

PROYECTO FIN DE MÁSTER  
MÁSTER DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

---



**EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES**  
**RESTAURANTE LOS GIRASOLES**



**María Isabel Alcántara Guerrero**

*Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales*

**Director: D. Fernando Fernández Dobao**



## INFORME DEL DIRECTOR DEL TRABAJO FIN MASTER DEL MASTER UNIVERSITARIO EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

D. Fernando Fernández Dobao Tutor del Trabajo Fin de Máster, titulado **“Evaluación de Riesgos Laborales Restaurante Los Girasoles”** y realizado por el estudiante D<sup>a</sup>. **María Isabel Alcántara Guerrero**.

Hace constar que el TFM ha sido realizado bajo mi supervisión y reúne los requisitos para ser evaluado.

Fecha de la autorización: 22 de Agosto de 2017

Fdo.: Fernando Fernández Dobao  
Tutor TFM





*Para empezar un gran proyecto,  
se requiere valentía.*

*Para terminar un gran proyecto,  
hace falta perseverancia.*

PROYECTO FIN DE MÁSTER  
MÁSTER DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

---

**EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES**  
**RESTAURANTE LOS GIRASOLES**



**María Isabel Alcántara Guerrero**  
**Técnico Superior en Prevención de Riesgos Laborales**

## ÍNDICE DE CONTENIDOS

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	3
<b>2. JUSTIFICACIÓN</b> .....	4
<b>3. OBJETIVOS</b> .....	6
<b>3.1. <i>Objetivos generales</i></b> .....	6
<b>3.2. <i>Objetivos específicos</i></b> .....	7
<b>4. EVALUACIÓN DE RIESGOS</b> .....	8
<b>5. CONCLUSIONES</b> .....	65
<b>6. BIBLIOGRAFÍA</b> .....	70

## 1. INTRODUCCIÓN

El presente Trabajo Fin de Máster es un proyecto de carácter profesional relacionado con las especialidades Seguridad, Higiene, Ergonomía y Psicosociología. En él se va a elaborar el Documento en el que se desarrolla la Evaluación de Riesgos Laborales de una empresa, en el caso concreto de un restaurante, perteneciente por tanto al sector de la hostelería.

En este trabajo se propone poner en marcha los conocimientos obtenidos en el Programa del Master Universitario en Prevención de Riesgos Laborales, desarrollado a través de la Universidad Miguel Hernández de Elche, así como los contenidos de aplicación de los casos prácticos desarrollados a lo largo del curso como complemento a la parte teórica.

El motivo por el que nace la idea del presente proyecto es la experiencia personal de la alumna en el sector de la hostelería durante su etapa como estudiante. Tal experiencia durante varios años permite presenciar constantemente la cantidad de riesgos y peligros existentes en el desarrollo de dicha actividad. Tal análisis se hace más pronunciado durante la fase como estudiante del Máster de Prevención de Riesgos Laborales, dado que los conocimientos sobre la materia son más extensos, lo que permite a la alumna analizar más a fondo las posibles causas que generan este tipo de peligros y posibles medidas a adoptar. Por supuesto, en la empresa se reciben cursos formativos e informativos en materia de Prevención, sin embargo, éstos son genéricos y algo escuetos. Por esta serie de razones se decide finalmente elegir esta temática para la realización del Proyecto Fin de Máster.

El contenido del presente proyecto se basa como punto central en la Evaluación de Riesgos Laborales, donde se especifican los riesgos derivados de cada puesto de trabajo de un local de restauración, así como las medidas preventivas en base a las normas de seguridad y de utilización de la maquinaria usada en cada puesto de trabajo.

La empresa sobre la que se estudia y desarrolla el proyecto de Evaluación de Riesgos es Los Girasoles S.L. Es un restaurante que consta de cinco trabajadores, el gerente, dos camareros, un cocinero y el pinche de cocina. En términos de evaluación de riesgos, el cocinero y el pinche de cocina se analizarán de acuerdo al mismo puesto de trabajo, pues

los riesgos detectados son de la misma índole. Se estudiarán por tanto los riesgos y medidas preventivas para los puestos de trabajo: camarero, cocinero y encargado.

A lo largo del desarrollo de este proyecto, se pretende aplicar los propios conocimientos sobre prevención de riesgos laborales en el desarrollo profesional de la actividad como Técnico de Prevención. A través del estudio se espera aportar la información necesaria sobre los riesgos existentes, procurar minimizarlos, incentivar el deseo de entender los posibles peligros y concienciar a los propios trabajadores, mediante la información correcta y bien explicada en el documento que se va a desarrollar.

## 2. JUSTIFICACIÓN

Como antecedente a la realización del presente proyecto se parte de la normativa legal que engloba una serie de responsabilidades y obligaciones que el empresario y los trabajadores deben cumplir en relación a la actividad preventiva.

En el art. 14 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales (LPRL) se impone al empresario una serie de obligaciones a fin de garantizar la seguridad y la salud en el trabajo, reconociendo al trabajador el derecho a una protección eficaz en esta materia preventiva: ***“Derecho a la protección frente a los riesgos laborales. Los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo.”***

Considerando además la frecuencia de las incidencias que se dan en el sector de la hostelería, (bajo la propia experiencia de la alumna), la elaboración de este documento, además de ser requisito legal, sirve como un medio de información y aplicación de la prevención que puede contribuir a minimizar el número de incidentes y accidentes en los puestos de trabajo que se proponen como estudio del presente proyecto.

A considerar también, el artículo 16 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, así como el RD 39/1997, donde se establece que, ***“la prevención de riesgos laborales deberá integrarse en el sistema general 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 Plan de Prevención es de aplicación a todos los procesos, actividades y miembros del **Restaurante Los Girasoles**. Su contenido es de obligado cumplimiento para todas las personas integrantes de la empresa.

Los instrumentos esenciales para la gestión y aplicación del Plan de prevención de riesgos laborales son la evaluación de riesgos y la planificación de la actividad preventiva, siendo la Evaluación de Riesgos el documento objeto del presente proyecto.

La Dirección de la empresa, mediante el informe de Evaluación de Riesgos Laborales, y junto al desarrollo de todos los documentos que conforman la prevención de Riesgos Laborales de la misma, define una Política de Seguridad apropiada, a la naturaleza, magnitud y riesgos de las actividades, productos y servicios que realiza, tomando el compromiso de desarrollar las actividades con el máximo respeto a la Seguridad Laboral, tratando de minimizar los riesgos que pudieran derivar en problemas para la seguridad y salud de los trabajadores.

Para ello, la organización de la empresa, liderada por la Dirección del Restaurante Los Girasoles S.L., asume las siguientes líneas de actuación en política de Seguridad y Salud Laboral:

1. *Cumplir y hacer cumplir en todo momento y, cuando sea posible, superar las exigencias de la legislación y la normativa de Seguridad vigente.*
2. *Tomar todas las medidas necesarias para prevenir accidentes y enfermedades profesionales, eliminando riesgos.*
3. *Proporcionar la formación adecuada a los trabajadores para fomentar la concienciación y responsabilidad respecto a los riesgos laborales.*
4. *Trabajar con los suministradores en la mejora de sus productos y en su adecuación a la política de Prevención de Riesgos de la Empresa.*
5. *Aplicar a los subcontratistas que, por cualquier circunstancia, trabajen en el centro, las mismas medidas de Seguridad y Prevención de Riesgos que se aplican al personal propio de la empresa.*
6. *Disponer de procedimientos de actuación en caso de accidente que pueda tener consecuencias en la Seguridad y Salud de los trabajadores. Con especial atención a la situación de las personas especialmente sensibles y la Seguridad Vial de los trabajadores en sus desplazamientos dentro de la jornada laboral.*

7. *Involucrar a los mandos y trabajadores, al objeto de que todo el personal de la Empresa colabore en la aplicación y desarrollo de la Política Preventiva.*
8. *Para todo ello se aplicarán principios y prácticas de Seguridad y Salud Laboral para llevar a cabo estos compromisos, proporcionando el marco para establecer y revisar objetivos y metas.*
9. *La Política de Seguridad y Salud Laboral es conocida por todo el personal, está a disposición del público y es revisada por la Dirección en función de la evaluación del marco legislativo, de la sensibilidad social y de las auditorias de seguridad realizadas.*
10. *Desarrollar, aplicar y mantener un modelo de gestión de la prevención destinado a la Mejora Continua de las condiciones de trabajo.*

Tal documento ha de ser revisado y aprobado por la Dirección de la empresa, asumido por toda su estructura organizativa y conocido por todos sus trabajadores.

### 3. OBJETIVOS

#### 3.1. OBJETIVOS GENERALES

El presente proyecto tiene como objetivo principal llevar a cabo la Evaluación de Riesgos Laborales para la empresa **Restaurante Los Girasoles S.L.**

Se pretende reforzar uno de los pilares fundamentales de la prevención, la **Seguridad en el trabajo**, aplicando el conjunto de técnicas y procedimientos que tienen por objeto eliminar o disminuir el riesgo de que se produzcan los accidentes en el ámbito laboral.

Tal y como se ha descrito previamente, el Restaurante Los Girasoles consta de cinco trabajadores, (cuatro empleados y un gerente). Los puestos de trabajo específicos que se van a tratar en la Evaluación de Riesgos Laborales son cocinero, camarero y encargado.

En líneas generales, los objetivos son los siguientes:

- a) Desarrollar una evaluación de los riesgos, así como las medidas preventivas y normas de seguridad de los puestos de trabajo y de las herramientas de trabajo de la empresa.
- b) Concienciar al trabajador de los riesgos a los que está expuesto en su puesto de trabajo.
- c) Crear una herramienta que sirva de apoyo y soporte a la formación en prevención de riesgos laborales.

### 3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

De forma específica se establecen los siguientes objetivos a tratar dentro de la Evaluación de Riesgos para la empresa:

- a) Identificar los riesgos derivados de los puestos de trabajo.
- b) Implementar medidas preventivas y medios de protección para los riesgos que no han podido ser eliminados.
- c) Identificar riesgos derivados de la maquinaria y herramientas utilizada en los puestos de trabajo.
- d) Implementar normas de utilización y medidas de prevención para los riesgos encontrados en las herramientas y maquinaria de trabajo.
- e) Establecer los resultados de la evaluación para cada tipo de riesgo asociado a cada uno de los puestos de trabajo.
- e) Diseñar un modelo de ficha cuyo contenido sea comprensible de tal manera que todos los trabajadores estén en capacidades de entenderla.
- f) Llevar un seguimiento y retroalimentación en las fichas de tal manera que su contenido siempre esté actualizado.

