

Nueva Audit de Prevención

Local: Krossbar - Orrego Luco

Auditor: Camila Nahuelquin



Fecha: 17/06/2025

Hora: 12:47

Información de Auditoría

Restaurante auditado	Orrego Luco	Fecha de Auditoria	16/06/2025
Responsable del local	Paola González Canelón	Fecha de Auditoría anterior	02/06/2025
Puntaje Obtenido	170 de 180	Puntaje total	94%



N°	Descripción de objetivos	Nota	Progreso
1	ASPECTO I: Organización de la Prevención de Riesgos	94%	-6%
2	ASPECTO II: Saneamiento Básico	100%	+3%
3	ASPECTO III: Condiciones de Seguridad	100%	=
4	ASPECTO IV: Prevención de Incendios y Emergencias	90%	-10%
5	ASPECTO V: Protección Personal	88%	-12%


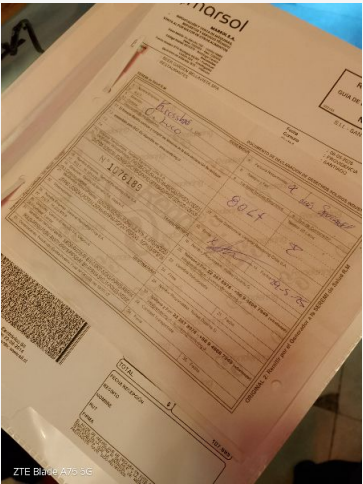
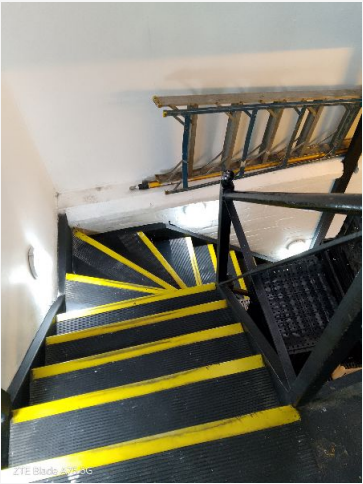

1 - ASPECTO I: Organización de la Prevención de Riesgos

N° Audit	Descripción	Nota
1.1	¿Cuenta con RIHS/RIOHS actualizado 2025?	2
1.2	¿Mantiene registros de entrega del RIHS/RIOHS a cada trabajador(a) ? Comentario: Revisados: Jesus Castellanos Mónica Gue Alan Jaramillo	2
1.3	¿Dispone de protocolo de prevención de acoso sexual, laboral y violencia (Ley N°21.643 - Ley Karin)?	2
1.4	¿Se encuentra a la vista informativo con la difusión de Ley Karin, en paneles ?	2
1.5	¿Los trabajadores sobre riesgos laborales, medidas preventivas y métodos correctos de trabajo a través de inducción , revisar 3 carpetas de trabajadores que cuenten con IRL Comentario: Revisados: Jesus Castellanos Mónica Gue Alan Jaramillo	2
1.6	¿Cuenta con Delegado de Prevención (si tiene - 25 trabajadores)?	N/A
1.7	¿Cuenta con Comité Paritario (si tiene +25 trabajadores)?	2
1.8	¿El Comité Paritario tiene programa de trabajo y se reúne al menos 1 vez al mes, revisar actas?	2
1.9	¿Cuenta con Encargado de prevención (si tiene - 100 trabajadores)?	N/A
1.10	Cuenta con Matriz de Riesgos actualizada por cargo, publicada en paneles y difundida a los trabajadores (fotografiar)	N/A
1.11	Cuenta con Mapa de Riesgos, publicado en las áreas de trabajo (fotografiar)	2
1.12	Mantiene actualizado de forma quincenal los días sin accidentes en pizarra? Comentario: Actualizar cartilla de accidentes según corresponda	1

2 - ASPECTO II: Saneamiento Básico

N° Audit	Descripción	Nota
2.1	¿Tiene servicios higiénicos adecuados y separados por sexo?	2
2.2	¿Aplica sistema de sanitización, desratización y desinfección?	2
2.3	¿Cuenta con casilleros separados por sexo y en buen estado? 	2
2.4	¿Dispone de duchas con agua fría y caliente ?	2
2.5	¿Cuenta con iluminación natural o artificial adecuada?	2
2.6	Cuenta con luces de emergencias operativas. 	2
2.7	Pisos en buenas condiciones, sin desniveles, cerámicas rotas, con antideslizante. Comentario: Algunas cerámicas se encuentren rotas en cocina	2
2.8	Los pisos que tengan humedad, tienen sistemas de drenaje operativo	2
2.9	Los pasillos y espacios entre máquinas se encuentran despejados permitiendo un movimiento normal del personal.	2


