**EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES REFERENTE AL PUESTO**

**1. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA**

|  |  |
| --- | --- |
| **EMPRESA:**  Empresa de prueba | |
| **ACTIVIDAD:**  Actividad de prueba | **CENTRO DE TRABAJO:**  Centro Prueba |

|  |
| --- |
| **TRABAJADORES AFECTADOS** |
| prueba admin |
| oficinista de prueba |

**2. JUSTIFICACIÓN.**

En cumplimiento de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre (Ley de Prevención de Riesgos Laborales), artículo 16, punto 1, párrafo a) donde dice textualmente:

“El empresario deberá realizar una evaluación inicial de los riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores, teniendo en cuenta, con carácter general, la naturaleza de la actividad, las características de los puestos de trabajo existentes y de los trabajadores que deban desempeñarlos. Igual evaluación deberá hacerse con ocasión de la elección de los equipos de trabajo, de las sustancias o preparados químicos y del acondicionamiento de los lugares de trabajo.”

Si los resultados de la evaluación de riesgos ponen de manifiesto situaciones de riesgo, el empresario realizará actividades preventivas necesarias para eliminar o reducir y controlar tales riesgos.

Dichas actividades deben ser objeto de planificación por parte del empresario.

Se redacta el presente documento de Evaluación de Riesgos Laborales, sirviendo éste de base para la posterior elaboración del informe que se denominado “Planificación de las Actividades Preventivas” a través del cual se planifican las acciones preventivas reflejadas en la citada evaluación.

**3. OBJETO.**

El objetivo primordial de la evaluación de riesgos es primeramente la identificación de los riesgos que puedan causar daños derivados del trabajo así como sus factores de riesgos, para posteriormente evaluarlos y poder establecer las actividades preventivas más adecuadas para su control, así conseguimos conocer su importancia y poder entonces planificar correctamente dichas medidas preventivas.

**4. ALCANCE.**

El alcance de este informe incluye la Evaluación de Riesgos Laborales del centro o centros de trabajo, de las actividades que se desarrollan en la empresa y los puestos de trabajo que en ella existen, así como, si fuera el caso, de los equipos de trabajo con los que se desarrollan el trabajo y de los productos químicos que se usan.

**5. EVALUACIÓN ESPECÍFICA DE RIESGOS.**

**5.1 Descripción del método utilizado.**

El método de evaluación se basa en el llamado evalua-t diseñado por el INSHT (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo). Éste consiste en un modelo simplificado de evaluación que consta de unos formularios elaborados para cada actividad empresarial, acorde con los publicados por el INSHT.

Para la evaluación de riesgos se ha seleccionado cada factor de riesgo existente y se han evaluado todas las medidas preventivas encaminadas a eliminar los riesgos, reducirlos o en su caso señalizarlos, trasladando las instrucciones necesarias a los trabajadores para que estén informados tanto de los riesgos como de las medidas preventivas que deben observar en su trabajo.

El sistema permite evaluar cada medida preventiva por separado, debiendo seleccionar alguna de las siguientes opciones:

- SI: indica que la medida está adoptada en el centro.

- PL: indica que la medida no está adoptada o requiere intervención por la empresa para cumplirla en su totalidad.

- IT: indica que la medida se ha trasladado a la ficha del trabajador vinculado al puesto de trabajo que se esté evaluando.

En el presente informe de evaluación se muestran todas las medidas que han sido evaluadas. Las medidas preventivas que, como resultado de la evaluación, requieren intervención para su completa integración en el sistema preventivo, se muestran en el documento de planificación de actividades preventivas, estableciendo un orden de prioridad según su nivel de importancia que suele estar relacionado con el nivel de riesgo:

|  |  |
| --- | --- |
|  | NIVEL DE PRIORIDAD ALTA |
|  | NIVEL DE PRIORIDAD MEDIA |
|  | NIVEL DE PRIORIDAD BAJA |

En los formularios se encuentran las medidas preventivas más habituales de la actividad evaluada, pudiéndose dar el caso de factores o riesgos que no estén incluidos, en cuyo caso, seleccionando el factor de riesgo “OTROS” permite introducir los riesgos y las medidas preventivas que veamos necesarias, pudiendo asignar a cada medida el código de color oportuno.

