

LUGAR DE TRABAJO, IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

Delegación:	IRCO S.L GENERAL			RECIBÍ POR PARTE DE LA EMPRESA: Irco S.L.	Documento ID:		
Puesto de trabajo:	CENTRO E	EXTERNO		Nombre:	Revisión número:		0
Actividad a evaluar:	MONI	TOR			Fecha última revisión:		19/05/2023
Equipo de Evaluación de riesgos:	CHRISTIAN CAMPOS BONET	SPP	IRCO/S.L. A Payling John Control AND STATE CONTRO	Firma:	Comentarios:	El ambito de aplicación de la evaluació MONITOR INFANTIL MONITOR PRIMARIA MONITOR EDUCACIÓN ESPECIAL	ón se extiende a:
		EMPRESA					

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS / ESCENARIO DE ACCIDENTES							EVALUACIÓN DE RIESGOS					
ID	Tarea/Operación	Peligro	Situación / Evento peligroso	Posible daño	Se	Fr	Pr	Av	CI	Т	SI/NO	
		Caídas de personas	Subida o bajada de escaleras de mano para el acceso a comedores o primera planta	Caídas, golpes, contusiones	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	
1	Desplazamientos hasta el puesto de trabajo, el área, al comedor y por los puestos de trabajo	a distinto nivel	Utilización de montacargas para subir y bajar materiales.	Caídas, golpes, contusiones	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	
		Caídas de personas en el mismo nivel	Accesos y desplazamientos por planta, por la oficina o en las visitas a centros o comedores durante la jornada laboral.	Tropiezos, resbalones, caídas, contusiones, etc.	2	4	2	1	7	BAJO	No	
		24. Accidentes de tráfico y/o en desplazamiento	Durante los esplazamientos al ir y volver del trabajo Accidente in itinere	- Accidente de trafico / atropello	3	4	3	3	10	ALTO	Si	
		Caídas de personas	Ausencia de orden y limpieza: objetos, restos de materiales o utensilios por el suelo	Tropiezos, resbalones, caídas, contusiones, etc.	2	4	2	1	7	BAJO	No	
		en el mismo nivel	Posibles derrames (agua, aceite, restos de comida, etc.).	Tropiezos, resbalones, caídas, contusiones, etc.	2	4	2	1	7	BAJO	No	
		Caídas de objetos por desplome o derrumbamiento	En el almacenamiento del material/comida en las estanterias	Atrapamiento o aplastamiento por caidas de objetos desprendidos, golpes	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	
		Caídas de objetos en manipulación	Ausencia de orden y limpieza (Útiles de cocina, menaje u otros elementos de cocina así como de materias primas)	Golpes y cortes	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	
		manipulacion	Caida de objetos por trabajar con prisas	Golpes y cortes	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	
			En actividades deportivas y recreativas	Atrapamientos, golpes, cortes, contusiones, heridas	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	
		7. Golpes contra objetos inmóviles	Falta de orden y limpieza (camareras bloqueadas, cajas, sillas, mesas)	Atrapamientos, golpes, cortes, contusiones, heridas	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	
			Choque contra objetos por trabajar con prisas	Atrapamientos, golpes, cortes, contusiones, heridas	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	

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
Cuando 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	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 centimetros y una contrahuella máxima de 25 centimetros.	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Cumplir lo específicado 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
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 Pedido	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	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	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 mobilidad y toma de medidas para reducir al mínimo los desplazamientos.	Ley 31/1995	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	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	Continuo	Bajo Pedido	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). 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	Contínuo	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	Contínuo	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	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Evitar aglomeraciones alrededor de la pelota para evitar golpes, choques y torceduras de los dedos de la mano. Utilizar material adaptado a las características del niño y del grupo (pelotas pequeñas, canastas bajas, campo pequeño). Distribuir el grupo por niveles y categorías corporales de forma homogénea	Criterio Técnico	Personal	Contínuo	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	Contínuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Procedimientos de trabajo adecuados, buena organización en la cocina. Promover trabajo eficaz y calmado.	RD 488/1997	SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO

