

Delegación:

Puesto de trabajo:

Actividad / Proceso / Maquinaria:

Equipo de Evaluación de riesgos:

IRCO S.L. - GENERAL

CENTRO EXTERNO

CAMARERO

CHRISTIAN CAMPOS BONET

SPP



RLT

EMPRESA

RECIBÍ POR PARTE DE LA EMPRESA:

Irco S.L.

Nombre:

Firma:

Documento ID:

Revisión número:

Fecha última revisión:

Comentarios:

0

18/11/2022

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS / ESCENARIO DE ACCIDENTES					EVALUACIÓN DE RIESGOS						RIESGO EMBARAZO
ID	Tarea/Operación	Peligro	Situación / Evento peligroso	Posible daño	Se	Fr	Pr	Av	CI	T	SI/NO
1	Desplazamientos hasta el puesto de trabajo, el área, al comedor y por los puestos de trabajo	1. Caídas de personas a distinto nivel	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
			Utilización de montacargas para subir y bajar materiales. Utilización del ascensor en caso de estar disponible	Caídas, golpes, contusiones...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
		2. 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.	Tropezos, 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 tráfico / atropello	3	4	3	3	10	ALTO	Si
		1. Caída de personas a distinto nivel	Utilización de escaleras de mano no adecuadas para acceder a zonas elevadas	Heridas, golpes, esguinces	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
			Subir y bajar por escaleras fijas o de servicio en mal estado (mayor riesgo si las escaleras están mojadas o resvaladizas)	Heridas, golpes, esguinces	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
		2. Caídas de personas en el mismo nivel	Falta de orden y limpieza: Posibilidad de tropezos con objetos en zonas de paso	Tropezos, resbalones, caídas, contusiones, etc.	2	4	2	1	7	BAJO	No
			Posibles derrames (agua, café, aceite, restos de comida, etc.).	Tropezos, resbalones, caídas, contusiones, etc.	2	4	2	1	7	BAJO	No
		3. Caídas de objetos por desplome o derrumbamiento	En el almacenamiento del material/comida en las estanterías	Atrapamiento o aplastamiento por caídas de objetos desprendidos, golpes...	2	4	3	1	8	MEDIO	Si
		4. 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
			Caída de objetos por trabajar con prisas	Golpes y cortes	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 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	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.					Ley 31/1995		SPP	PDCA	Recursos Internos	3	4	2	1	7	BAJO	
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 31/1995		SPP	PDCA	Recursos Internos	3	4	2	1	7	BAJO	
No utilizar elementos inestables (sillas, taburetes, etc.) para acceder a lugares elevados. Las escaleras manuales empleadas han de cumplir con todos los requerimientos de seguridad. No colocar la escalera delante de una puerta, a no ser que su bloqueo esté totalmente garantizado. Avisar o señalizar este tipo de trabajos.					Criterio Técnico		Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO	
No transportar cargas pesadas al utilizar las escaleras de mano. Las escaleras fijas deben encontrarse, en todo momento, en perfecto estado, despejadas y limpias. Señalizar e iluminar adecuadamente las escaleras					Criterio Técnico		Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	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	
Utilización de calzado adecuado a la instalación con sujeción de talón y suela antideslizante.					Criterio técnico		Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO	
Evitar carreras en los desplazamientos					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	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO	
Situar los materiales u objetos a almacenar sobre estanterías o mobiliario de forma estable según tamaño, dimensiones y peso. Además las estanterías deben, estar diseñadas para soportar 1,5 veces el peso máximo previsible y estar sólidamente ancladas al suelo y techo					Criterio técnico		Personal	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). 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. Anclar las estanterías a la pared para evitar la caída de estas.					Criterio técnico		Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO	
Disponer de orden y limpieza sobre los objetos y materiales utilizados en las bandadas de trabajo, mesas auxiliares, etc.					Criterio Técnico		Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO	
Procedimientos de trabajo adecuados, buena organización en el trabajo. Promover trabajo eficaz y calmado.					Criterio Técnico		SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO	

