necesarias de productos químicos inflamables	RD 656/2017	SPP/Personal Cocina	Continuo	Recursos Internos	3	3	2	1	6	BAJO
Tener suficiente número de extintores, BIES... y del tipo adecuado	RD 513/2017	SPP	PDCA	Bajo Presupuesto	3	3	2	1	6	BAJO
Revisar periódicamente el estado de los electrodomésticos de la cocina	RD 298/2021	SPP	PDCA	Bajo Presupuesto	3	3	2	1	6	BAJO
Cuando se termine la jornada, comprobar que todos los aparatos eléctricos queden desconectados de la red.	Criterio técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	3	3	2	1	6	BAJO
No limpiar las parrillas, homos, etc., mientras estan enchufadas a la corriente eléctrica y evitar tirar de los cables para desenchufar los aparatos eléctricos.	Criterio técnico	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	3	3	2	1	6	BAJO
Realizar formación en seguridad vial al personal. Llevar un adecuado mantenimiento del vehículo. Seguir, en cualquier caso, la normativa en seguridad vial. Uso de cinturón de seguridad en todo momento y evitar actos imprudentes (fumar, comer, utilizar el teléfono móvil, etc...).	Ley 31/1995	SPP/Personal Cocina	PDCA/Continuo	Recursos Internos	3	3	2	1	6	BAJO
Pendiente de mediciones higiénicas	RD 286/2006	SPP/Personal Cocina	PDCA	Bajo Presupuesto						BAJO
Limpieza y desinfección de los locales, los equipos y las herramientas de trabajo	RD 664/1997	SPP/Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Implantación de procedimientos de trabajo y la utilización de equipos de protección colectiva y EPÍS que eviten la dispersión del agente biológico	RD 664/1998	SPP/Personal cocina	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Adecuada gestión de residuos	RD 664/1999	SPP/Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Seguimiento de unas adecuadas prácticas de higiene (lavado de manos, aseo personal, cambio de ropa, etc.).	RD 664/2000	SPP/Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Tratamiento inmediato de cualquier corte, herida o accidente con riesgo biológico	RD 664/2001	SPP/Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Control de vectores (insectos y roedores).	RD 664/2002	SPP/Personal cocina	Continuo	Bajo Presupuesto	2	3	2	1	6	BAJO
Levantar la carga con los músculos de las piemas y no con los de la espalda,	RD 773/1997, RD1215/1997. RD 486/1997	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Evitar mover una sola persona cargas muy pesadas y mantener el objeto pesado próximo al cuerpo en todo el trayecto realizando pasos cortos	RD 773/1997, RD1215/1997. RD 486/1998	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Procurar mantener la espalda recta, doblar las piemas con frecuencia y durante las pausas efectuar movimientos suaves de estiramiento. Es de vital importancia la formación de los trabajadores para adoptar las posturas correctas en cada tarea.	RD 773/1997, RD1215/1997. RD 486/1999	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Apoyar el peso en una pierna e ir cambiando cada rato y fortalecer musculartura	RD 773/1997, RD1215/1997. RD 486/2000	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Realización de estudios ergonómicos para identificar puestos con MMC y adoptar medios técnicos u organizativos en función del riesgo	RD 773/1997, RD1215/1997. RD 486/2001	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Rotación en los puestos de trabajo más pesados y más ligeros	Criterio Técnico 104/2021	SPP/Personal Cocina	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Formación e información de los riesgos psicosociales	Criterio Técnico 104/2022	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Elaborar un procedimiento para la gestión de conflictos relacionados con la violencia laboral: conductas de violencia física y/o psicológica (acoso discriminatorio, acoso laboral, acoso sexual,...), que incluya: - Elaborar una declaración de principios en donde se recoja, entre otras cosas: compromiso de la empresa, conflictos a los que va a hacer referencia el procedimiento, ámbito de aplicación. - Elaborar un protocolo para la gestión de los conflictos en el que se indique: objetivo, forma de comunicar la situación de conflicto, a quién dirigir la comunicación, cómo se ha de llevar la investigación, plazo de resolución, infracciones y sanciones disciplinarias. - Programar la entrega de información a los trabajadores del procedimiento para la gestión de conflictos desarrollado. - Programar la formación en gestión de conflictos a los trabajadores que tengan funciones específicas en el procedimiento.	NTP 489, RD 901/2020	SPP/ Laboral	PDCA	Recursos Internos	2	5	2	1	8	BAJO
Mejor acondicionamiento de las naves	Criterio Técnico 104/2023	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Formación e información de los riesgos psicosociales	Criterio Técnico 104/2024	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Realizar recordatorios periódicos sobre la forma de proceder ante un emergencia. Realización de simulactros	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
Revisión periódica y mantenimiento de la señalización de las vías y salidas de evacuación así como de los extintores, bie's y pulsadores de emergencia.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	2	1	1	4	BAJO
Pintar en cada BIE/ Extintor, el espacio libre necesario para alcanzar el medio de extinción. Deberá permitir el acceso y segurar su maniobra sin dificultad. Se revisarán el acceso libre a los medios de extinción en las revisiones de área con el RD486 cuando exista una modificación sustancial de la instalación.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
Realizar revisiones trimestrales y semestrales de forma interna o contratando el servicio con empresa autorizada. Revisar de forma anual y quinquenal solo por empresa autorizada	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
Salidas de evacuación no tiene que estar obstaculizadas y deben asegurar que desde cualquier punto se puede evacuar. Se revisa con RD486	Criterio técnico	SPP	Continuo	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
Formación e información a los trabajadores y cadenas de mandos sobre el plan de emergencias y evacuación.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
Realizar y colocar el plano de evacuación conforme al último layout.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
Comunicar al superior directo de forma inmediata cualquier dolencia o lesión, derivada del trabajo con el fin de que pueda ser tratada y/o tener seguimiento de ella.	Ley 31/1995	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	5	1	1	7	BAJO
La trabajadora embarazada deberá comunicar su situación inmediatamente a su superior directo o a RRHH.	Ley 31/1995	Personal cocina	Continuo	Recursos Internos	2	5	1	1	7	BAJO
Comunicar al Servicio de Prevención la actualización de la evaluación de riesgos cuando se produzca alguna de estas circunstancias: la elección de nuevos equipos de trabajo, sustancias o preparados químicos, la introducción de nuevas tecnologías o la modificación en el acondicionamiento de los lugares de trabajo, el cambio en las condiciones de trabajo, la incorporación de un trabajador cuyas características personales o estado biológico conocido lo hagan especialmente sensible a las condiciones del puesto	Criterio técnico	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	5	2	1	8	BAJO