**5.2 Actualización y revisión de la evaluación de riesgos.**

Conforme al Reglamento de los Servicios de Prevención los puestos de trabajo se deben volver a evaluar cuando en éstos se den alguna de las siguientes circunstancias:

a) La elección de equipos de trabajo, sustancias o preparados químicos, la introducción de nuevas tecnologías o la modificación en el acondicionamiento de los lugares de trabajo.

b) El cambio en las condiciones de trabajo.

c) La incorporación de un trabajador cuyas características personales o estado biológico conocido lo hagan especialmente sensible a las condiciones del puesto (mujeres embarazadas, madres lactantes, menores de 18 años, personas con minusvalías físicas y/o psíquicas, alergias producidas en el trabajo, etc.).

La revisión de la evaluación de riesgos de los puestos de trabajo debe hacerse periódicamente cuando exista obligación normativa y/o se acuerde entre la empresa y los representantes de los trabajadores en función del deterioro por el transcurso del tiempo de los elementos que integran el proceso productivo. Así mismo, se revisará la evaluación si se detectan o aprecian daños en la salud de los trabajadores, a través de las investigaciones de accidentes de trabajo y los reconocimientos médicos respectivamente.

**5.3 Relación de trabajadores incluidos en la evaluación.**

|  |
| --- |
| **TRABAJADORES INCLUIDOS** |
| prueba admin |

**5.4 Firma del responsable.**

La presente evaluación de riesgos ha sido realizada por Empresa de prueba

En Bormujosa 18/05/2021

**5.5 Resultado de la evaluación.**

|  |  |
| --- | --- |
| EVALUACIÓN DE RIESGOS DE LAS ACTIVIDADES | Fecha:  18/05/2021 |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: AGENTES BIOLÓGICOS | |
| **Riesgo** | |
| Contagio por COVID19- PLAN DE CONTINGENCIA PARA EL CENTRO | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Realizar la limpieza y desinfección de los aseos/vestuarios como mínimo 6 veces al día. |  |
| - Aforo limitado según normativa de la comunidad autónoma. En todo caso se deberá indicar el número máximo de personas admisibles en cada espacio, manteniendo la distancia de seguridad de dos metros. |  |
| - Forma de pago. Se establece la recomendación de pago mediante DATÁFONO /TPV (si es posible) que deberá ser desinfectado tras el uso de cada cliente y tras el cambio de empleado. |  |
| - Aforo limitado según normativa de la comunidad autónoma. En todo caso se deberá indicar el número máximo de personas admisibles en cada espacio, manteniendo la distancia de seguridad. |  |
| - Limpieza y desinfección de mesas, sillas y barra. Se desinfectan las mesas, sillas, barra así como cualquier superficie de contacto entre un cliente y otro. |  |
| - Atención a clientes en mesas. Salvamanteles de un solo uso. En caso de salvamanteles reutilizables lavar a 60ºC entre un uso y otro. Retirar elementos de uso compartido (cartas, servilleteros, vinagreras, aceiteras, etc...) optando por el uso de dispositivos propios (código QR, pizarras, etc..) y por elementos monodosis. |  |
| - Se ha puesto a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso. |  |
| - Se evita el uso de material de uso común entre la clientela (cartas, servilleteros, etc..), optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares. |  |
| - Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenan en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores. |  |
| - Se han retirado los productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares y se han habilitado elementos monodosis desechables o en otros formatos bajo petición del cliente. |  |
| - En el caso que disponga dispensadores automáticos (frutos secos, golosinas, etc..) se garantizan las condiciones de limpieza y desinfección tras su uso por cada usuario o en su defecto serán manipulados por un trabajador del local, informando al público sobre la forma de obtener el producto. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: ALMACENAMIENTO Y UTILIZACIÓN DE BOTELLAS DE GASES A PRESIÓN | |
| **Riesgo** | |
| EXPLOSIÓN, QUEMADURAS, ASFIXIA Y GOLPES (Todo el personal) | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se colocan de forma conveniente, para asegurarlas contra caídas y choques, tanto el en el almacén como durante su uso. (Colocarlas fuera de los lugares de paso y sujetas mediante cables o cadenas.). |  |
| - Se limita su número a las necesidades y previsiones de consumo, procurando almacenar la menor cantidad posible. |  |
| - Los lugares de utilización y de almacenamiento están ventilados, para evitar el riesgo de una eventual acumulación de gases. |  |