Para ello, partiendo de la situación actual del **Restaurante Los Girasoles** respecto a la prevención de riesgos laborales, se estudian los diferentes puestos de trabajo, se definen las funciones de cada uno de ellos y se indican las prácticas, procedimientos, procesos y cuantas acciones se consideren necesarias para la adecuada gestión profesional de la prevención.

#### 4. EVALUACIÓN DE RIESGOS

Una vez detallado el propósito del Proyecto y las consideraciones a tener en cuenta para su desarrollo, se procede a la Evaluación de Riesgos propiamente dicha, como cuerpo central del presente proyecto.

En este punto, se presenta el Documento de Evaluación de Riesgos de la empresa, Restaurante Los Girasoles S.L., elaborado por la alumna en su función como Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales. Para ello, en una primera instancia, se hace una o varias visitas al restaurante para recopilar, hacer mediciones y corroborar la información necesaria sobre las funciones que desarrollan en los puestos de trabajo y cómo se desarrollan, las instalaciones, maquinaria y equipos, mobiliario, condiciones ambientales, etc. Por supuesto, es necesaria la ayuda del gerente y personal de la empresa para que dicha información sea proporcionada al Técnico de Prevención.

En el Documento, a modo de introducción, se citan los datos y características de la empresa, puestos de trabajo y su descripción. Se trata brevemente la metodología a seguir para desarrollar la evaluación de riesgos, así como los aspectos generales para establecer la planificación de la actividad preventiva, (este último documento, detallado, queda fuera del alcance de este proyecto).

Como parte sustancial del Documento de Evaluación de Riesgos se desarrollan las fichas de evaluación de los riesgos asociados a cada uno de los puestos de trabajo. En estas fichas se indican los resultados de la evaluación, haciendo una estimación del riesgo, (en qué medida es tolerable o no), y en base a estos resultados se establecen las medidas preventivas que se proponen para cada tipo de riesgo. Del mismo modo se presentan las fichas de Evaluación de Riesgos por instalaciones. De forma menos extensa se incluyen las fichas para los equipos de trabajo y auxiliares, así como las fichas donde se muestran los productos químicos empleados en el desarrollo de las actividades del restaurante y sus riesgos. Para finalizar, se completa la Evaluación de Riesgos con la ficha donde se recopilan los aspectos derivados de la Ley 31/1995 y normativa de desarrollo.

Una vez desarrollados todos los aspectos técnicos del informe, a modo informativo, se adjunta la documentación y legislación vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, consultada por el Técnico en Prevención de Riesgos Laborales para la elaboración del informe de Evaluación de Riesgos llevado a cabo.



## EVALUACIÓN DE RIESGOS

---

### ***RESTAURANTE LOS GIRASOLES S.L.***

C\ Gabriel Miró, 7. 03001 Alicante



Alicante, a 15 de mayo de 2017

# ÍNDICE

<b>1. Introducción.....</b>	<b>3</b>
1.1. Datos de la empresa .....	4
1.2. Metodología Evaluación de Riesgos Laborales .....	5
1.3. Plan de Prevención (Planificación de las actividades preventivas).....	9
<b>2. Fichas Evaluación de Riesgos .....</b>	<b>11</b>
2.1. Fichas por puesto de trabajo .....	12
2.2. Fichas por instalaciones .....	22
2.3. Fichas de equipos de trabajo.....	28
2.4. Medios Auxiliares .....	29
2.5. Productos Químicos.....	30
2.6. Ficha de aspectos derivados de la Ley 31/1995, Mod Ley 54/2003 y normativa de desarrollo.....	31
<b>3. Legislación aplicable .....</b>	<b>33</b>

## ***1. Introducción***

El presente documento se redacta a petición de la empresa **RESTAURANTE LOS GIRASOLES S.L.**, a fin de dar cumplimiento a lo establecido por la ley 31/1995 de prevención de riesgos laborales, en donde se establece como obligación del empresario:

- Con carácter general los riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad desarrollada.
- Planificar la acción preventiva a partir de la evaluación de riesgos.

En este aspecto cabe recordar que:

- La evaluación de riesgos no presenta un fin en sí misma, sino un medio para decidir si el riesgo es o no tolerable.
- El resultado de la evaluación de riesgos debe facilitar al empresario las medidas precisas a tomar para evitar el riesgo, y de no ser posible en su defecto controlar esos riesgos.
- La ley establece como una obligación del empresario, si los resultados de la evaluación lo hicieran necesario, realizar las actividades de prevención precisas para garantizar un mayor nivel de protección de los trabajadores.
- La evaluación de riesgos es un proceso dinámico. Las evaluaciones deben revisarse periódicamente en función de los niveles de riesgos existentes, y siempre que tenga lugar cualquier modificación significativa en un proceso o actividad de trabajo.

Este documento se ajusta a lo declarado por el personal de la empresa citada en cuanto a puestos de trabajo, tareas realizadas por los mismos, equipos de trabajo, productos químicos utilizados, centros de trabajo y personal, por lo que **cualquier variación en la metodología de trabajo, equipos, procesos, etc., implicará la revisión de la evaluación de riesgos.**

El estudio ha sido analizado y realizado por personal competente como exige el artículo 4.3 del reglamento de los servicios de prevención.

*1.1. Datos de la empresa*

**Empresa: RESTAURANTE LOS GIRASOLES S.L.**

**Domicilio: C\ GABRIEL MIRÓ, 7**

**Localidad: ALICANTE**

**Provincia: ALICANTE**

**C.I.F.: B58790184**

**Sector: SERVICIOS Y HOSTELERÍA**

**Actividad C.N.A.E.:**

- 5610: Restaurantes y puestos de comida

**CENTRO DE TRABAJO EVALUADO: C\ GABRIEL MIRÓ, 7.**

**Localidad: ALICANTE**

**Responsable: M<sup>a</sup> JOSÉ GASCÓN LOZANO**

**Teléfono: 667204047**

***Puestos y trabajadores del centro de trabajo***

***Puestos de trabajo***

Sexo		Jornada de Trabajo				Casos Especiales		
Hombre (H)	Mujer (M)	Jornada Completa (JC)	Jornada Parcial (JP)	Media Jornada (MJ)	Turnos (T)	Embarazada (EM)	Menor de Edad (MdE)	Discapacitado (D)

Puesto de trabajo	Nº de trabajadores
Camarera/o	2
Cocinero/a	2
Encargado	1

Listado de trabajadores que desarrollan su actividad en el centro de trabajo:

Trabajador/a	DNI	Fecha Nacimiento	Puesto trabajo	Sexo	Jornada laboral	Casos esp.
Fernando Pérez Romero	48562730D	27/03/1982	Encargado	H	JC	
Daniel Rico Bonmatí	48751997Q	19/10/1990	Aydtte Cocinero	H	JC	
Montserrat Ortíz Más	48650428T	05/06/1990	Cocinero	H	JC	
Lidia Rocamora Sánchez	43960903E	22/05/1989	Camarero	H	JC	
Mariano Martínez Amorós	45719677T	04/02/1990	Camarero	H	JC	
<b>Total:</b>	<b>5</b>		<b>Trabajadores:</b>	<b>5</b>		

Existencia de puestos de trabajo con riesgo para trabajadores especialmente sensibles (EM-MdE-D) [***EE: Evitar Exposición; APT: Adaptar Puesto de Trabajo***]

Puesto de trabajo	Riesgo	EM	MdE	D
Camarero	Exposición a sustancias nocivas	EE		
	Exposición a sustancias cáusticas	EE		
	Exposición a agentes biológicos	EE		
	Física. Posición	APT		
	Física. Manejo manual de cargas	APT		
Cocinero	Exposición a sustancias nocivas	EE		
	Exposición a sustancias cáusticas	EE		
	Exposición a agentes biológicos	EE		
	Física. Posición	APT		
	Física. Manejo manual de cargas	APT		

***Datos de la evaluación de riesgo***

***Técnico que ha intervenido en la realización de la evaluación de riesgos***

Técnico/a	Titulación	Especialidades
María Isabel Alcántara Guerrero	Técnico Superior de Prevención de Riesgos Laborales.	Higiene industrial, Seguridad, Ergonomía y psicología.

***1.2. Metodología Evaluación de Riesgos Laborales***

La evaluación de riesgos realizada se presenta en forma de fichas, las cuales se han dividido en:

- Fichas de puestos de trabajo.
- Fichas de instalaciones.
- Fichas de equipos de trabajo.
- Fichas de aspectos derivados de la Ley 31/95, mod.Ley 54/2003 y normativa de desarrollo.

La Evaluación de Riesgos se realiza siguiendo la metodología que establece el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT).

Para la valoración de los riesgos en las distintas fichas mencionadas, se ha seguido un método general de evaluación que consta de los siguientes argumentos:

○ ***Toma de datos***

Mediante las visitas presenciales a los puestos de trabajo, se recoge la información necesaria tanto de las operaciones realizadas en dichos puestos de trabajo,

así de los riesgos existentes. Las condiciones de trabajo se evalúan tanto por la observación directa, así como con la información proporcionada por los trabajadores de las situaciones peligrosas.