				l						
	Golpes o contactos con elementos móviles de máquinas	Presencia de alumnos/as (Actos imprevisibles de los/as alumnos/as a cargo)	Golpes, 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
	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 musculoesquelét icos	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
		Fatiga muscular por el mantenimiento de la posición de pie estática.	Lesiones, problemas musculoesquelét icos	2	4	4	3	11	MEDIO	Si
		Temperaturas altas (en los patios en meses de mucha calor).	Insatisfacción por condiciones termohigrométri cas inadecuadas	2	4	4	3	11	MEDIO	No
	14. Estrés térmicos	Temperaturas bajas (en los patios en meses de mucho frío)	Insatisfacción por condiciones termohigrométri cas inadecuadas	2	4	4	3	11	MEDIO	No
	15. Contactos térmicos	Contacto accidental por salpicaduras de líquidos o fluidos calientes durante el vertido de alimentos o líquidos	Quemaduras	2	4	4	3	11	MEDIO	No
Riesgos derivados de la propia actividad como monitor de actividades.		Uso de equipos de trabajo y menaje que está caliente	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
		En el mal almacenamiento de productos químicos	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si
	20. Explosiones	En la sobrecarga de la instalación o equipos	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si
		Por el almcenamiento de productos sólidos combustibles: plastico, carton, madera	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si
		posible incendio del vehículo	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si
	21. Incendios	los extintores no estan colgados, señalizados o estan en mal estado	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si
		generados por la empresa	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si
		por la instalación electrica	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
	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	Sí

Prestar atención en presencia de los/as alumnos/as a cargo, en especial, durante la realización de actividades deportivas y/o lúdicas en el patio.	Criterio Técnico	Personal	Contínuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Utilizar únicamente útiles que se encuentren en buenas condiciones de uso desechando aquellos que se encuentren defectuosos o en mal estado	Criterio Técnico	Personal	Contínuo	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	Contínuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Seguir las normas básicas de manipulación manual de cargas:	Criterio técnico, RD 487/1997	SPP/Personal	Contínuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Apoyar el peso en una pierna e ir cambiando cada rato.	Criterio técnico, RD 487/1997	Personal	Contínuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Fortalecer musculatura piernas y abdomen e intentar levantar las piernas por encima del corazón 20 min una vez al día	Criterio técnico, RD 487/1997	Personal	Contínuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Procurar estar a la sombra y var ropa ligera y llevar ropa transpirable para no aumentar el calor corporr	Criterio técnico Ley 31/1995	Personal	Contínuo	Recursos Internos	2	2	2	1	5	BAJO
Procura beber agua frecuentemente para evitar la deshidratación	Criterio técnico Ley 31/1995	Personal	Contínuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Disminuir el tiempo de permanencia en los patios en olas de frio	Criterio técnico Ley 31/1995	SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	2	2	1	5	BAJO
Usar varias prendas de material adecuado contra el frío y facilitar comida y bebida calientes para recuperar energía calorífica	Criterio técnico Ley 31/1995	Personal	Contínuo	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	Contínuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Utilizar prendas específicas para protección	Criterio técnico	SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Utilizar prendas específicas para protección	Criterio técnico	SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Dejar espacio libre alrededor de los focos radiantes y señalizarlos	Criterio técnico	Personal	Contínuo	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. Los cuadros electricos deben estar señalizados con la señal de peligro por riesgo eléctrico y mantenerse cerrados. No se tocará bajo ningun concepto el cuadro eléctrico ni ninguno de sus elementos con las manos mojadas o húmedas.	Criterio técnico	SPP	Contínuo	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	Contínuo	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
Separar circuitos, pusta a tierra las masas y desdobles aislamiento	Criterio técnico	SPP	PDCA	Bajo Pedido	3	2	2	1	5	BAJO
Realizar mantenimiento conforme al R.E.B.T	Criterio técnico	SPP	PDCA	Bajo Pedido	3	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	Contíbuo	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 298/2021	Personal	Contíbuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Realizar mantenimiento preventivo conforme al R.E.B.T (toma de tierra anual , etc.)	RD 298/2021	SPP	PDCA	Bajo Pedido	2	3	3	1	7	BAJO
Mantener el orden y la limpieza en las zonas donde existan focos de calor	Criterio técnico	Personal	Contínuo	Recursos Internos	3	3	2	1	6	BAJO
Disponer en el lugar de trabajo de las cantidades estrictamente necesarias de productos químicos inflamables	RD 656/2017	SPP/Personal	Contínuo	Recursos Internos	3	3	2	1	6	BAJO
Tener suficiente número de extintores, BIES y del tipo adecuado	RD 513/2017	SPP	PDCA	Bajo Pedido	3	3	2	1	6	ВАЈО
Revisar periódicamente el estado de los electrodomésticos de la cocina	RD 298/2021	SPP	PDCA	Bajo Pedido	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	Continuo	Recursos Internos	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	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	PDCA/Continuo	Recursos Internos	3	3	2	1	6	BAJO
Limpieza y desinfección de los locales, los equipos y las herramientas de trabajo	RD 664/1997	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Implantación de procedimientos de trabajo y la utilización de equipos de protección colectiva y EPÎS que eviten la dispersión del agente biológico	RD 664/1997	SPP/Personal	PDCA	Bajo Pedido	2	3	2	1	6	BAJO
Adecuada gestión de residuos	RD 664/1997	SPP/Personal	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 664/1997	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
personal, cambio de ropa, etc.). Tratamiento inmediato de cualquier corte, herida o accidente con riesgo biológico	RD 664/1997	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Control de vectores (insectos y roedores).	RD 664/1997	SPP/Personal	PDCA	Bajo Pedido	2	3	2	1	6	BAJO
L		I	1							