| - Las tomas de las botellas están protegidas frente a golpes y roturas. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: AGENTES BIOLÓGICOS | |
| **Riesgo** | |
| TRABAJADORES CON ESPECIAL VULNERABILIDAD AL COVID-19 | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Informar a los servicios sanitarios del servicio de prevención con el que tiene concertada la vigilancia de la salud si tiene trabajadores/as con especial vulnerabilidad: personas con diabetes, enfermedad cardiovascular, incluida hipertensión, enfermedad pulmonar crónica, inmunodeficiencia, insuficiencia renal crónica, enfermedad hepática crónica severa, obesidad mórbida (IMC>40), cáncer en fase de tratamiento activo, embarazo y mayores de 60 años. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: CONDICIONES AMBIENTALES | |
| **Riesgo** | |
| DAÑOS POR FALTA DE ILUMINACIÓN | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - La iluminación de los puestos de trabajo permite realizar las tareas con comodidad. |  |
| - Se sustituyen rápidamente las lámparas fundidas o parpadeantes. |  |
| - Se limpian regularmente las luminarias. |  |
| - Las luminarias disponen de difusores para evitar deslumbramientos. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: CONDICIONES AMBIENTALES | |
| **Riesgo** | |
| TRASTORNOS DERIVADOS DE LA TEMPERATURA Y DE LA MALA CLIMATIZACIÓN | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se mantiene la humedad relativa en valores comprendidos entre el 30 y 70 %. |  |
| - Se garantiza una temperatura del aire comprendida entre 17 y 27 grados, durante todo el año. En invierno 17ºC-24ºC y en verano 23ºC- 27ºC. |  |
| - Se garantiza la renovación del aire en los locales mediante una buena ventilación. |  |
| - Se evitan los malos olores o los especialmente molestos mediante un sistema de extracción adecuado. |  |
| - Se evita la ubicación de puestos de trabajo en zonas afectadas por corrientes de aire molestas. |  |
| - Se evita la acumulación de materias orgánicas en estado de putrefacción o se mantienen en recipientes cerrados para evitar la producción de olores desagradables. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: AGENTES BIOLÓGICOS | |
| **Riesgo** | |
| Contagio por COVID19- PLAN DE CONTINGENCIA PARA EMPLEADOS | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Vía de transmisión. Se informa a los trabajadores que el modo de transmisión del virus se produce por vía respiratoria a través de gotas de más de 5 micras (cuando la persona tose o estornuda) así como por el contacto con objetos que estén contaminados o con personas contaminadas (las manos son un vector de contagio muy importante así como la saliva y las mucosas de los ojos dado que facilita que el virus pase a las vías respiratorias). Aerosoles, gotículas con virus que pueden permanecer en suspensión en el aire, esta vía está limitada a ambientes interiores mal ventilados. |  |
| - Higiene de manos. Se informa a los trabajadores sobre la obligación de lavarse frecuentemente las manos con productos de base alcohólica o con agua y jabón antiséptico. Para ello el responsable garantizará que los trabajadores dispongan en todo momento de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o, cuando esto no sea posible, agua y jabón. |  |
| - Si tiene síntomas respiratorios debe cubrirse la boca y nariz al toser o estornudar con un pañuelo desechable y tirarlo en un contenedor de basura. Si no se tiene pañuelo de papel debe toser o estornudar sobre su brazo en el ángulo interno del codo, con el propósito de no contaminar las manos. En el caso que los síntomas sean compatibles con la enfermedad el trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que sea valorado por un profesional sanitario, poniendo esta circunstancia en conocimiento de su empresa para informar al servicio de vigilancia de la salud. |  |
| - Si sufre un acceso de tos inesperado y se cubre accidentalmente con la mano, evitar tocarse los ojos, la nariz o la boca hasta realizar la desinfección de las manos (gel hidroalcohólico o virucidas autorizados). |  |
| - Realizar la limpieza y desinfección de los puestos de trabajo prestando especial atención a las zonas y superficies de contacto: mesas, teclados, herramientas, equipos de trabajo, pantallas táctiles, etc... así como cualquier zona ocupada por trabajadores (salas de reunión, cocinas, aseos, taquillas, áreas de descanso, etc..) La desinfección se realiza como mínimo dos veces al día y en cada cambio de turno, siendo la última desinfección al finalizar la jornada. |  |