### DATOS DEL RIESGO

#### SEGURIDAD, HIGIENE, ERGONOMÍA Y PSICOSOCIOLOGÍA

COD.	DESCRIPCIÓN	COD.	DESCRIPCIÓN
<b>RIESGO DE ACCIDENTE</b>		<b>RIESGO DE ENFERMEDAD PROFESIONAL</b>	
010	Caídas de personas a diferente nivel	310	Exposición a contaminantes químicos
020	Caídas de personas al mismo nivel	320	Exposición a contaminantes biológico
030	Caídas de objetos por desplome	330	Ruido
040	Caídas de objetos por manipulación	340	Vibraciones
050	Caídas de objetos desprendidos	350	Estrés térmico
060	Pisadas sobre objetos	360	Radiaciones ionizantes
070	Choques contra objetos inmóviles	370	Radiaciones no ionizantes
080	Choques contra objetos móviles	380	Iluminación
090	Golpes por objetos o herramientas	390	Otra exposición
100	Proyección de fragmentos o partículas	<b>RIESGO DE FATIGA</b>	
110	Atrapamiento por y entre objetos	410	Física. Posición
120	Atrapamientos por vuelco de máquinas, vehículos	420	Física. Desplazamiento
130	Sobreesfuerzos	430	Física. Esfuerzo
140	Exposición a temperaturas extremas	440	Física. Manejo de cargas
150	Contactos térmicos	450	Mental. Recepción de la información
160	Contactos eléctricos	460	Mental. Tratamiento de la información
170	Exposición a sustancias nocivas	470	Mental. Respuesta
180	Contacto con sustancias cáusticas	480	Fatiga crónica
190	Exposición a radiaciones	490	Otros riesgos de fatiga
200	Explosiones	<b>RIESGO DE INSATISFACCIÓN</b>	
210	Incendio	510	Contenido del trabajo
<b>OTROS RIESGOS</b>		520	Monotonía
220	Causados por seres vivos	530	Rol inadecuado
230	Atropello o choques con vehículos	540	Autonomía insuficiente
240	Accidentes de tráfico	550	Incomunicación
250	Otros riesgos de accidente	560	Relaciones
		580	Horario inadecuado
		570	Organización del trabajo incorrecta

○ ***Evaluación de riesgos detectados***

El método utilizado está basado en los criterios establecidos por la Unión Europea en su publicación, Directrices para la evaluación de los riesgos en el lugar de trabajo, así como el sistema del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

Fundamentalmente, el método consiste en realizar una estimación de cada riesgo detectado, determinando la potencial severidad del daño, así como la probabilidad de que ocurra el hecho.

**Severidad:** la evaluación de la severidad (**CONSECUENCIAS**) se realiza en los siguientes términos:

- **LIGERAMENTE DAÑINA.** Corresponde a daños superficiales: cortes, irritaciones, molestias, magulladuras...
- **DAÑINO.** Correspondería a quemaduras, torceduras, fracturas menores, conmociones, sordera, dermatitis, trastornos músculo esquelético.
- **EXTREMADAMENTE DAÑINO/MORTALES.** Entrarían en esta valoración las fracturas mayores, amputaciones, intoxicaciones, lesiones múltiples, lesiones fatales, cáncer y otras enfermedades crónicas que acorten severamente la vida.

**Probabilidad.** La probabilidad de que se actualice el riesgo se valorará en:

- **ALTA:** El riesgo se actualizará siempre o casi siempre.
- **MEDIA:** El riesgo se actualizará en algunas ocasiones.
- **BAJA:** El riesgo se actualizará en raras ocasiones.

La estimación del riesgo en función de la probabilidad y consecuencias se realiza según el siguiente cuadro:

ESTIMACION DEL RIESGO		CONSECUENCIAS		
		Ligeramente dañino (LD)	Dañinas (D)	Extremadamente dañinas (ED)
PROBABILIDAD	Baja (B)	RIESGO TRIVIAL (T)	RIESGO TOLERABLE (TO)	RIESGO MODERADO (MO)
	Media (M)	RIESGO TOLERABLE (TO)	RIESGO MODERADO (MO)	RIESGO IMPORTANTE (I)
	Alta (A)	RIESGO MODERADO (MO)	RIESGO IMPORTANTE (I)	RIESGO INTOLERABLE (IN)

RIESGO	ACCIÓN Y TEMPORIZACIÓN
TRIVIAL	No se requiere acción específica.
TOLERABLE	No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo, se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante.  Se requieren <b>comprobaciones periódicas</b> para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control
MODERADO	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un periodo determinado.  Cuando el riesgo moderado esté asociado con consecuencias extremadamente graves, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control

<b>IMPORTANTE</b>	<p><u>No debe comenzarse el trabajo hasta que se reduzca el riesgo.</u> Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados</p>
<b>INTOLERABLE</b>	<p><u>No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo.</u> Si no es posible reducir el riesgo incluso con recursos ilimitados debe <u>prohibirse</u> el trabajo.</p>



***TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES***

- ***Embarazadas o en periodo de lactancia (artículo 26 de la Ley 31/1995) (EM)***

En el momento de la comunicación por parte de la empresa, de la existencia de una mujer embarazada o en periodo de lactancia, se realizará una valoración del puesto de trabajo desde la disciplina de la vigilancia de la salud y si es necesario se solicitará una valoración del puesto de trabajo por las disciplinas técnicas.

Los riesgos genéricos que puedan afectar a cualquier mujer en estado de embarazo se determinarán en la Evaluación Inicial de Riesgos, en la casilla adjunta correspondiente

- ***Menores de 18 años (artículo 27 de la Ley 31/1995) (MdE)***

Se realizará una valoración del puesto de trabajo desde las disciplinas técnicas y desde la vigilancia de la salud, en la que se determinarán los riesgos derivados de trabajos que no puedan realizar menores. Los trabajos prohibidos a menores, tal y como se indica en el Decreto de 26 de julio de 1957, son entre otros: trabajos en altura, trabajos en solitario, trabajos con maquinaria con riesgo de atrapamiento, trabajos con productos químicos, manipulación manual de cargas, etc.

Se informará tanto a los menores como a sus padres o tutores de los riesgos existentes y medidas preventivas a adoptar.

- ***Trabajadores especialmente sensibles (artículo 25 de la Ley 31/1995) (D)***

La existencia de personas que, por sus propias características personales o estado biológico conocido, incluidos aquellos que tengan reconocida la situación de discapacidad física, psíquica o sensorial, sean especialmente sensibles a los riesgos derivados del trabajo, requerirá una valoración personalizada desde las disciplinas técnicas y desde la vigilancia de la salud.

### *1.3. Plan de Prevención (Planificación de las actividades preventivas)*

Una vez evaluados los riesgos existentes, debe establecerse un plan de actuaciones preventivas encaminadas a eliminar, reducir o controlar los mismos.

Los métodos de control deberán escogerse teniendo en cuenta los siguientes principios:

- Combatir los riesgos en su origen.

- Adaptar el trabajo a la persona en lo que respecta a la concepción de los puestos de trabajo, así como la elección de los equipos y métodos de trabajo y de producción.
- Tener en cuenta la evolución de la técnica.
- Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún riesgo.
- Adoptar las medidas que antepongan la protección colectiva a la individual.
- Formación e información a los trabajadores.

El plan de actuación deberá revisarse antes de su implantación, teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

- Si los nuevos sistemas de control de riesgos conducirán a niveles de riesgo aceptables.
- Si los nuevos sistemas de control han generado nuevos peligros.

La opinión de los trabajadores afectados sobre la necesidad y la operatividad de las nuevas medidas de control.

En las distintas fichas de evaluación se han incluido los siguientes registros o campos, a cumplimentar por la empresa, a fin de poder establecer un control de las actividades llevadas a cabo:

- **RESPONSABLE:** persona o personas que se ocuparán de la efectiva puesta en práctica de las medidas recomendadas.
- **PRESUPUESTO ASIGNADO:** Se indicarán, en su caso, los recursos destinados a cada acción o medida preventiva.
- **FECHA DE INICIO PREVISTA:** Para cada actuación.
- **FECHA DE FINALIZACIÓN:** Este campo se cumplimentará cuando se considere que las medidas preventivas se han aplicado eficazmente, indicado la fecha en que se completa su implantación.

Con el fin de dar cumplimiento al deber de información establecido en la actual normativa, se deberá poner en conocimiento de los trabajadores afectados la información contenida en las fichas correspondientes, la entrega quedará documentada mediante el recibí firmado por el trabajador.

## ***2. Fichas Evaluación de Riesgos***

Las siguientes fichas tendrán registrada toda la información necesaria del puesto de trabajo, instalación, etc., que se evalúe. La estructura de las mismas corresponderá a una ficha con los datos generales del puesto, departamento al que pertenece y un listado de material de trabajo, equipos y sustancias químicas presentes si procede.

A continuación, se dispondrán de las fichas por cada riesgo detectado y evaluado según la metodología ya explicada. Así mismo se establecerán una serie de medidas preventivas, (algunas de ellas a modo de recomendación), para evitar el riesgo, mantenerlo en los niveles óptimos y controlarlo en el caso de necesitarse. En ocasiones cumplir con las recomendaciones generales será la medida preventiva correspondiente.

### ***2.1. Fichas por puesto de trabajo***

En las siguientes fichas se registran y evalúan los riesgos asociados directamente con cada puesto de trabajo. La información de los puestos existentes analizados en la visita a la empresa se detallan en las propias fichas de evaluación.