N° Audit	Descripción	Nota
2.10	<p>Las cámaras frigoríficas cuentan con un sistema de seguridad en caso de emergencia.</p> 	2
2.11	<p>En cámara de frío cervezas, funciona sistema fuga CO2</p>	2
2.12	<p>Estado de cuchillos, se encuentran con el filo adecuado, sin picaduras, mango en buen estado, Cuenta con piedra para afilar.</p> 	2
2.13	<p>Conexiones de Gas se encuentran en buen estado, despejadas de obstáculos, señalizada con control de corte.</p>	N/A
2.14	<p>Cuenta con sello verde pegado en sector de conexión de gas.</p>	N/A
2.15	<p>Funcionamiento y limpieza de sistema de extracción, certificado de limpieza de campanas.</p>	2

N° Audit	Descripción	Nota
2.16	<p>Funcionamiento termostato de freidora, limpieza adecuada y cuenta con sistema de filtrado adecuado.</p> 	2
2.17	<p>Disposición final de aceites con empresa certificada.</p> 	2
2.18	<p>¿Cuenta con barandas para escaleras y antideslizante en caso de ser necesario?</p>  	2



3 - ASPECTO III: Condiciones de Seguridad

N° Audit	Descripción	Nota
3.1	¿Mantiene señalización de seguridad visible y permanente?	2
3.2	¿Tiene señalizadas vías de evacuación, redes de incendio y salidas de emergencia?	2
3.3	Tiene publicado los números de emergencia para todo el personal	2

4 - ASPECTO IV: Prevención de Incendios y Emergencias

N° Audit	Descripción	Nota
4.1	<div>¿ Tiene plan de acción ante emergencias y desastres, publicado en panel de trabajadores?</div> <div>Comentario: Publicar plan de emergencia</div>	1
4.2	<div>¿ Manipula sustancias/residuos peligrosos en condiciones seguras?</div> <div>¿ Cuenta con extintores mantenidos, visibles y en cantidad suficiente?</div>	N/A
4.3	<div></div>	2
4.4	¿ Trabajadores están capacitados en uso de extintores y se mantiene registro?	2
4.5	¿ Trabajadores están capacitados en primeros auxilios y se mantiene registro?	2
4.6	El botiquín se encuentra completo y en buen estado	2

5 - ASPECTO V: Protección Personal

N° Audit	Descripción	Nota
5.1	<p>Trabajadores expuestos a pisos mojados copería cuenta con botas o zapato cerrado antideslizante e impermeable.</p> 	2
5.2	<p>Trabajadores cocina y/o barra cuenta con zueco antideslizante.</p>	2
5.3	<p>Trabajadores cocina cuenta con guante anticorte para manipulación de cuchillo.</p> <p>Comentario: .</p> <p>Comprar guante de lanilla</p>	1
5.4	<p>Trabajadores cocina cuenta con guante malla anticorte para manipulación de laminadora/guillotina/mandolina.</p> <p>Comentario: Cuentan con guante, en visita se evidencio a un colaborador usando mandolina sin el uso de este epp, en el momento se</p>	1
5.5	<p>Trabajadores barra cuenta con Guante de Cabritilla para manipulación de barriles/cajas.</p> 	2

N° Audit	Descripción	Nota
5.6	<p>Trabajadores cocina cuenta con guante horno para manipulación de bandejas calientes.</p> 	2
5.7	Trabajadores cocina cuenta con Guante Altas temperaturas para Filtrado Aceite.	2
5.8	Trabajadores copería cuenta con Guante Nitrilo para manipulación de productos químicos.	2
5.9	Trabajadores cocina cuenta con Antiparra para limpieza de campana/plancha.	2
5.10	<p>Trabajadores cocina/barra cuenta con Chaqueta certificada para Bajas temperaturas para cámara de frío cocina/cerveza.</p> 	2
5.11	¿Cuentan con cubre calzado para visitas?	2
5.12	<p>¿Capacita a los trabajadores en el uso correcto de EPP? Comentario: Reforzar en cocina uso de Epp por favor</p>	1