| - Los trabajadores diagnosticados o que presenten síntomas no podrán incorporarse al trabajo. Tampoco se pueden incorporar al trabajo los trabajadores que se encuentren en cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con personas diagnosticadas de COVID-19. |  |
| - Se ha informado a los trabajadores sobre la forma correcta de almacenamiento y colocación de los EPIs. Almacenamiento: nunca deben permanecer en lugares donde puedan contaminarse (sobre superficies o en zonas donde pueda existir contacto. Colocación: seguir las recomendaciones del fabricante y en todo caso manipular los EPIs con las manos limpias. |  |
| - Se ha informado a los trabajadores sobre la forma correcta de retirar los EPIs usados. Especialmente se advierte a los trabajadores que nunca deben tocar la superficie exterior (puede estar contaminada). Así mismo se informa a los trabajadores que el último equipo de protección que deben retirar es la mascarilla de protección respiratoria. |  |
| - Desechar los EPIs tras su uso, cuando presenten deterioros y siempre tras las operaciones de limpieza y desinfección. Los EPIs desechados no deben depositarse en lugares inadecuados, pueden estar contaminados, siempre desecharlos en el interior de un contenedor de residuos con tapa. |  |
| - En el caso de disponer de fichaje por huella dactilar, el equipo se debe desinfectar antes y después de cada uso o se ha optado por sustituir el fichaje por huella por otro sistema (telemático por ejemplo). |  |
| - Dotar a los trabajadores, que puedan estar en contacto con personas con síntomas compatibles con COVID-19 o con casos confirmados, de los equipos de protección individual adecuados (mascarilla quirúrgica como mínimo o mascarilla autofiltrante FFP2 sin válvula) obligando a su uso continuado en condiciones de seguridad (almacenamiento, colocación, retirada y reposición de los mismos). |  |
| - Dotar a los trabajadores, que puedan estar en contacto con personas con síntomas compatibles con COVID-19 o con casos confirmados, de los equipos de protección individual adecuados (mascarilla quirúrgica como mínimo o mascarilla autofiltrante FFP2 sin válvula) obligando a su uso continuado en condiciones de seguridad (almacenamiento, colocación, retirada y reposición de los mismos). |  |
| - Los trabajos de desinfección de instalaciones, equipos y puestos de trabajo se realizará con lejía (disolución de agua en proporción 1:50) recién preparada o con desinfectantes virucidas autorizados, respetando en todo momento las indicaciones de advertencia de las etiquetas y de las Fichas de Datos de Seguridad que acompañan a estos productos químicos, desechando los materiales y equipos de protección empleados durante la desinfección y procediendo al lavado posterior de manos. |  |
| - Se realiza el lavado y desinfección diaria de los uniformes, ropa de trabajo y de las prendas utilizadas por los trabajadores que tienen contacto con los clientes (lavado entre 60ºC y 90ºC). |  |
| - Se informa a los trabajadores que un mismo trabajador no puede atender a más de un cliente a la vez. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: CONDICIONES AMBIENTALES | |
| **Riesgo** | |
| TRASTORNOS DERIVADOS DEL RUIDO | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se utilizan calentadores de leche para minimizar el uso de vapor a presión de los vaporizadores. |  |
| - El volumen de los televisores, radios, equipos de música, máquinas recreativas y demás aparatos, se mantiene en niveles razonables. Si hay quejas significativas de los trabajadores en número y continuadas en el tiempo, marcar la respuesta NO. |  |
| - Se adquieren los equipos de trabajo teniendo en cuenta el nivel de ruido que producen durante su normal funcionamiento. |  |
| - Se realiza el mantenimiento de los sistemas de ventilación mecánica o climatización de acuerdo con las instrucciones del fabricante, para que el nivel de ruido sea el mínimo posible. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: CONDICIONES ORGANIZATIVAS Y RELACIONES PERSONALES | |
| **Riesgo** | |
| ESTRÉS Y TRASTORNOS DERIVADOS | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se permite la participación de los trabajadores en las decisiones que puedan afectar a su puesto de trabajo. |  |
| - Se instruye a los trabajadores para que eviten entrar en situaciones conflictivas con clientes o en las disputas entre estos. |  |
| - Se favorece la comunicación de los trabajadores con su superior respecto a los problemas organizativos o de relación que puedan surgir. |  |
| - Se evita la realización habitual de jornadas prolongadas más allá del horario reglado de la empresa. |  |
| - Se da información a los trabajadores sobre su nivel de ejecución en el trabajo, y reconocimiento, en su caso. |  |