<b>FICHA DE ANÁLISIS DEL RIESGOS</b>						TIPO EVALUACIÓN INICIAL				
						Fecha E.R.:15/05/2017				
<b>DEPARTAMENTO</b>						Nº de Trabajadores Afectados:				
<b>PUESTO TRABAJO</b>		CAMARERA/O				<u>2</u>				
<b>DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS REALIZADAS:</b>										
Servir comidas y cenas, bebidas, tareas de limpieza.										
<b>HERRAMIENTAS MANUALES Y ELÉCTRICAS:</b>										
Utensilios de cocina, cámaras frigoríficas, congeladores, tostadoras.										
<b>EQUIPOS DE TRABAJO:</b>										
Cafetera exprés, exprimidor, molinillos de café, cortadora de fiambre.										
<b>SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUÍMICOS:</b>										
Productos básicos de limpieza										
<b>PROBABILIDAD</b>			<b>CONSECUENCIAS</b>			<b>ESTIMACIÓN DEL RIESGO</b>				
BAJA (B)	MEDIA (M)	ALTA (A)	LIGER.DAÑINO (L)	DAÑINO (D)	EXTREM.DAÑINO (ED)	TRIVIAL (T)	TOLERABLE (TO)	MODERADO (MO)	IMPORTANTE (I)	INTOLERABLE (IN)
<b>CASOS ESPECIALES:</b>		<b>EM</b>	<b>MdE</b>		<b>D</b>			<b>EE:</b> Evitar Exposición		
		Embarazadas	Menores de Edad		Discapacitados			<b>APT:</b> Adecuar Puesto Trabajo		

<b>RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O</b>					<b>ANÁLISIS DEL RIESGO</b>			<b>CASOS ESPECIALES</b>		
<b>Código</b>	<b>Riesgo</b>	<b>Riesgo Detectado</b>			<b>Prob.</b>	<b>Cons.</b>	<b>Riesgo</b>	<b>EM</b>	<b>ME</b>	<b>DS</b>
010	Caída de personas a distinto nivel	Presencia de escaleras para subir y bajar a los distintos pisos del local.			B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>										
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• Recoger cualquier vertido inmediatamente</li> <li>• Tratamiento antideslizante en los peldaños metálicos o banda antideslizante en los bordes.</li> <li>• Evitar subir o bajar cargas voluminosas, con las cuales no veas donde pisas.</li> <li>• Informar a los trabajadores sobre los riesgos.</li> <li>• Utilizar calzado cómodo y con suela antideslizante.</li> </ul>										

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
020	Caída de personas al mismo nivel	Posibilidad de resbalar o tropezar con objetos o derrames en el suelo	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• Recoger cualquier vertido inmediatamente</li> <li>• Tratamiento antideslizante en los peldaños metálicos o banda antideslizante en los bordes.</li> <li>• Evitar subir o bajar cargas voluminosas, con las cuales no veas donde pisas.</li> <li>• Informar a los trabajadores sobre los riesgos.</li> <li>• Utilizar calzado cómodo y con suela antideslizante.</li> <li>• Recoger los vertidos y desperdicios.</li> <li>• En las operaciones de limpieza del suelo colocar señal de "suelo resbaladizo".</li> <li>• Utilizar calzado cómodo y con suela antideslizante</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
030	Caída de objetos por desplome	Almacenamiento apilando cajas y en estanterías	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar a los trabajadores</li> <li>• Se evitarán almacenamientos de elementos pesados en las zonas altas de las estanterías.</li> <li>• Las estanterías deberán estar debidamente ancladas a la pared o entre ellas.</li> <li>• Se conocerá el límite de carga de las estanterías.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
040	Caída de objetos por manipulación	Botellas almacenadas a distintas alturas en la zona de barra.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar a los trabajadores.</li> <li>• Asegurar el agarre del producto antes de sacarlo del estante.</li> <li>• Evitar soluciones de fortuna como subirse a taburetes o similares.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
070	Choques contra objetos inmóviles	Posibilidad de golpes contra esquinas, mesas, sillas, taburetes, etc.	B	LD	T			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Orden y limpieza en todo momento.</li> <li>Evitar dejar cajones abiertos y objetos en las zonas de paso.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
070	Choques contra objetos inmóviles	Posibilidad de golpes en la cabeza con el saliente del almacén	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Señalización del saliente con la señal adecuada.</li> <li>Colocar a lo largo de todo el borde del saliente una tira de goma espuma para amortiguar los posibles golpes que se puedan ocasionar.</li> <li>No almacenar debajo del saliente cosas de uso cotidiano, para evitar acercamientos y así posibles golpes.</li> <li>Informar al trabajador.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
080	Choques contra objetos móviles	Posibilidad de choques entre trabajadores y/o clientes en horas punta de faena.	B	LD	T			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Organización de las tareas de cada uno de los trabajadores.</li> <li>Intentar visualizar siempre a los compañeros y clientes, para saber los movimientos que van a realizar.</li> <li>Colocación de ventana en la puerta de paso entre la sala del restaurante y la cocina.</li> <li>Comunicación verbal y visual en todo momento.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
090	Golpes por objetos o herramientas	Posibilidad de cortes con los utensilios de cocina, vasos rotos, etc.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenimiento periódico de los útiles de cocina.</li> <li>Almacenar correctamente después de cada uso.</li> <li>En caso de rotura de vasos o vajilla no recoger con las manos desnudas, utilizar un cepillo y un recogedor.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
090	Golpes por objetos o herramientas	Posibilidad de cortes y amputaciones por uso inapropiado de las herramientas eléctricas de corte.	B	ED	MO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Las herramientas de corte motorizadas como la cortadora de fiambre se utilizarán solo por el personal autorizado y debidamente formado en su uso:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Se utilizarán sin puentear o inutilizar las protecciones de la hoja de corte.</li> <li>Mantenimiento periódico de la hoja de corte y la instalación eléctrica.</li> </ul> </li> <li>Bajo ningún concepto se manipularán para tareas de mantenimiento o limpieza los elementos de corte con el equipo enchufado a la red eléctrica.</li> <li>Instrucción de trabajo con equipos eléctricos de corte</li> <li>Formación e información sobre los equipos a utilizar</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
110	Atrapamiento por y entre objetos	Posibilidad de atrapamiento de la extremidad superior por el brazo articulado de la máquina de corte.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Formar e informar a los trabajadores.</li> <li>No puentear los sistemas de seguridad y recubrimientos del sistema.</li> <li>Las tareas de mantenimiento y limpieza se harán con la máquina desenchufada.</li> <li>Sistema de enclavamiento que impida que la máquina funcione con la puerta de acceso a las partes móviles.</li> <li>Proporcionar al trabajador el manual de usuario de la máquina.</li> <li>Limpiar la máquina con el grosor de corte a 0.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
130	Sobreesfuerzos	Posibilidad de sufrir alguna lesión dorso-lumbar, al subir y bajar cargas al almacén.	M	D	MO	APT		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informar al trabajador en el Manejo Manual de Cargas.</li> <li>Evitar esfuerzos inútiles, usar medios mecánicos en la medida de lo posible y solicitar ayuda cuando haya que mover algún objeto pesado.</li> <li>Mantener la espalda recta, evitar posturas forzadas y giros del tronco.</li> <li>Sujetar las cargas con firmeza con ambas manos, procurando mantenerlas lo más cerca posible del cuerpo.</li> <li>Para levantar cargas, flexionar las rodillas sin doblar la espalda y elevarlas estirando las rodillas.</li> <li>Es mejor empujar que tirar de las cargas, aprovechando así el peso del cuerpo y la inercia de los objetos.</li> <li>Realizar una evaluación ergonómica del puesto de trabajo.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
150	Contactos térmicos	tostadora, posibilidad de tocar involuntariamente partes calientes.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar al trabajador de los riesgos del puesto de trabajo</li> <li>• Implantar una instrucción de trabajo que resuma los pasos a seguir para la utilización de los equipos.</li> <li>• Utilizar elementos de protección existentes, y de ser necesario utilizar pinzas para introducir y sacar producto de la tostadora.</li> <li>• NUNCA introducir la mano dentro de la tostadora.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
150	Contactos térmicos	Cafetera exprés, posibilidad de quemadura por grifo de vapor	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilitar el manual de usuario del trabajador.</li> <li>• Informar al trabajador de los riesgos del puesto de trabajo</li> <li>• Implantar una instrucción de trabajo que resuma los pasos a seguir para la utilización de los equipos.</li> <li>• Utilizar siempre la protección de goma para su manipulación.</li> <li>• Limpiar bien después de cada uso con un trapo húmedo.</li> <li>• Mantenimiento preventivo, para evitar obstrucciones que pueda producir fugas de vapor</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
150	Contactos térmicos	Cafetera exprés, posibilidad de quemadura por salpicaduras del grifo de agua hirviendo	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilitar el manual de usuario del trabajador.</li> <li>• Informar al trabajador de los riesgos del puesto de trabajo</li> <li>• Implantar una instrucción de trabajo que resuma los pasos a seguir para la utilización de los equipos.</li> <li>• Nunca tocar el grifo para su manipulación.</li> <li>• Limpiar bien después de cada uso con un trapo húmedo.</li> <li>• Mantenimiento preventivo, para evitar obstrucciones que pueda producir fugas de vapor</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
160	Contactos eléctricos	Utilización de herramientas eléctricas y enchufes	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Evitar la saturación en los enchufes.</li> <li>Mantenimiento preventivo de los cables y enchufes, para evitar cables en mal estado.</li> <li>Evitar realizar tareas de mantenimiento con los equipos y herramientas conectadas a la red eléctrica.</li> <li>Evitar en todo momento manipular o accionar cualquier aparato eléctrico con las manos mojadas.</li> <li>Retirar lo máximo posible los cables de las zonas de trabajo.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
170	Exposición a sustancias nocivas.	Presencia de productos químicos en el lugar de trabajo. Productos de limpieza	M	D	MO	EE		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informar a los trabajadores sobre los riesgos del puesto.</li> <li>Formar e informar al trabajador sobre el uso de productos químicos de limpieza.</li> <li>Evitar el contacto con cualquier parte del cuerpo.</li> <li>Evitar su uso realizando mezclas con productos clorados.</li> <li>No utilizar los recipientes grandes en trabajos cotidianos, siempre que sea posible trasvasar a un recipiente más pequeño y manejable.</li> <li>Realizar esta operación en un lugar ventilado, de no ser posible, la tarea se realizará siempre en el mismo lugar y realizarse en condiciones de seguridad. Leer fichas de seguridad de productos químicos</li> <li>Uso de guantes de látex (o semejantes ante sensibilidad al látex)</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
170	Exposición a sustancias nocivas.	Tarea de carga y descarga del depurador de aguas del lavavajillas.	B	D	TO	EE		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informar a los trabajadores sobre los riesgos del puesto.</li> <li>Utilizar guantes de látex (o semejantes si existe sensibilidad al látex)</li> <li>Limpiar los posibles derrames en las operaciones de introducción y cambio de recipiente.</li> <li>Disponer en todo momento de las fichas de seguridad de los productos químicos</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
180	Contacto a sustancias cáusticas	Utilización de productos de limpieza con base alcalina.	B	D	TO	EE		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar a los trabajadores sobre los riesgos del puesto.</li> <li>• Formar e informar al trabajador sobre el uso de productos químicos de limpieza.</li> <li>• Evitar el contacto con cualquier parte del cuerpo.</li> <li>• Evitar su uso realizando mezclas con productos clorados.</li> <li>• No utilizar los recipientes grandes en trabajos cotidianos, siempre que sea posible trasvasar a un recipiente más pequeño y manejable.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
210	Incendio	Operaciones de fritura con aceite hirviendo, riesgo de incendio	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar en todo momento la temperatura del aceite.</li> <li>• Informar y formar a los trabajadores en extinción de incendios.</li> <li>• En caso de exceso de temperatura en el aceite (generación excesiva de humo), se enfriará el aceite ya sea añadiendo aceite o apagando el fuego y dejar enfriar.</li> <li>• Cuando la producción de humo sea muy grande evitar que las salpicaduras entren en contacto con el fuego para evitar ignición.</li> <li>• En caso de incendio NUNCA echar agua para evitar el fuego. Ahogar el fuego con una tapadera, o usar extintor.</li> <li>• Informar y formar a los trabajadores en extinción de incendios.</li> <li>• En caso de incendio NUNCA echar agua para evitar el fuego. Ahogar el fuego con una tapadera, o usar extintor.</li> <li>• Formación en el uso de EXTINTORES.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
220	Causados por seres vivos	Amenazas, agresiones, intentos de robo, etc.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trato correcto y calmado con los clientes o visitantes.</li> <li>• No encararse nunca con un cliente o visitante</li> <li>• En caso de atraco, evitar el conflicto directo con el agresor.                         <ul style="list-style-type: none"> <li>o Obedecer</li> <li>o Avisar a la policía lo antes posible una vez pase el peligro.</li> </ul> </li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
240	Accidentes de tráfico	Accidentes de tráfico en el trayecto de ida y vuelta al trabajo (in itinere)	B	ED	MO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adoptar una postura de conducción preventiva cada vez que encendamos el vehículo.</li> <li>• La conducción defensiva consiste en aplicar 4 técnicas básicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>o De visión</li> <li>o De anticipación</li> <li>o De gestión de espacio</li> <li>o Control de velocidad</li> </ul> </li> <li>• Deberemos emplear siempre el cinturón de seguridad, no emplear el teléfono móvil, salvo con dispositivos homologados para ello.</li> <li>• Mantener la velocidad adecuada a la vía por la que circulemos.</li> <li>• Debe respetarse en todo momento el código de circulación.</li> <li>• Realizar comprobación del estado del vehículo (neumáticos, frenos, ...), así como de la documentación del mismo</li> <li>• Control de la ficha de mantenimiento del vehículo</li> <li>• Si se va a conducir: no se debe beber nada de alcohol</li> <li>• Si ha bebido, no conduzca</li> <li>• El alcohol interactúa con otras drogas y/o medicamentos potenciando efectos indeseables que afectan a funciones psíquicas</li> <li>• No tomar alcohol. Bajo los efectos del alcohol, hay una menor utilización del cinturón de seguridad</li> <li>• No fumar. El tabaco se puede considerar como una droga más. Es peligroso cuando se conduce</li> <li>• No tomar bebidas estimulantes. El té y el café en exceso son estimulantes</li> <li>• No tomar drogas. Muchas drogas producen cuadros psíquicos residuales, aunque ya no se consuman</li> <li>• Curso de reciclaje de seguridad vial. Test de evaluación.</li> </ul> <p><b><u>En situaciones de estrés:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuación de los horarios de entrada y salida, para evitar horas punta</li> <li>• Salir un poco antes, dándonos más margen de tiempo para realizar un trayecto, sin fijar hora de llegada</li> <li>• Dormir lo suficiente para nuestras necesidades (entre 7 y 8 horas)</li> <li>• Realizar una buena alimentación e hidratación</li> <li>• Evitar drogas, alcohol, tabaco y polifarmacia</li> <li>• Evitar, en lo posible, zonas de congestión de tráfico</li> <li>• Aparcar los problemas laborales y personales mientras conducimos.</li> <li>• Ante la fatiga en la conducción;</li> <li>• Evitar conducir de noche: combinación fatiga-sueño, en especial entre las 3 y la 6 de la mañana</li> <li>• Evitar las temperaturas elevadas dentro del vehículo, mediante la entrada de aire por las ventanillas o en su caso con aire acondicionado</li> <li>• Disminuir el número de horas de conducción. Planificar los recorridos largos y desconocido</li> <li>• Realizar pausas cada 2 horas de conducción</li> <li>• Beber abundante líquido para evitar que la deshidratación aumente la fatiga muscular. Comer caramelos y/o chicles</li> <li>• Aliviar la fatiga ocular con gafas que eviten destellos y en su caso bien graduadas</li> <li>• Adoptar una buena postura conduciendo</li> <li>• Atención a las señales de alarma de fatiga al conducir: continuos cambios de postura, parpadeo constante, tensión muscular, dolor cervical y sensación de somnolencia</li> </ul>								