2	Riesgos derivados de la propia actividad como camarero.	7. Golpes contra objetos inmóviles	Espacio insuficiente en el área de trabajo (camareras bloqueadas, cajas de reparto)	Atrapamientos, golpes, cortes, contusiones, heridas...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	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	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
			Incorrecta distribución de las mesas, sillas, espacio en general	Atrapamientos, golpes, cortes, contusiones, heridas...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	Hay que respetar los espacios mínimos de trabajo así como las vías de circulación (1 m.mínimo) tal y como especifica el R.D. 486/1997, debiendo tener en cuenta que la separación entre los elementos materiales existentes en el puesto de trabajo será suficiente para que los trabajadores puedan ejecutar su labor en condiciones de seguridad, salud y bienestar.	RD 488/1999	SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
			Choque contra objetos por trabajar con prisas	Atrapamientos, golpes, cortes,	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	Procedimientos de trabajo adecuados, buena organización en la cocina. Promover trabajo eficaz y calmado.	RD 488/2000	SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
		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	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	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
		10. Proyección de fragmentos o partículas	Proyección de líquidos en los procesos de elaboración de alimentos,o en los procesos de servir mesas y alimentos como aceites, líquidos o grasas a altas temperaturas.	Salpicaduras, quemaduras	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	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. No llenar los platos y basos al ras para evitar derrames.	Criterio Técnico	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
		11. Atrapamientos por o entre objetos	En el uso de camareras (Traslado de material y alimentos), tareas de limpieza de vitrinas, neveras, paneras, etc...	Atrapamientos, golpes, cortes, contusiones, heridas...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	Depositar los carros en los lugares destinados para este fin, sin invadir los espacios destinados al tránsito o a la carga/descarga. Respetar la señalización de atrapamientos y no introducir las extremidades para extraer posibles objetos.	Criterio Técnico	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
		13. Sobreesfuerzos	Manipulación manual de cargas. Entre 4 y 15 Kg con una frecuencia inferior a 4 veces/hora.	Lesiones, problemas musculoesqueléticos...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	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, llevála 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	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
			Fatiga muscular por el mantenimiento de la posición de pie estática.	Lesiones, problemas musculoesqueléticos...	2	4	4	3	11	MEDIO	No	En la MMC, intentar en la medida de lo posible el trasvase de productos para evitar las manipulaciones. Las botellas de aceite de 25L manipularlas entre dos personas, en caso de estar un solo trabajador, realizar trasvases.	Criterio técnico	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
			Fatiga muscular por el uso de bandejas llenas de alimentos durante toda la jornada laboral	Lesiones, problemas musculoesqueléticos...	2	4	4	3	11	MEDIO	Si	Apoyar el peso en una pierna e ir cambiando cada rato.	Criterio técnico	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
		14. Estrés térmicos	Temperaturas altas (en las cocinas debido a los fogones y el ritmo de trabajo).	Insatisfacción por condiciones termohigrométricas inadecuadas	2	4	4	3	11	MEDIO	No	Fortalecer musculatura piernas y abdomen e intentar levantar las piernas por encima del corazon 20 min una vez al día	Criterio técnico	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
			Sufrir quemaduras en la piel por salpicaduras de líquidos calientes, como café o sopa Por la cera derretida de las velas que iluminan y decoran las mesas.	Quemaduras	2	4	4	3	11	MEDIO	No	Rotación de tareas para evitar que los brazos se cargen mucho. Fortalecer musculatura de brazos y espalda	Criterio técnico	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
		15. Contactos térmicos	Temperaturas altas (en las cocinas debido a los fogones y el ritmo de trabajo).	Insatisfacción por condiciones termohigrométricas inadecuadas	2	4	4	3	11	MEDIO	No	Activar campanas extractoras cuando se trabaje con fogones y hornos y emplear los equipos de climatización o abrir ventanas	Criterio Tecnico	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	2	2	1	5	BAJO
		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	Procura beber agua frecuentemente para evitar la deshidratación, rotar puestos que requieran más esfuerzo físico con tareas más ligeras y llevar ropa ligera y transpirable para no aumentar el calor corporal	Criterio Tecnico	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