| - Se favorece la autonomía de los trabajadores para administrar sus pausas, regular su ritmo de trabajo y organizar sus tareas. |  |
| - Se evita la existencia de puestos con una presión temporal excesiva de modo habitual, planificando los turnos para contar con más personal en las puntas horarias de trabajo. |  |
| - Se asegura a los trabajadores la formación, los medios técnicos y el apoyo organizativo necesario para el desarrollo de sus tareas. |  |
| - Se promueve un buen clima laboral caracterizado por relaciones de colaboración. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: HORNOS Y FOGONES | |
| **Riesgo** | |
| QUEMADURAS, ESTRÉS TÉRMICO, GOLPES, TRANSTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS (personal de cocina) | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se toman medidas organizativas -rotación, pausas u otras.- para evitar que los trabajadores permanezcan en las zonas de calor por periodos prolongados. |  |
| - Se forma a los trabajadores para un uso correcto de los equipos, de acuerdo con las instrucciones del fabricante. |  |
| - Los equipos disponen de marcado CE o en su defecto de certificado de cumplimiento de los requisitos de seguridad y salud establecidos por el RD 1215/1997. |  |
| - Los hornos están instalados de forma que sus puertas queden a una altura de entre 70 cm y 1 m. |  |
| - Las máquinas se sitúan en lugares donde el calor afecta lo menos posible a los trabajadores. |  |
| - Las puertas de los hornos se mantienen cerradas y solo permanecen abiertas el tiempo indispensable para depositar o extraer los productos o utensilios |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: INCENDIOS Y OTRAS SITUACIONES DE EMERGENCIA | |
| **Riesgo** | |
| QUEMADURAS, ASFIXIA, GOLPES, CAÍDAS | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se han elaborado unas normas de actuación en caso de incendio u otras emergencias y se ha proporcionado formación a los trabajadores sobre el uso de extintores. En el caso de edificios compartidos el plan de evacuación estará diseñado en coordinación con el resto de empresas ocupantes y la administración de la comunidad. |  |
| - Todos los trabajadores han sido informados sobre las normas de actuación en caso de incendio u otras emergencias. |  |
| - Se dispone de alumbrado de emergencia y señalización para facilitar la evacuación del local. |  |
| - Se comprueba con regularidad el estado de la instalación de extinción. (P. ej. Comprobación de los extintores y del alumbrado de emergencia) |  |
| - Las vías y salidas de evacuación están señalizadas y se mantienen libres de obstáculos en todo momento. |  |
| - Están controladas: a) Las posibles fuentes de ignición (estufas, calefactores, enchufes sobrecargados...). b) Los productos inflamables, si los hay, mantenidos en sus recipientes cerrados, mientras no se utilicen y alejados de las fuentes de calor durante su utilización. c) El almacenamiento de materiales combustibles (papel, madera, etc...). |  |
| - Se dispone de una instalación de extinción (normalmente extintores) adecuada al riesgo existente y debidamente señalizada, instalada por una entidad competente y sometida a revisiones periódicas. |  |
| - Las puertas de emergencia abaten hacia el exterior y se pueden abrir desde dentro sin necesidad de llave. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: INSEGURIDAD CIUDADANA | |
| **Riesgo** | |
| ATRACO O ROBO CON INTIMIDACIÓN | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se evita que los trabajadores se queden solos especialmente a la hora del cierre, para evitar posibles atracos y situaciones de violencia. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: INSTALACIONES DE GAS | |
| **Riesgo** | |
| QUEMADURAS, ASFIXIA (Todo el personal) | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se realizan las inspecciones periódicas de la instalación de gas por personal autorizado. |  |
| - Dejar de utilizar los equipos con consumo de gas cuando aprecien que existen fugas o defectos de funcionamiento y para notificar dichas incidencias. |  |
| - Se vigila y se comprueba de forma periódica el buen estado aparente de las conducciones (tuberías, gomas, etc.), conexiones y quemadores. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: INSTALACIONES Y RECEPTORES ELÉCTRICOS | |
| **Riesgo** | |
| ELECTROCUCIÓN E INCENDIO | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se comprueban mensualmente los interruptores diferenciales accionando el pulsador de prueba. |  |