**Ante el sueño:**

- El hecho de mantener hábitos de sueño regulares y un ambiente de sueño silencioso puede evitar algunos trastornos del sueño
- Se debe acudir al médico si se observan episodios de ausencia de la respiración (apneas, ronquidos crónicos) durante el sueño
- Alcohol, drogas y medicación pueden inducir sueño.
- Las horas más peligrosas para dormirse son de 2 a 6 de la mañana y de 14 a 16 de la tarde.
- Adoptar una postura de conducción preventiva cada vez que encendamos el vehículo. Anticiparnos, conocer nuestros límites

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
310	Exposición a contaminantes químicos	Humos de aceite frito	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar la temperatura del aceite, en función del aceite usado esta temperatura (temperatura de humo) puede variar. Al sobrepasar esta temperatura es cuando se produce la generación de sustancias nocivas.</li> <li>• Utilizar extracción localizada (campanas de extracción)</li> <li>• Mantenimiento preventivo de las campanas, limpieza periódica para evitar incrustaciones que puedan hacer que la extracción pierda carga.</li> <li>• Extracción localizada en la estación de fritura</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
320	Exposición a contaminantes biológicos	Almacenamiento, tratamiento y manipulación de alimentos.	B	ED	MO	APT		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Promover y mantener una correcta higiene tanto de la ropa de trabajo como de los utensilios y aparatos de trabajo.</li> <li>• Disponer de certificado de manipulador de alimentos.</li> <li>• Separar adecuadamente los residuos de tipo orgánico bien alejados de lugares de trabajo donde se manipulen o almacenen productos alimenticios.</li> <li>• Evitar acumulación de residuos orgánicos.</li> <li>• Implantar un programa periódico de control de plagas.</li> <li>• Implantar un programa de limpieza y desinfección de los lugares de trabajo donde se almacenen y/o manipulen alimentos.</li> <li>• Control de plagas</li> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• Certificado de manipulador de alimentos.</li> <li>• Programa de limpieza y desinfección de los lugares de trabajo. Control de plagas.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
410	Física. Posición	Jornada laboral casi en totalidad en bipedestación	M	D	MO	APT		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar pausas regulares, para facilitar la circulación de la sangre.</li> <li>Calzado de trabajo cómodo y de tacón bajo.</li> <li>Realizar pausas regulares, para facilitar la circulación de la sangre.</li> <li>Calzado de trabajo cómodo y de tacón bajo.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: CAMARERA/O			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
440	Manejo de cargas	Posibilidad de cargar y mover distintos materiales: cajas de bebida, etc...	M	D	MO	APT		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>El peso máximo a manipular no excederá los 25 kilos para trabajadores, siendo 15 kg el límite máximo para mujeres.</li> <li>Se tendrá especial cuidado en la colocación de la espalda y de la carga, evitando sobreesfuerzos.</li> <li>La carga siempre bien pegada sobre el plano de la cintura.</li> <li>Formar e informar al trabajador sobre el manejo manual de cargas.</li> <li>Instrucción técnica manejo manual de cargas</li> </ul>								

<b>FICHA DE ANÁLISIS DEL RIESGOS</b>						TIPO EVALUACIÓN INICIAL				
						Fecha E.R.:15/05/2017				
<b>DEPARTAMENTO</b>						<b>Nº de Trabajadores Afectados:</b> <u>2</u>				
<b>PUESTO TRABAJO</b>		COCINERO								
<b>DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS REALIZADAS:</b>										
Tareas de cocina, preparación de comandas, comidas, cenas, etc.										
<b>HERRAMIENTAS MANUALES Y ELÉCTRICAS:</b>										
Utensilios de cocina, cámaras frigoríficas, congeladores, tostadores.										
<b>EQUIPOS DE TRABAJO:</b>										
Cafetera exprés, cortadora de fiambre, planchas de cocina, freidora, etc.										
<b>SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUÍMICOS:</b>										
Productos básicos de limpieza										
<b>PROBABILIDAD</b>			<b>CONSECUENCIAS</b>			<b>ESTIMACIÓN DEL RIESGO</b>				
BAJA (B)	MEDIA (M)	ALTA (A)	LIGER.DAÑINO (L)	DAÑINO (D)	EXTREM.DAÑINO (ED)	TRIVIAL (T)	TOLERABLE (TO)	MODERADO (MO)	IMPORTANTE (I)	INTOLERABLE (IN)
<b>CASOS ESPECIALES:</b>		<b>EM</b>		<b>MdE</b>		<b>D</b>				
		Embarazadas		Menores de Edad		Discapacitados				
								<b>EE:</b> Evitar Exposición		
								<b>APT:</b> Adecuar Puesto Trabajo		