2

			Postura forzada en flexión de tronco MÁS DE 60º. (MONITOR DE INFANTIL)	Lesiones, problemas musculoesquelét icos	2	3	3	3	9	MEDIO	Sí
			En la manipulación manual de cargas	Lesiones, problemas musculoesquelét icos	2	3	3	3	9	MEDIO	Si
		28. Ergonómicos	Posturas forzadas general	Lesiones, problemas musculoesquelét icos	2	3	3	3	9	MEDIO	Si
			Movimientos repetitivos de miembros superiores, por ejemplo en el desarrollo de algunas actividades como las de dar de comer, poner la mesa, pintura, globoflexia, desarrollo de talleres manuales y con alimentos.	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	Si
		23.1 3100300141	Burnout por las condiciones del trabajo	Carga mental, Burnout	2	3	3	3	9	MEDIO	Si
		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
3	Otros riesgos presentes en la actividad	30. Otros riesgos	Monitores que se encargan de alumnos de educación especial	Lesiones o enfermedades	2	5	3	3	11	MEDIO	Si
		30. Otros riesgos	Riesgos psicosociales debido a la presencia de conflictos en el ámbito laborari: conductas de violencia física y/o psicológica	Accidentes	2	3	3	3	9	MEDIO	Si
		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)	Accidentes	2	3	3	3	9	MEDIO	Si

Procurar mantener la espalda recta, doblar las piernas 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 486/1997	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	ВАЈО
Levantar la carga con los músculos de las piernas y no con los de la espalda,	RD 773/1997, RD1215/1997. RD 486/1997	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	ВАЈО
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 486/1997	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	ВАЈО
Procurar mantener la espalda recta, doblar las piernas 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 486/1997	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	ВАЈО
Apoyar el peso en una pierna e ir cambiando cada rato y fortalecer musculartura	RD 773/1997, RD1215/1997.	Personal	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, RD 1215/1997, RD1215/1997.	SPP	PDCA	Bajo Pedido	2	3	2	1	6	BAJO
Procurar mantener la espalda recta, doblar las piernas 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. Intentar rotar para no realizar todas las tareas.	RD 773/1997, RD 1215/1997, RD 486/1997	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Formación e información de los riesgos psicosociales	Criterio Técnico 104/2021	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Formación e información de los riesgos psicosociales	Criterio Técnico 104/2021	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
Realizar recordatorios periódicos sobre la forma de proceder ante un emergencia. Realización de simulacros	RD 487/1997, Criterio técnico, Ley 31/1995	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
enregencia. reanización de amindados 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.	RD 487/1997, Criterio técnico, Ley 31/1995	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	2	1	1	4	BAJO
Pintar en cada BIE/ Extintor, el espacio libre necesario para alcazar 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.	RD 487/1997, Criterio técnico, Ley 31/1995	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	3	1	1	5	вајо
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	RD 487/1997, Criterio técnico, Ley 31/1995	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	RD 487/1997, Criterio técnico, Ley 31/1995	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.	RD 487/1997, Criterio técnico, Ley 31/1995	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
Realizar y colocar el plano de evacuación conforme al último layout.	RD 487/1997, Criterio técnico, Ley 31/1995	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. La trabajadora embarazada deberá comunicar su situación inmediatamente a su superior directo o a RRHH.	Ley 31/1995	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	5	1	1	7	BAJO
Recibir formación específica en gestión de centros de educación especial. Conocer los procedimientos adecuados al centro de trabajo. La trabajadora embarazada deberá comunicar su situación inmediatamente a su superior directo o a RRHH.	Ley 31/1995	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	5	1	1	7	вајо
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
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, Ley 31/1995	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	5	2	1	8	BAJO