| - Los trabajadores han sido instruidos para notificar y dejar de utilizar cualquier equipo eléctrico con deterioro visible de aislamiento o que hace saltar el interruptor diferencial. |  |
| - Los trabajadores han sido instruidos para no abordar ninguna reparación eléctrica por sencilla que parezca. |  |
| - La instalación se mantiene en buen estado de funcionamiento y libre de modificaciones improvisadas (salvo las realizadas por un instalador autorizado) |  |
| - Los equipos eléctricos portátiles disponen de doble aislamiento. (Símbolo de dos pequeños recuadros concéntricos dibujados en la carcasa del equipo). |  |
| - Todos los receptores se conectan a la red mediante clavijas y lo hacen sin utilizar cables pelados. |  |
| - La instalación está avalada por el boletín de un instalador autorizado sellado por la autoridad competente. (En el caso de edificios compartidos, recabar de la propiedad o de la administración de la comunidad dicha documentación.) |  |
| - Todas las bases de enchufe tienen conexión a tierra. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: INSTRUMENTOS PUNZANTES Y CORTANTES | |
| **Riesgo** | |
| CORTES, PINCHAZOS E INFECCIONES | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se instruye a los trabajadores para que transporten y almacenen los cuchillos y otros utensilios de corte de manera adecuada. (No deben dejarse los cuchillos en el fregadero; después de su uso se limpian y almacenan en: fundas antiperforantes, tacos de madera, imanes, ect. Se instruye a los trabajadores para que en caso de caida accidental no intenten coger la herramienta ni pararla con el pie.). |  |
| - Los equipos de corte cuentan con los sistemas de seguridad adecuados, tienen marcado CE (Resguardos móviles o móviles con enclavamiento, resguardos regulables o retráctiles, empujadores, etc.) y el manual de instrucciones está a disposición de los trabajadores. |  |
| - Se desecha inmediatamente la vajilla y menaje en mal estado y, en caso de rotura, no recoger los trozos directamente con las manos. |  |
| - Se forma a los trabajdores en el uso, limpieza y mantenimiento de los útiles de corte y se proporcionan equipos de protección individual (por ejemplo: guantes de malla y gafas de antiproyecciones). (Durante su uso se mantendrán libres de grasas, aceites y otras sustancias antideslizantes. Las partes cortantes y punzantes se mantendrán debidamente afiladas.) |  |
| - Se dispone de cuchillos y otros utensilios de corte con mangos antideslizantes y se instruye a los trabajadores para que las tareas de corte se realicen sobre tablas u otras superficies antideslizantes. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS (materiales, mercancías, etc) | |
| **Riesgo** | |
| TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS, EN PARTICULAR DORSOLUMBARES | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Las dimensiones máximas de las cargas que se manejan habitualmente son inferiores a 60cm x 50cm x 60cm. |  |
| - Se cuenta con medios de transporte auxiliares (carros o similares) para las cargas superiores a 15 kg (para mujeres) y 25 kg (para hombres), o se manipulan entre dos o más personas. |  |
| - Se evita el manejo manual de cargas superiores a 40 kg por una sola persona. (Válido para personas especialmente entrenadas). (Se debe poner especial atención a la formación y al entrenamiento en técnicas de manipulación de cargas y a las capacidades individuales de aquellos que se dediquen a estas tareas.) |  |
| - Se ha proporcionado información a los trabajadores sobre la forma correcta de manipular manualmente las cargas. |  |
| - Se instruye a los trabajadores para que no sobrecarguen las bandejas y para que cuando carguen hornos y lavavajillas y manipulen barriles y botellones mantengan la espalda recta y, en su caso, las rodillas flexionadas. |  |
| - Se instruye a los trabajadores y se estimula la realización habitual de pausas para hacer ejercicios de estiramiento y relajación muscular. |  |
| - Las cargas habituales están acondicionadas para un agarre cómodo. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: MÁQUINA DE CAFÉ | |
| **Riesgo** | |
| QUEMADURAS, ESTRÉS TÉRMICO. (? de barra). | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Las máquinas se sitúan en lugares donde el calor afecta lo menos posible a los trabajadores. |  |
| - Los equipos disponen de marcado CE o en su defecto de certificado de cumplimiento de los requisitos de seguridad y salud establecidos por el RD 1215/1997. |  |
| - Se forma a los trabajadores para un uso correcto de los equipos, de acuerdo con las instrucciones del fabricante. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: MAQUINARIA DE CORTE Y DESPIECE | |