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
010	Caída de personas a distinto nivel	Presencia de escaleras para subir y bajar a los distintos pisos del local.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• Recoger cualquier vertido inmediatamente</li> <li>• Tratamiento antideslizante en los peldaños metálicos o banda antideslizante en los bordes.</li> <li>• Evitar subir o bajar cargas voluminosas, con las cuales no veas donde pisas.</li> <li>• Informar a los trabajadores sobre los riesgos.</li> <li>• Utilizar calzado cómodo y con suela antideslizante.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
020	Caída de personas al mismo nivel	Posibilidad de resbalar o tropezar con objetos o derrames en el suelo	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• Recoger los vertidos y desperdicios.</li> <li>• En las operaciones de limpieza del suelo colocar señal de "suelo resbaladizo".</li> <li>• Utilizar calzado cómodo y con suela antideslizante</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
030	Caída de objetos por desplome	Almacenamiento apilando cajas y en estanterías	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar a los trabajadores</li> <li>• Se evitarán almacenamientos de elementos pesados en las zonas altas de las estanterías.</li> <li>• Las estanterías deberán estar debidamente ancladas a la pared o entre ellas.</li> <li>• Se conocerá el límite de carga de las estanterías.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
070	Choques contra objetos inmóviles	Posibilidad de golpes contra esquinas, mobiliario de cocina y/o maquinaria.	B	LD	T			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza en todo momento.</li> <li>• Evitar dejar cajones abiertos y objetos en las zonas de paso.</li> <li>• Evitar dejar objetos que sobresalgan de los bordos del mobiliario de la cocina.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
070	Choques contra objetos inmóviles	Posibilidad de golpes en la cabeza con el saliente del almacén	B	LD	T			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Señalización del saliente con la señal adecuada.</li> <li>• Colocar a lo largo de todo el borde del saliente una tira de goma espuma para amortiguar los posibles golpes que se puedan ocasionar.</li> <li>• No almacenar debajo del saliente cosas de uso cotidiano, para evitar acercamientos y así posibles golpes.</li> <li>• Informar al trabajador.</li> </ul>								 <p>¡PELIGRO! OBJETOS FIJOS A BAJA ALTURA</p>

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
080	Choques contra objetos móviles	Posibilidad de choques entre trabajadores y/o clientes en horas punta de faena.	B	LD	T			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organización de las tareas de cada uno de los trabajadores.</li> <li>• Intentar visualizar siempre a los compañeros y clientes, para saber los movimientos que van a realizar.</li> <li>• Comunicación verbal y visual en todo momento.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
090	Golpes por objetos o herramientas	Posibilidad de cortes con los utensilios de cocina, vasos rotos, etc.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mantenimiento periódico de los útiles de cocina.</li> <li>• Almacenar correctamente después de cada uso.</li> <li>• En caso de rotura de vasos o vajilla no recoger con las manos desnudas, utilizar un cepillo y un recogedor.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
090	Golpes por objetos o herramientas	Posibilidad de cortes y amputaciones por uso inapropiado de las herramientas eléctricas de corte.	B	ED	MO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las herramientas de corte motorizadas como la cortadora de fiambre se utilizarán solo por el personal autorizado y debidamente formado en su uso:             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Se utilizarán sin puentear o inutilizar las protecciones de la hoja de corte.</li> <li>o Mantenimiento periódico de la hoja de corte y la instalación eléctrica.</li> </ul> </li> <li>• Bajo ningún concepto se manipularán los elementos de corte con el equipo enchufado a la red eléctrica.</li> <li>• Instrucción de trabajo con equipos eléctricos de corte</li> <li>• Formación e información sobre los equipos a utilizar</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
110	Atrapamiento por y entre objetos	Posibilidad de atrapamiento de la extremidad superior por el brazo articulado de la máquina de corte.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Formar e informar a los trabajadores.</li> <li>No puentear los sistemas de seguridad y recubrimientos del sistema.</li> <li>Las tareas de mantenimiento y limpieza se harán con la máquina desenchufada.</li> <li>Sistema de enclavamiento que impida que la máquina funcione con la puerta de acceso a las partes móviles.</li> <li>Proporcionar al trabajador el manual de usuario de la máquina.</li> <li>Limpiar la máquina con el grosor de corte a 0.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
130	Sobreesfuerzos	Posibilidad de sufrir alguna lesión dorso-lumbar, al subir y bajar cargas al almacén.	M	D	MO	APT		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Informar al trabajador en el Manejo Manual de Cargas.</li> <li>Evitar esfuerzos inútiles, usar medios mecánicos en la medida de lo posible y solicitar ayuda cuando haya que mover algún objeto pesado.</li> <li>Mantener la espalda recta, evitar posturas forzadas y giros del tronco.</li> <li>Sujetar las cargas con firmeza con ambas manos, procurando mantenerlas lo más cerca posible del cuerpo.</li> <li>Para levantar cargas, flexionar las rodillas sin doblar la espalda y elevarlas estirando las rodillas.</li> <li>Es mejor empujar que tirar de las cargas, aprovechando así el peso del cuerpo y la inercia de los objetos.</li> <li>Realizar una evaluación ergonómica del puesto de trabajo.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
140	Exposición a temperaturas extremas	Posibilidad de sufrir un golpe de calor en cocina, debido a la exposición a temperaturas y humedades elevadas.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Instalar ventiladores y equipos de climatización en el área de trabajo.</li> <li>Limitar el tiempo o la intensidad de la exposición.</li> <li>Proporcionar agua potable en las proximidades de los puestos de trabajo.</li> <li>Habilitar zonas de descanso con ventilación o aire acondicionado para el descanso de los trabajadores.</li> <li>Informar a los trabajadores sobre los riesgos relacionados con el calor, sus efectos y las medidas preventivas y de primeros auxilios que hay que adoptar.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
150	Contactos térmicos	Tostadora, horno, cocina de gas, posibilidad de tocar involuntariamente partes calientes.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar al trabajador de los riesgos del puesto de trabajo</li> <li>• Implantar una instrucción de trabajo que resuma los pasos a seguir para la utilización de los equipos.</li> <li>• Utilizar elementos de protección existentes, y de ser necesario utilizar pinzas para introducir y sacar producto de la plancha.</li> <li>• NUNCA introducir la mano dentro de la tostadora.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
160	Contactos eléctricos	Utilización de herramientas eléctricas y enchufes	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitar la saturación en los enchufes.</li> <li>• Mantenimiento preventivo de los cables y enchufes, para evitar cables en mal estado.</li> <li>• Evitar realizar tareas de mantenimiento con los equipos y herramientas conectadas a la red eléctrica.</li> <li>• Evitar en todo momento manipular o accionar cualquier aparato eléctrico con las manos mojadas.</li> <li>• Retirar lo máximo posible los cables de las zonas de trabajo.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
170	Exposición a sustancias nocivas.	Presencia de productos químicos en el lugar de trabajo. Productos de limpieza	M	D	MO	EE		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar a los trabajadores sobre los riesgos del puesto.</li> <li>• Formar e informar al trabajador sobre el uso de productos químicos de limpieza.</li> <li>• Evitar el contacto con cualquier parte del cuerpo.</li> <li>• Evitar su uso realizando mezclas con productos clorados.</li> <li>• No utilizar los recipientes grandes en trabajos cotidianos, siempre que sea posible trasvasar a un recipiente más pequeño y manejable.</li> <li>• Realizar esta operación en un lugar ventilado, de no ser posible, la tarea se realizará siempre en el mismo lugar y realizarse en condiciones de seguridad.</li> <li>• Leer fichas de seguridad de productos químicos</li> <li>• Uso de guantes de látex (o semejantes ante sensibilidad al látex)</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
170	Exposición a sustancias nocivas.	Manipulación del depurador de aguas del lavavajillas.	B	D	TO	EE		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar a los trabajadores sobre los riesgos del puesto.</li> <li>• Utilizar guantes de látex (o semejantes si existe sensibilidad al látex)</li> <li>• Limpiar los posibles derrames en las operaciones de introducción y cambio de recipiente.</li> <li>• Disponer en todo momento de las fichas de seguridad de los productos químicos</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
180	Contacto a sustancias cáusticas	Utilización de productos de limpieza con base alcalina.	B	D	TO	EE		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar a los trabajadores sobre los riesgos del puesto.</li> <li>• Formar e informar al trabajador sobre el uso de productos químicos de limpieza.</li> <li>• Evitar el contacto con cualquier parte del cuerpo.</li> <li>• Evitar su uso realizando mezclas con productos clorados.</li> <li>• No utilizar los recipientes grandes en trabajos cotidianos, siempre que sea posible trasvasar a un recipiente más pequeño y manejable.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
200	Explosiones	Instalación de Gas, bombonas de Butano	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir con la normativa sobre instalación de gas.</li> <li>• Revisiones periódicas por parte de una OCA de la instalación.</li> <li>• Mantenimiento preventivo.</li> <li>• Almacenar correctamente las bombonas de gas según normativa</li> <li>• Alejar las bombonas de butano de las fuentes de calor. Almacenarlas lejos de dichas fuentes de calor.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
210	Incendio	Operaciones de fritura con aceite hirviendo, riesgo de incendio	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar en todo momento la temperatura del aceite.</li> <li>• Informar y formar a los trabajadores en extinción de incendios.</li> <li>• En caso de exceso de temperatura en el aceite (generación excesiva de humo), se enfriará el aceite ya sea añadiendo aceite o apagando el fuego y dejar enfriar.</li> <li>• Cuando la producción de humo sea muy grande evitar que las salpicaduras entren en contacto con el fuego para evitar ignición.</li> <li>• En caso de incendio NUNCA echar agua para evitar el fuego. Ahogar el fuego con una tapadera, o usar extintor.</li> <li>• Informar y formar a los trabajadores en extinción de incendios.</li> <li>• En caso de incendio NUNCA echar agua para evitar el fuego. Ahogar el fuego con una tapadera, o usar extintor.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
240	Accidentes de tráfico	Accidentes de tráfico en el trayecto de ida y vuelta al trabajo (in itinere)	B	ED	MO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adoptar una postura de conducción preventiva cada vez que encendamos el vehículo.</li> <li>• La conducción defensiva consiste en aplicar 4 técnicas básicas: <ul style="list-style-type: none"> <li>o De visión</li> <li>o De anticipación</li> <li>o De gestión de espacio</li> <li>o Control de velocidad</li> </ul> </li> <li>• Deberemos emplear siempre el cinturón de seguridad, no emplear el teléfono móvil, salvo con dispositivos homologados para ello.</li> <li>• Mantener la velocidad adecuada a la vía por la que circulemos.</li> <li>• Debe respetarse en todo momento el código de circulación.</li> <li>• Realizar comprobación del estado del vehículo (neumáticos, frenos, ...), así como de la documentación del mismo</li> <li>• Control de la ficha de mantenimiento del vehículo</li> <li>• Si se va a conducir: no se debe beber nada de alcohol</li> <li>• Si ha bebido, no conduzca</li> <li>• El alcohol interactúa con otras drogas y/o medicamentos potenciando efectos indeseables que afectan a funciones psíquicas</li> <li>• Bajo los efectos del alcohol, hay una menor utilización del cinturón de seguridad</li> <li>• El tabaco se puede considerar como una droga más. Es peligroso cuando se conduce</li> <li>• El té y el café en exceso son estimulantes</li> <li>• Muchas drogas producen cuadros psíquicos residuales, aunque ya no se consuman</li> <li>• Curso de reciclaje de seguridad vial. Test de evaluación.</li> </ul> <p><b><u>En situaciones de estrés:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuación de los horarios de entrada y salida, para evitar horas punta</li> <li>• Salir un poco antes, dándonos más margen de tiempo para realizar un trayecto, sin fijar hora de llegada</li> <li>• Dormir lo suficiente para nuestras necesidades (entre 7 y 8 horas)</li> </ul>								

