

# Checklist inicial de Ampare

(NOM-001-STPS-2008) Edificios.

- ( ) **Señalizar zonas de riesgo.** Poner protecciones y señalizaciones en las zonas de riesgo, sobre todo riesgo de caída. (Escaleras, cocina, desniveles, etc.) Contar con señalización donde haya cambio de nivel en el piso o el piso pueda generar un riesgo.
- ( ) **Material antiderrapante en escaleras.** En las escaleras, los escalones deben contar con material antiderrapante.
- ( ) **Señalizar áreas de carga y descarga.** Las áreas de carga y descarga deben estar delimitadas o señalizadas.

(NOM-002-STPS-2010) Incendios.

- ( ) **Clasificar riesgo de incendio.** Clasificar el riesgo de incendio por área de trabajo (Ver apéndice A de la NOM).
- ( ) **Elaborar instrucciones de seguridad.** Contar con instrucciones de seguridad para cada área de trabajo (Ver punto 5.3 y Guía I en la NOM).
- ( ) **Colocar croquis del centro de trabajo.** Colocar un croquis o plano del centro de trabajo en los principales lugares (Ver punto 5.2 de la NOM).
- ( ) **Elaborar plan de emergencia.** Contar con plan de atención de emergencia en caso de incendio (Ver capítulo 8 de la NOM).
- ( ) **Contar con equipo de protección personal.** Dotar del equipo de protección personal a los integrantes de las brigadas contra incendio. (Ver al capítulo 11 de la NOM).
- ( ) **Elaborar programa de capacitación anual.** Elaborar un programa de capacitación anual para capacitar a los trabajadores y a los integrantes de las brigadas contra incendio. (Ver capítulo 11 de la NOM).
- ( ) **Instalar detectores de incendio.** Contar con medios de detección de incendios. (ver guías IV y V anexas a la NOM).
- ( ) **Colocar extintores.** Conforme al tipo de fuego. (Ver punto 7.17 de la NOM)
- ( ) **Señalización no fumar o generar flama o chispa.** En lugares donde se almacenen materiales inflamables. (Ver punto 7.8 de la NOM)
- ( ) **Diseñar y señalar rutas de evacuación.** Conforme al punto 7.15 de la NOM)

(NOM-251-SSA1-2009) Preparación alimentos.

- ( ) **Verificar condiciones iniciales operaciones.** Aplicables a mobiliario fijo, organización y capacitación (Ver resumen enviado de la NOM-251)

#### Normas municipales

- ( ) **Contar con licencia de funcionamiento vigente**, colocar el original en lugar visible. (Reglamento de Desarrollo Económico. Artículo 23-29, 35-42).
- ( ) **Contar botiquín y persona capacitada en primeros auxilios**. Botiquín bien equipado para primeros auxilios. Contar con al menos una persona capacitada para brindar primeros auxilios (recomendable certificación)
- ( ) **Contratar seguro de responsabilidad civil**. Para cubrir la integridad de los usuarios tanto en sus personas como en sus bienes.
- ( ) **Contar con contenedores cerrados para basura**, con el fin de evitar la emisión de olores desagradables, la procreación de la fauna, nociva o de microorganismos perjudiciales para la salud.
- ( ) **Solicitar el servicio de recolección de residuos**, pedir a la Dirección de Limpia Pública el servicio de recolección de residuos sólidos no peligrosos, previo pago a que haya lugar.

#### Normas estatales

- ( ) **Desarrollar programa interno de protección civil** (Ver guías en internet)
- ( ) **Conformar unidad interna de protección civil** (Conforme a la Ley General de Protección Civil del estado)

#### Normas laborales

- ( ) **Elaborar contrato de trabajo** específico para el giro restaurantero.
- ( ) **Fijar salarios** tomando en cuenta el salario mínimo general para cada oficio.
- ( ) **Contar con asientos suficiente** a disposición de los trabajadores.