| **Riesgo** | |
| ATRAPAMIENTOS, CORTES, AMPUTACIONES | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se compran máquinas y herramientas seguras, con marcado CE y se pone una copia del manual de instrucciones del fabricante a disposición de los trabajadores. |  |
| - Durante las tareas de corte y picado se emplean los elementos auxiliares adecuados para cada máquina (p.ej. empujador, paleta). |  |
| - Durante las tareas de picado y corte de carne los trabajadores no llevan joyas (anillos, colgantes, etc) ni el pelo suelto, de acuerdo con las instrucciones del fabricante. |  |
| - La limpieza de la loncheadora (sierra de disco) se realiza de dentro a fuera del disco y con guantes de malla con marcado CE. |  |
| - Las inmediaciones de las máquinas se encuentran ordenadas y limpias, sin ningún tipo de obstáculo. |  |
| - Durante las tareas de mantenimiento de los equipos éstos se encuentran desconectados y apagados. |  |
| - En caso de rotura o avería, no tratar de reparar el equipo, se debe encomendar las reparaciones a un servicio especializado. |  |
| - Dejar de utilizar cualquier equipo eléctrico con deterioro visible de aislamiento o que haga saltar el interruptor diferencial y encomendar su reparación a un servicio especializado. |  |
| - Durante el montaje/desmontaje/reparación de componentes del equipo se asegura que están desconectados de la fuente de alimentación eléctrica. (Sólo los trabajadores capacitados expresamente pueden abordar la reparación de los equipos). |  |
| - Leer el manual de instrucciones y utilizar los equipos de corte respetando las indicaciones del fabricante y con los equipos de protección individual indicados en cada caso. |  |
| - Los trabajadores tienen a su disposición una copia del manual de instrucciones en castellano y utilizan los equipos de acuerdo con dichas instrucciones.castellano y utilizan los equipos de acuerdo con dichas instrucciones. |  |
| - Durante los trabajos de corte se emplean los equipos de protección individual adecuados con marcado CE (mandiles o petos, guantes de malla, mascarillas,etc) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: MOBILIARIO DE HOSTELERIA (armarios, encimeras, mesas, etc.) | |
| **Riesgo** | |
| GOLPES, CAÍDAS Y DESPLOME DE OBJETOS (Todo el personal) | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Las puertas y cajones de los armarios, mobiliario, lavavajillas y demás equipos se mantienen cerrados y solo permanencen abiertos el tiempo indispensable para depositar o extraer utensilios. |  |
| - Se colocan los objetos en el mobiliario teniendo en cuenta que no sobresalgan ni entorpezcan las zonas de paso. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: POSTURAS FORZADAS | |
| **Riesgo** | |
| FATIGA, TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS Y VASCULARES. | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se instruye a los trabajadores sobre las posturas correctas, de forma que varíen de postura frecuentemente. |  |
| - Se instruye a los trabajadores y se estimula la realización habitual de pausas para hacer ejercicios de estiramiento y relajación muscular. |  |
| - Se proporciona a los trabajadores medios para evitar las consecuencias de las posturas incómodas o sostenidas como suelos absorbentes de energía (de goma o similar), apoyos antideslizantes (de 15 a 20 cm. de alto) para alternar el apoyo de las piernas y reducir la fatiga de la espalda. |  |
| - Se utiliza calzado cómodo y apropiado (cerrado, transpirable, con suela antideslizante, ni plano ni con tacón superior a 5 cm.) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: PREPARACIÓN DE COMIDAS O BEBIDAS CALIENTES | |
| **Riesgo** | |
| ESCALDADURAS, QUEMADURAS POR SALPICADURAS | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se instruye a los trabajadores para evitar cambiar el aceite o tocar los fogones aún calientes. |  |
| - Se instruye a los trabajadores para orientar los mangos de los recipientes puestos al fuego o calientes hacia el interior de los fogones. |  |
| - Se utilizan los equipos de protección individual necesarios y la ropa de trabajo adecuada, con marcado CE. (Manoplas, guantes, delantales, zapatos cerrados.) |  |
| - Se dan instrucciones a los trabajadores/as para el manejo de utensilios de alimentos para evitar su desbordamiento. (Se instruye en el uso de utensilios de tamaño adecuado, en el llenado de los recipientes y en el transporte de objetos calientes.). |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: PUERTAS, VENTANAS, ZONAS DE PASO. | |
| **Riesgo** | |