- Realizar una buena alimentación e hidratación
- Evitar drogas, alcohol, tabaco y polifarmacia
- Evitar, en lo posible, zonas de congestión de tráfico
- Aparcar los problemas laborales y personales mientras conducimos.
- Ante la fatiga en la conducción;
- Evitar conducir de noche: combinación fatiga-sueño, en especial entre las 3 y la 6 de la mañana
- Evitar las temperaturas elevadas dentro del vehículo, mediante la entrada de aire por las ventanillas o en su caso con aire acondicionado
- Disminuir el número de horas de conducción. Planificar los recorridos largos y desconocido
- Realizar pausas cada 2 horas de conducción
- Beber abundante líquido para evitar que la deshidratación aumente la fatiga muscular. Comer caramelos y/o chicles
- Aliviar la fatiga ocular con gafas que eviten destellos y en su caso bien graduadas
- Adoptar una buena postura conduciendo
- Atención a las señales de alarma de fatiga al conducir: continuos cambios de postura, parpadeo constante, tensión muscular, dolor cervical y sensación de somnolencia

**Ante el sueño:**

- El hecho de mantener hábitos de sueño regulares y un ambiente de sueño silencioso puede evitar algunos trastornos del sueño
- Se debe acudir al médico si se observan episodios de ausencia de la respiración (apneas, ronquidos crónicos) durante el sueño
- Alcohol, drogas y medicación pueden inducir sueño.
- Las horas más peligrosas para dormirse son de 2 a 6 de la mañana y de 14 a 16 de la tarde.
- Adoptar una postura de conducción preventiva cada vez que encendamos el vehículo. Anticiparnos, conocer nuestros límites
- 

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
310	Exposición a contaminantes químicos	Humos de aceite frito	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar la temperatura del aceite, en función del aceite usado esta temperatura (temperatura de humo) puede variar. Al sobrepasar esta temperatura es cuando se produce la generación de sustancias nocivas.</li> <li>• Utilizar extracción localizada (campanas de extracción)</li> <li>• Mantenimiento preventivo de las campanas, limpieza periódica para evitar incrustaciones que puedan hacer que la extracción pierda carga.</li> <li>• Extracción localizada en la estación de fritura</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
320	Exposición a contaminantes biológicos	Almacenamiento, tratamiento y manipulación de alimentos.	B	ED	MO	APT		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Promover y mantener una correcta higiene tanto de la ropa de trabajo como de los utensilios y aparatos de trabajo.</li> <li>Disponer de certificado de manipulador de alimentos.</li> <li>Separar adecuadamente los residuos de tipo orgánico bien alejados de lugares de trabajo donde se manipulen o almacenen productos alimenticios.</li> <li>Evitar acumulación de residuos orgánicos.</li> <li>Implantar un programa periódico de control de plagas.</li> <li>Implantar un programa de limpieza y desinfección de los lugares de trabajo donde se almacenen y/o manipulen alimentos.</li> <li>Control de plagas</li> <li>Orden y limpieza</li> <li>Certificado de manipulador de alimentos.</li> <li>Programa de limpieza y desinfección de los lugares de trabajo. Control de plagas.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
410	Física. Posición	Jornada laboral casi en totalidad en bipedestación	M	D	MO	APT		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar pausas regulares, para facilitar la circulación de la sangre.</li> <li>Calzado de trabajo cómodo y de tacón bajo.</li> <li>Realizar pausas regulares, para facilitar la circulación de la sangre.</li> <li>Calzado de trabajo cómodo y de tacón bajo.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: COCINERO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
440	Manejo de cargas	Posibilidad de cargar con distintos útiles y materias: cajas de bebida, blíster de helados, etc.	M	D	MO	APT		
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>El peso máximo a manipular no excederá los 25 kilos para trabajadores, siendo 15 kg el límite máximo para mujeres.</li> <li>Se tendrá especial cuidado en la colocación de la espalda y de la carga, evitando sobreesfuerzos.</li> <li>La carga siempre bien pegada sobre el plano de la cintura.</li> <li>Formar e informar al trabajador sobre el manejo manual de cargas.</li> <li>Instrucción técnica manejo manual de cargas</li> </ul>								

<b>FICHA DE ANÁLISIS DEL RIESGOS</b>						TIPO EVALUACIÓN INICIAL					
						Fecha E.R.:15/05/2017					
<b>DEPARTAMENTO</b>						<b>Nº de Trabajadores Afectados:</b> <b><u>1</u></b>					
<b>PUESTO TRABAJO</b>			ENCARGADO								
<b>DESCRIPCIÓN DE LAS TAREAS REALIZADAS:</b>											
Realizar pedidos, tratar con proveedores, organización de los trabajos, trato con clientes, etc.											
<b>HERRAMIENTAS MANUALES Y ELÉCTRICAS:</b>											
Equipos informáticos											
<b>EQUIPOS DE TRABAJO:</b>											
<b>SUSTANCIAS Y PRODUCTOS QUÍMICOS:</b>											
<b>PROBABILIDAD</b>			<b>CONSECUENCIAS</b>			<b>ESTIMACIÓN DEL RIESGO</b>					
BAJA (B)	MEDIA (M)	ALTA (A)	LIGER.DAÑINO (L)	DAÑINO (D)	EXTREM.DAÑINO (ED)	TRIVIAL (T)	TOLERABLE (TO)	MODERADO (MO)	IMPORTANTE (I)	INTOLERABLE (IN)	
<b>CASOS ESPECIALES:</b>			<b>EM</b>		<b>MdE</b>		<b>D</b>		<b>EE: Evitar Exposición</b>		
			Embarazadas		Menores de Edad		Discapacitados		<b>APT: Adecuar Puesto Trabajo</b>		

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: ENCARGADO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
010	Caída de personas a distinto nivel	Presencia de escaleras para subir y bajar a los distintos pisos del local.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• Recoger cualquier vertido inmediatamente</li> <li>• Tratamiento antideslizante en los peldaños metálicos o banda antideslizante en los bordes.</li> <li>• Evitar subir o bajar cargas voluminosas, con las cuales no veas donde pisas.</li> <li>• Informar a los trabajadores sobre los riesgos.</li> <li>• Utilizar calzado cómodo y con suela antideslizante.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: ENCARGADO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
020	Caída de personas al mismo nivel	Posibilidad de resbalar o tropezar con objetos o derrames en el suelo	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• Recoger los vertidos y desperdicios.</li> <li>• En las operaciones de limpieza del suelo colocar señal de "suelo resbaladizo".</li> <li>• Utilizar calzado cómodo y con suela antideslizante</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: ENCARGADO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
070	Choques contra objetos inmóviles	Posibilidad de encontrar cajones abiertos ...	B	LD	T			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar al trabajador:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Mantener cerrados cajones y puertas de los armarios cuando estén siendo utilizados</li> <li>o Almacenar el material solo en los lugares destinados a tal fin, no en pasillos, ni en las inmediaciones del puesto de trabajo</li> <li>o Asegurar en todo momento que entre un puesto de trabajo y el contiguo, haya una distancia suficiente para permitir su acceso con facilidad</li> </ul> </li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: ENCARGADO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
160	Contactos eléctricos	Utilización inadecuada de equipo de trabajo (equipos informáticos...)	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Informar al trabajador</li> <li>• Antes de utilizar cualquier equipo:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Asegurarse de que se encuentra en buen estado y siga las normas de utilización.</li> <li>o Revisar las bases de enchufe y clavijas con puesta a tierra.</li> <li>o No sobrecargar los enchufes, ni conecte aparatos con los cables pelados.</li> </ul> </li> <li>• No utilizar prolongadores en mal estado ni usar empalmes, particularmente por el suelo o zonas húmedas. Informar a quien corresponda para corregir la situación.</li> <li>• No realizar reparaciones del equipo de trabajo (impresoras, fotocopiadoras, ...) por cuenta propia. Si por cualquier motivo tuviera que hacerlo nunca manipule estos aparatos si se han mojado o se han mojado las manos.</li> <li>• En caso de duda o avería avisar al responsable, (electricista, etc).</li> <li>• Revisar periódicamente el estado de los equipos de trabajo eléctricos comprobando carcasas, cables y estado de conservación en general.</li> <li>• Reparar adecuadamente los equipos de trabajo eléctricos. No utilizar nunca cinta adhesiva para reparar carcasas, cables, conexiones eléctricas, etc.</li> <li>• No utilizar prolongadores en mal estado ni usar empalmes, particularmente por el suelo o zonas húmedas. Informar a quien corresponda para corregir la situación.</li> <li>• Formar e informar al trabajador de los riesgos de su puesto de trabajo.</li> <li>• Revisiones periódicas de las instalaciones eléctricas y de sus componentes.</li> <li>• Evitar sobrecarga de enchufes</li> <li>• Prohibido manipular aparatos eléctricos conectados a la red.</li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: ENCARGADO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
220	Causados por seres vivos	Amenazas, agresiones, intentos de robo, etc.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trato correcto y calmado con los clientes o visitantes.</li> <li>• No encararse nunca con un cliente o visitante</li> <li>• En caso de atraco, evitar el conflicto directo con el agresor.                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o Obedecer</li> <li>o Avisar a la policía lo antes posible una vez pase el peligro.</li> </ul> </li> </ul>								

