**PLAN DE PREVENCIÓN**

**1.INTRODUCCIÓN:**

De acuerdo a la Ley 31/1995 de 8 noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y a la reforma de dicho marco normativo dispuesta en la Ley 54/2003, el empresario, en cumplimiento del deber de protección, deberá garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores a su servicio en todos los aspectos relacionados con el trabajo. A estos efectos, en el marco de sus responsabilidades, el empresario realizará la prevención de los riesgos laborales mediante la integración de la actividad preventiva en la empresa y la adopción de cuantas medidas sean necesarias para la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores, actuación en casos de emergencia y de riesgo grave e inminente, vigilancia de la salud,…

En el artículo 16 de la 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, modificada por la Ley 54/2003, se estipula que la prevención de riesgos laborales deberá integrarse en el sistema general de gestión de la empresa, tanto en el conjunto de sus actividades como en todos los niveles jerárquicos de ésta, a través de la implantación y aplicación de un plan de prevención de riesgos laborales.

Este documento tendrá una función de gestionar los riesgos laborales, evitando o reduciendo los riesgos presentes en la empresa, EL RINCON DE OLIVA, con el fin de implantar una metodología eficaz y permanente mediante el PLAN DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

**2. POLÍTICA PREVENTIVA:**

La política del restaurante *El rincon de oliva*, es llevar a cabo nuestras operaciones de forma apropiada en cuanto a la seguridad, salud laboral y control de daños materiales en todo lo que hacemos. Esta conducta incluye el cumplimiento de la legislación que ha sido promulgada en beneficio de todos.

Para poder competir con éxito, debemos esforzarnos continuamente en lograr lo mejor en seguridad, calidad y productividad conjuntamente, pues se apoyan unas en otras.

Se espera de todo supervisor responsable el liderazgo necesario para lograr el objetivo y de todos los empleados un trabajo responsable, correcto y seguro que cumpla las normas y procedimientos establecidos.

Se pide a todos asumir este compromiso de seguridad y salud laboral y llevarlo del trabajo al hogar para que su influencia y ejemplo beneficien a todos aquellos que son tan importantes para nosotros.

La empresa es la primera en asumirlo y para ello apoyará con los medios a su alcance las actuaciones que se definan.

Os agradecemos por respaldar a esta política.

En Donostia a 30 de Enero de 2024

Fdo.: Julen Lopez  
 Gerente- Jefe

**3.FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DE LOS TRABAJADORES:**

- Velar, dentro de sus posibilidades y mediante el cumplimiento de las medidas de prevención, por su propia seguridad y salud en el trabajo y por aquellas personas a las que pueda afectar su actividad profesional, a causa de sus actos.

- Conocer y cumplir la normativa, procedimientos e instrucciones de trabajo.

- Usar adecuadamente las máquinas, aparatos, herramientas, sustancias peligrosas o cualquier otro medio con los que desarrollen su actividad.

- Utilizar obligatoriamente y correctamente los medios y equipos de protección facilitados. Siendo registrado la entrega de estos equipos por escrito en un documento.

- Se deberá mantener limpios y ordenados tanto los lugares de trabajo como las herramientas y equipos de trabajo utilizados. Para ello se llevará a cabo un registro documental de mantenimiento y limpieza.

- Comunicará a sus superiores y a sus compañeros de inmediato, cualquier situación de riesgo que pueda observar. Registrándose por escrito conforme al modelo adjunto, dicha entrega se realizará al trabajador designado.

- Podrá interrumpir su actividad en caso de riesgo grave, inminente e inevitable, aunque no hubiese recibido instrucciones de actualización ante estos casos.

- Sugerir las medidas que considere oportunas en su puesto de trabajo para mejorar la calidad, la seguridad y la eficacia.

**4.NUESTRO PLAN PREVENTIVO:**

**1. Mantenimiento y limpieza:**

- Establecer un programa de limpieza regular para todas las áreas del restaurante, incluyendo la cocina, el baño, las áreas de almacenamiento y el comedor.

- Garantizar el uso de productos de limpieza adecuados, incluyendo desinfectantes efectivos.

- Realizar un control de plagas de forma periódica y contratar servicios de exterminación si es necesario.

**2. Manipulación segura de alimentos:**

- Capacitar y certificar a todo el personal en prácticas de higiene y seguridad alimentaria.

- Establecer procedimientos claros para el lavado de manos, incluyendo el uso de agua caliente, jabón y secado con toallas desechables.

- Mantener una estricta cadena de frío para los alimentos perecederos y asegúrate de que se almacenen correctamente.

**3. Control de enfermedades:**

- Establecer un protocolo para asegurar que el personal con enfermedades transmisibles no maneje alimentos.

- Promover el uso de mascarillas y guantes para el personal que manipula alimentos.

- Implementar medidas para prevenir la contaminación cruzada, como el uso de tablas de corte de colores diferentes para diferentes tipos de alimentos.

**4. Distanciamiento social:**

- Asegurar que las mesas y sillas estén colocadas a una distancia segura para cumplir con los protocolos de distanciamiento social.

- Limitar la capacidad del restaurante y establecer un sistema de reservas para evitar la aglomeración de clientes.

- Instalar estaciones de desinfección de manos en diferentes áreas del restaurante.

**5. Ventilación adecuada:**

- Verificar y mantener el sistema de ventilación del restaurante, garantizando una buena circulación de aire.

- Promover la ventilación natural, abriendo ventanas y puertas siempre que sea posible.

**6. Capacitación continua:**

- Programar capacitaciones regulares para el personal sobre las medidas de prevención y los cambios en las directrices sanitarias.

- Mantener al tanto al personal sobre las últimas actualizaciones y recomendaciones de salud pública.

**7. Comunicación con los clientes:**

- Comunicar claramente las medidas de prevención que se están tomando en el restaurante, a través de carteles, folletos o en la página web.

- Animar a los clientes a respetar las medidas de prevención y asegúrate de que se sientan seguros y cómodos al visitar tu restaurante.