| GOLPES, TROPIEZOS Y CAIDAS AL MISMO NIVEL | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Las tareas de limpieza general se realizan fuera del horario de apertura al público o en los horarios de menor afluencia. |  |
| - Las zonas de trabajo y de paso entre las mesas, en almacenes, cocinas, etc.. se mantienen libres de obstáculos (cables, regletas que sobresalen, etc.) |  |
| - Los desperdicios y/ o derrames se recogen rápidamente. |  |
| - Los pavimentos son de materiales que no resbalan. |  |
| - Los pavimentos son regulares (sin piezas sueltas, sin partes que sobresalgan, ni baches o deterioros que puedan provocar tropiezos). |  |
| - En los puestos de trabajo (mesas, accesos, cocina, almacenes, etc..) se dispone de espacio suficiente para realizar las tareas sin riesgos de golpes o tropiezos. |  |
| - El local dispone de papeleras para evitar que los clientes arrojen desechos al suelo. |  |
| - Las puertas y mamparas de cristal están fabricadas con vidrio de seguridad o están protegidas contra rotura. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: SERVIR COMIDAS O BEBIDAS CALIENTES | |
| **Riesgo** | |
| ESCALDADURAS, QUEMADURAS POR SALPICADURAS | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se utilizan los equipos de protección individual necesarios y la ropa de trabajo adecuada (con marcado CE). |  |
| - Se dan instrucciones a los trabajadores sobre como transportar y servir los alimentos para evitar que se derramen. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: TRABAJOS CON AGUA O EN HÚMEDO | |
| **Riesgo** | |
| DERMATITIS E INFECCIONES DE PIEL | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se proporcionan guantes de un solo uso adecuados (p.ej. guantes de polietileno, nitrilo, etc..) con marcado CE y se estimula su utilización. |  |
| - Se instruye a los trabajadores para que se sequen bien las manos, en especial entre los dedos, y se las hidraten, después de cada lavado. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: TRABAJOS DE LIMPIEZA (del local) | |
| **Riesgo** | |
| INTOXICACIONES, IRRITACIONES DÉRMICAS Y OCULARES | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se proporcionan guantes de los utilizados en la limpieza doméstica a los trabajadores y se estimula su uso. |  |
| - Se advierte de la necesidad de trabajar en recintos ventilados cuando se usen productos irritantes (lejías, limpiadores amoniacales y similares) para evitar su inhalación. |  |
| - Los trabajadores han sido instruidos en el uso correcto de los productos de limpieza: evitar mezclarlos, no comer ni fumar, uso seguro según instrucciones de los fabricantes (Fichas de Datos de Seguridad, Etiquetas) |  |
| - Salvo alguna necesidad particular específicamente identificada, sólo se utilizan productos de limpieza de tipo doméstico. |  |
| - Se cuida de que todos los productos estén etiquetados y se insta a los trabajadores a leer y respetar las precauciones de la etiqueta. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: MOVIMIENTOS REPETITIVOS | |
| **Riesgo** | |
| FATIGA, TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se instruye a los trabajadores y se estimula la realización habitual de pausas para hacer ejercicios de estiramiento y relajación muscular. |  |
| - Se usan herramientas y útiles de trabajo, como cuchillos y tijeras, con diseño ergonómico para facilitar una utilización continuada sin problemas. |  |
| - Se evita dedicar períodos largos al fregado manual de la vajilla, haciendo uso del lavavajillas. |  |
| - Se dispone de utensilios eléctricos como picadoras, batidoras, exprimidores o cuchillos para evitar la realización obligada de estas operaciones de forma manual. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: TRABAJOS DE LIMPIEZA (del local) | |
| **Riesgo** | |
| TRASTORNOS MUSCULOESQUELÉTICOS | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - Se utilizan carros para el transporte del material de limpieza. |  |
| - Los mangos de las fregonas y cepillos pueden adaptarse a la altura de los trabajadores con objeto de permitirles mantener la espalda erguida mientras los usan. |  |
| - La fregona cuenta con un dispositivo mecánico para facilitar el escurrido. |  |
| - Se dispone de escaleras para acceder a la limpieza de zonas altas, de modo que no sea preciso mantener los brazos por encima de los hombros. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Factor de Riesgo: TRATO CON CLIENTES | |
| **Riesgo** | |
| SÍNTOMAS DE FATIGA Y/O SOBRECARGA EMOCIONAL | |
| **Medidas Preventivas** | **Nivel** |
| - El establecimiento dispone del espacio y medios adecuados para atender a los clientes. |  |
| - Se ha realizado formación específica en la atención al público. |  |