

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

Delegación:

Puesto de trabajo:

Actividad a evaluar:

Equipo de Evaluación de riesgos:

IRCO S.L. - GENERAL

CENTRO EXTERNO

MONITOR

CHRISTIAN CAMPOS BONET

SPP

IRCO S.L.  
Av. República de Colombia, 1000  
46001 Valencia, España  
C.I.F. B-08000000

RLT

EMPRESA

RECIBÍ POR PARTE DE LA EMPRESA:

Irco S.L.

Nombre:

Firma:

Documento ID:

Revisión número:

Fecha última revisión:

Comentarios:

El ámbito de aplicación de la evaluación se extiende a:  
MONITOR INFANTIL  
MONITOR PRIMARIA  
MONITOR EDUCACIÓN ESPECIAL

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.	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
		2. Caídas de personas en el mismo nivel	Ausencia de orden y limpieza: objetos, restos de materiales o utensilios por el suelo...	Tropezos, resbalones, caídas, contusiones, etc.	2	4	2	1	7	BAJO	No
			Posibles derrames (agua, 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	3	10	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
		7. Golpes contra objetos inmóviles	En actividades deportivas y recreativas	Atrapamientos, golpes, cortes, contusiones, heridas...	2	4	3	3	10	MEDIO	Si
			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 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			
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 movilidad 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	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	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	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	Continuo	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	Continuo	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			

2	Riesgos derivados de la propia actividad como monitor de actividades.	8. 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 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 (en los patios en meses de mucha calor).	Insatisfacción por condiciones termohigrométricas inadecuadas	2	4	4	3	11	MEDIO	No
			Temperaturas bajas (en los patios en meses de mucho frío)	Insatisfacción por condiciones termohigrométricas 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
			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
		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
		21. Incendios	Por el almacenamiento de productos sólidos combustibles: plástico, cartón, 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
			los extintores no están colgados, señalizados o están 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 eléctrica	Incendio o explosión	3	4	4	3	11	ALTO	Si
		24. Accidentes de tráfico y/o en desplazamiento	Durante los desplazamientos al ir y volver del trabajo Accidente en 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	Si

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	Continuo	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	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	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, lleváala 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, RD 487/1997	SPP/Personal	Continuo	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	Continuo	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	Continuo	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 corporal	Criterio técnico Ley 31/1995	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	2	2	1	5	BAJO
Procura beber agua frecuentemente para evitar la deshidratación	Criterio técnico Ley 31/1995	Personal	Continuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Disminuir el tiempo de permanencia en los patios en olas de frío	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	Continuo	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	Continuo	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	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. 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	Continuo	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
Mantener y actualizar la formación e información sobre riesgos eléctricos básicos y guardar registro de ello. Formación PRL Riesgo eléctrico Identificar los cuadros eléctricos.	Criterio técnico	SPP	Continuo	Recursos Internos	3	2	2	1	5	BAJO
Separar circuitos, puesta 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 almacenarán 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 sobrecargar las acometidas con enchufes. Prestar especial cuidado a la hora de utilizar equipos eléctricos.	RD 298/2021	Personal	Contibuo	Recursos Internos	2	3	3	1	7	BAJO
Realizar mantenimiento preventivo conforme al R.E.B.T (toma de tierra anual , etc.)	RD 298/2021	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	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	Bajo Pedido	3	3	2	1	6	BAJO
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 EPIS 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
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

																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					</
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	----