			Contactos eléctricos indirectos por fallo en un aparato receptor o accesorio	Contactos eléctricos directos e indirectos	3	3	3	3	9	ALTO	Si	Los camareros nunca deben llenar en exceso los vasos y los platos al servir bebidas calientes en la mesa. Al llevar cafeteras y teteras al comedor deben protegerse las manos con una servilleta	Criterio técnico	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
			Por mal estado de la instalación eléctrica	Contactos eléctricos directos e indirectos	3	3	3	3	9	ALTO	Si	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 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
		17. Inhalación, contacto o ingestión de sustancias nocivas	Contacto directo con productos de limpieza, ya sea por vía inhalatoria, dérmica o por ingestión.	Quemaduras, intoxicación...	2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Mantener y actualizar la formación e información sobre riesgos eléctricos básicos y guardar registro de ello. Formación PRL Riesgo eléctrico	Criterio técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
			Manipulación incorrecta de sustancias y preparados inflamables: aceites, licores, disolventes, etc. Acúmulo de grasas en campanas extractoras.	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si	Identificar los cuadros eléctricos.	Criterio técnico	SPP	PDCA	BP	3	2	2	1	5	BAJO
			En la sobrecarga de la instalación o equipos	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si	Separar circuitos, puesta a tierra las masas y doblas aislamiento	Criterio técnico	SPP	PDCA	BP	3	2	2	1	5	BAJO
		20. Explosiones	Distribución de materiales combustibles cerca de focos de calor y cuadros eléctricos	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si	Realizar mantenimiento conforme al R.E.B.T	Criterio técnico	SPP	PDCA	BP	3	2	2	1	5	BAJO
			Escapes de gas	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si	Es obligatorio utilizar los Equipos de Protección Individual (guantes, mascarillas cuando se manipulen los productos de limpieza. Asegurarse de que haya ventilación suficiente en el lugar dónde se manipulen dichos productos. No mezclar productos incompatibles.	RD 656/2017	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	2	2	1	5	BAJO
			En el trabajo con máquina eléctrica y productos químicos	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si	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	Contibuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
			No apagar máquinas, electrodomésticos, etc. después de su uso. Sobrecargas de corrientes	Incendio o explosión								No sobrecargar las acometidas con enchufes. Prestar especial cuidado a la hora de utilizar equipos eléctricos.	RD 298/2022	Personal	Contibuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
			Mal funcionamiento de elementos de seguridad de las máquinas, electrodomésticos o herramientas, (válvulas,	Incendio o explosión								Realizar mantenimiento preventivo conforme al R.E.B.T (toma de tierra anual , etc.)	RD 298/2023	SPP	PDCA	BP	2	3	3	1	7	BAJO
		21. Incendios	Durante los esplazamientos al ir y volver del trabajo - Accidente in itinere	Accidente de tráfico	3	4	4	3	11	ALTO	Si	Evitar la acumulación de sustancias combustibles e inflamables en lugares no apropiados. Plan de emergencia. Protocolos de actuación	RD 298/2024	personal	continuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
			Contacto directo con diferentes tipos de preparados químicos, productos y sustancias: desengrasantes, desincrustantes, jabones, etc	Quedamuras, infecciones, heridas...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	Realizar mantenimiento preventivo conforme al R.E.B.T (toma de tierra anual , etc.)	Criterio técnico	SPP	PDCA	BP	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	Continuo	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	Continuo	Recursos Internos	3	3	2	1	6	BAJO
												Tener suficiente número de extintores, BIEs... y del tipo adecuado	RD 513/2017	SPP	PDCA	BP	3	3	2	1	6	BAJO
												Revisar periódicamente el estado de los electrodomésticos de la cocina	RD 298/2021	SPP	PDCA	BP	3	3	2	1	6	BAJO
		24. Accidentes de tráfico y/o en desplazamiento										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
												No limpiar las parrillas, hornos, etc., mientras estan enchufadas a la corriente eléctrica y evitar tirar de los cables para desenchufar los aparatos eléctricos	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.	Ley 31/1995	SPP/Personal	PDCA/Continuo	Recursos Internos	3	3	2	3	8	BAJO
		25. Evacuación a emergencias										Extremar la higiene personal. Cumplir estrictamente con lo indicado por el fabricante o proveedor en la ficha de seguridad de productos químicos. Está prohibido utilizar recipientes que no sean los que facilita la empresa fabricante del producto. Comprobar que los envases están en buen estado, a fin de detectar posibles escapes.	Criterio técnico	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO

			43. Exposición a agentes químicos	Uso de recipientes no adecuados para el almacenamiento de productos químicos. Mal uso del lavavajillas. Mezclas de productos	Quedamuras, infecciones, heridas...	2	4	3	3	10		Si	Almacenar de forma separada los productos químicos de los productos alimenticios en lugares exclusivos y adecuados para ello. Evitar el contacto directo.	Criterio técnico	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
				Almacenamiento inadecuado de productos. Exposición a los productos químicos que se generan en la combustión de aceites y grasas utilizados	Quedamuras, infecciones, heridas...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si	Es necesario disponer de extracción de aire localizada y general adecuada. Queda absolutamente prohibido el consumo de tabaco en los ambientes laborales donde el colectivo de camareros desarrolla su actividad.	Criterio técnico	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
			26. Exposición a agentes físicos	Exposición a ruido en tareas que requiere el uso de batidoras u otros equipos de trabajo	Sordera, cefaleas...	2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Realización de vigilancia de la salud periódica, así como mediciones higiénicas en caso de notarse excesivo ruido de forma puntual.	RD 286/2006	SPP/Personal	PDCA	BP						BAJO
			27. Exposición a agentes biológicos	En la manipulación de alimentos y restos	Enfermedades, intoxicaciones	2	4	4	3	11	MEDIO	Si	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
				En contacto con vectores	Enfermedades, intoxicaciones	2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Implantación de procedimientos de trabajo y la utilización de equipos de protección colectiva y EPIS que eviten la dispersión del agente biológico	RD 664/1998	SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
			28. Ergonómicos	Manipulación de cargas, principalmente el transporte de bandejas cargadas excesivamente con vasos, platos, etc.	Lesiones, problemas musculoesqueléticos...	2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Adecuada gestión de residuos	RD 664/1999	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
				Realización de movimientos repetitivos por la utilización constante de los miembros superiores: limpieza de vasos, abrir botellas, limpieza de mesas, etc.	Lesiones, problemas musculoesqueléticos...	2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Seguimiento de unas adecuadas prácticas de higiene (lavado de manos, aseo personal, cambio de ropa, etc.).	RD 664/2000	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
				Adopción de posturas inadecuadas de trabajo para proceder al transporte de cargas, limpieza y traslado de mesas y postura en bipedestación continua durante la jornada laboral.	Lesiones, problemas musculoesqueléticos...	2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Tratamiento inmediato de cualquier corte, herida o accidente con riesgo biológico	RD 664/2001	SPP/Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
				Sobrecarga y ritmo de trabajo	Carga mental, Burnout	2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Control de vectores (insectos y roedores).	RD 664/2002	SPP/Personal	Continuo	BP	2	3	2	1	6	BAJO
			29. Psicosocial	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	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	BAJO
						2	3	3	3	9	MEDIO	Si	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	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
				ambigüedad de rol, responsabilidad, falta de promoción, problemas de organización,	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 486/1999	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
						2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Apoyar el peso en una pierna e ir cambiando cada rato y fortalecer musculatura	RD 773/1997, RD1215/1997. RD 486/2000	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
						2	3	3	3	9	MEDIO	Si	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
						2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Factores organizativos: establecer las pausas necesarias. Combinar diferentes actividades para favorecer la utilización de diferentes grupos musculares.	RD 773/1997, RD1215/1997. RD 486/2002	SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
			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	Rotación en los puestos de trabajo más pesados y más ligeros	Criterio Técnico	SPP/Personal	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
						2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Formación e información de los riesgos psicosociales	Criterio Técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
				ambigüedad de rol, responsabilidad, falta de promoción, problemas de organización,	Accidentes	2	3	3	3	9	MEDIO	Si	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
						2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Mejor acondicionamiento de las naves	Criterio Técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
						2	3	3	3	9	MEDIO	Si	Formación e información de los riesgos psicosociales	Criterio Técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
						2	3	3	3	9	MEDIO	Si	proporcionar al individuo recursos suficientes para afrontar las situaciones de estrés	Criterio Técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	2	3	2	1	6	BAJO
3	Otros riesgos presentes en la actividad		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	Realizar recordatorios periódicos sobre la forma de proceder ante un emergencia. Realización de simulacros	Criterio Técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
						3	3	3	3	9	ALTO	No	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
						3	3	3	3	9	ALTO	No	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
						3	3	3	3	9	ALTO	No	Realizar revisiones trimestrales y semestrales de forma interna o contratando el servicio con empresa autorizada.	Criterio Técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
						3	3	3	3	9	ALTO	No	Revisar de forma anual y quinquenal solo por empresa autorizada	Criterio Técnico	SPP	Continuo	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
						3	3	3	3	9	ALTO	No	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	PDCA	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
						3	3	3	3	9	ALTO	No	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
						3	3	3	3	9	ALTO	No	Realizar y colocar el plano de evacuación conforme al último layout.	Criterio Técnico	SPP	PDCA	Recursos Internos	3	3	1	1	5	BAJO
			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	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	Continuo	Recursos Internos	2	5	1	1	7	BAJO
			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	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