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: ENCARGADO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
240	Accidente de tráfico	Al desplazarse de casa al trabajo y viceversa. Traslados a empresas u organismos a gestionar o realizar visitas comerciales, mediante el uso de vehículo.	B	ED	MO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Adoptar una postura de conducción preventiva cada vez que encendamos el vehículo.</li> <li>• La conducción defensiva consiste en aplicar 4 técnicas básicas:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>o De visión</li> <li>o De anticipación</li> <li>o De gestión de espacio</li> <li>o Control de velocidad</li> </ul> </li> <li>• Deberemos emplear siempre el cinturón de seguridad, no emplear el teléfono móvil, salvo con dispositivos homologados para ello.</li> <li>• Mantener la velocidad adecuada a la vía por la que circulemos.</li> <li>• Debe respetarse en todo momento el código de circulación.</li> <li>• Realizar comprobación del estado del vehículo (neumáticos, frenos, ...), así como de la documentación del mismo</li> <li>• Control de la ficha de mantenimiento del vehículo</li> <li>• Si se va a conducir: no se debe beber nada de alcohol</li> <li>• Si ha bebido, no conduzca</li> <li>• El alcohol interactúa con otras drogas y/o medicamentos potenciando efectos indeseables que afectan a funciones psíquicas</li> <li>• Bajo los efectos del alcohol, hay una menor utilización del cinturón de seguridad</li> <li>• El tabaco se puede considerar como una droga más. Es peligroso cuando se conduce</li> <li>• El té y el café en exceso son estimulantes</li> <li>• Muchas drogas producen cuadros psíquicos residuales, aunque ya no se consuman</li> <li>• Curso de reciclaje de seguridad vial. Test de evaluación.</li> </ul> <p><b><u>En situaciones de estrés:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adecuación de los horarios de entrada y salida, para evitar horas punta</li> <li>• Salir un poco antes, dándonos más margen de tiempo para realizar un trayecto, sin fijar hora de llegada</li> <li>• Dormir lo suficiente para nuestras necesidades (entre 7 y 8 horas)</li> <li>• Realizar una buena alimentación e hidratación</li> <li>• Evitar drogas, alcohol, tabaco y polifarmacia</li> <li>• Evitar, en lo posible, zonas de congestión de tráfico</li> <li>• Aparcar los problemas laborales y personales mientras conducimos.</li> <li>• Ante la fatiga en la conducción;</li> </ul>								

- Evitar conducir de noche: combinación fatiga-sueño, en especial entre las 3 y la 6 de la mañana
- Evitar las temperaturas elevadas dentro del vehículo, mediante la entrada de aire por las ventanillas o en su caso con aire acondicionado
- Disminuir el número de horas de conducción. Planificar los recorridos largos y desconocido
- Realizar pausas cada 2 horas de conducción
- Beber abundante líquido para evitar que la deshidratación aumente la fatiga muscular. Comer caramelos y/o chicles
- Aliviar la fatiga ocular con gafas que eviten destellos y en su caso bien graduadas
- Adoptar una buena postura conduciendo
- Atención a las señales de alarma de fatiga al conducir: continuos cambios de postura, parpadeo constante, tensión muscular, dolor cervical y sensación de somnolencia

**Ante el sueño:**

- El hecho de mantener hábitos de sueño regulares y un ambiente de sueño silencioso puede evitar algunos trastornos del sueño
- Se debe acudir al médico si se observan episodios de ausencia de la respiración (apneas, ronquidos crónicos) durante el sueño
- Alcohol, drogas y medicación pueden inducir sueño.
- Las horas más peligrosas para dormirse son de 2 a 6 de la mañana y de 14 a 16 de la tarde.
- Adoptar una postura de conducción preventiva cada vez que encendamos el vehículo. Anticiparnos, conocer nuestros límites



RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: ENCARGADO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
410	Física. Posición	Trabajos con PVD (Pantallas Visualización Datos)	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalación de pantallas de protección mediante difusores o pantallas traslúcidas para evitar reflejos.</li> <li>• Modificación de la orientación de las PVD. No se deberán colocar inmediatamente debajo de las luminarias, y no se retirarán de éstas los difusores, para conseguir distribución más uniforme de la luz.</li> <li>• Colocación del ordenador de tal manera que la luz externa incida lateralmente en la pantalla.</li> <li>• Colocar elementos que atenúen la luz solar tales como persianas de tipo veneciana, toldos, estores, ...</li> <li>• Procedimiento de Trabajo "Riesgos en Oficinas, uso de PVD"</li> <li>• Formación de los trabajadores en Riesgos en Oficinas</li> </ul>								
<b><u>Durante el empleo de PVD, se deberán seguir las siguientes recomendaciones:</u></b>								
<p>Algunas características del teclado, como su altura, grosor e inclinación, pueden influir en la adopción de posturas incorrectas y originar trastornos en los usuarios. Para prevenir estos riesgos, el diseño del teclado debería cumplir, al menos, los siguientes requisitos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• El cuerpo del teclado debe ser suficientemente plano; se recomienda que la altura de la 3ª fila de teclas (fila central) no exceda de 30 mm respecto a la base de apoyo del teclado y la inclinación de éste debería estar comprendida entre 0º y 25º respecto a la horizontal.</li> </ul>								

- Si el diseño incluye un soporte para las manos, su profundidad debe ser al menos de 10 cm. Si no existe dicho soporte se debe habilitar un espacio similar en la mesa delante del teclado (este reposamanos o el mantener dicha distancia es muy importante para reducir la tensión estática en los brazos y la espalda del usuario).

RIESGO IDENTIFICADO DE PUESTO: ENCARGADO			ANÁLISIS DEL RIESGO			CASOS ESPECIALES		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Riesgo	EM	ME	DS
450	Mental. Recepción de la información	Exigencias de las tareas, apremio de tiempo, etc.	B	D	TO			
<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>								
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilitar la detección y discriminación de las señales mediante su adecuado diseño y su correcta ubicación.</li> <li>• Tener en cuenta aspectos como el tamaño de los caracteres, en función de la distancia de lectura, el contraste con el fondo, la adecuación de estímulos al medio utilizando la combinación de más de un canal sensorial si es necesario (por ejemplo, señales visuales cuando hay ruido), la duración de la señal, la movilidad del objeto o del sujeto, etc.</li> <li>• Prever desde el diseño la adecuación (cantidad y complejidad) de la información recibida: mensajes simples, claros, concretos, tener en cuenta a quién van dirigidos (vocabulario, simbolismos, etc.), frecuencia con que se reciben los mensajes. Deberá también evitarse un exceso de memorización, facilitando la consulta de datos cuando sea necesario.</li> <li>• Realizar un diseño ergonómico de los mandos y del puesto en general atendiendo a: la magnitud y la dirección de la fuerza, la duración de los movimientos, la postura, las distancias de alcance, la adecuación de los mismos a la acción requerida, la frecuencia de utilización, la correspondencia con otros mandos o con indicadores, etc.</li> <li>• Prever pausas cortas y frecuentes en trabajos con elevadas demandas mentales (por ejemplo, para tareas monótonas de ordenador se recomiendan pausas de unos 10 min. cada 40 min. de trabajo efectivo) o la posibilidad de alternar con otro tipo de tarea que exija un menor nivel de atención.</li> <li>• Intentar reducir la carga de trabajo en el turno de noche,</li> <li>• Considerar el nivel de experiencia y formación (relacionada con la realización de la tarea) de la persona.</li> </ul> <p>Informar al trabajador:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Facilitar la detección y discriminación de las señales mediante su adecuado diseño y su correcta ubicación.</li> <li>• Tener en cuenta aspectos como el tamaño de los caracteres, en función de la distancia de lectura, el contraste con el fondo, etc.</li> <li>• Prever desde el diseño la adecuación (cantidad y complejidad) de la información recibida: mensajes simples, claros, concretos, tener en cuenta a quién van dirigidos (vocabulario, simbolismos, etc.), frecuencia con que se reciben los mensajes. Deberá también evitarse un exceso de memorización, facilitando la consulta de datos cuando sea necesario.</li> <li>• Realizar un diseño ergonómico del puesto en general atendiendo</li> <li>• Prever pausas cortas y frecuentes en trabajos con elevadas demandas mentales (por ejemplo, para tareas monótonas de ordenador se recomiendan pausas de unos 10 min. cada 40 min. de trabajo efectivo).</li> </ul>								

## 2.2. Fichas por instalaciones

En las siguientes fichas, se evalúan los riesgos que se pueden presentar en los puestos de trabajo derivados de las propias instalaciones y equipos, para los cuales existe legislación aplicable.

El cumplimiento de dichas legislaciones supone que los riesgos derivados de estas instalaciones están controlados, por lo que no se considera necesario realizar una evaluación de este tipo de riesgos, sino que se debe asegurar el cumplimiento de los requisitos establecidos por la legislación aplicable y en los términos que dicha legislación contemple.

### **INSTALACIONES EVALUADAS:**

- *Instalaciones generales del centro de trabajo*
- *Instalación de climatización*
- *Instalación contra incendios*
- *Instalación eléctrica*



<b>FICHA DE ANÁLISIS DEL RIESGOS</b>		TIPO PERIODICIDAD Inicial
		Fecha E.R.:15/05/2017
<b>INSTALACIÓN:</b>	Instalaciones generales del centro de trabajo	<b>Nº de Trabajadores Afectados:</b> <b>5</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN</b>		
Zonas de paso, salón principal, cocina, zona de barra, aseos, almacenes.		
<b>PROBABILIDAD</b>		
<b>CONSECUENCIAS</b>		
<b>ESTIMACIÓN DEL RIESGO</b>		
BAJA (B)	MEDIA (M)	ALTA (A)
LIGER.DAÑINO (L)	DAÑINO (D)	EXTREM.DAÑINO (ED)
TRIVIAL (T)	TOLERABLE (TO)	MODERADO (MO)
	IMPORTANTE (I)	INTOLERABLE (IN)

RIESGO IDENTIFICADO			ANÁLISIS DEL RIESGO		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Est. Riesgo
010	Caída a distinto nivel	Presencia de escaleras, posibilidad de caer de un piso a otro	B	D	TO
020	Caída al mismo nivel	Posibilidad de tropezar, o resbalar	B	D	TO
030	Caída de objetos por desplome	Almacenamiento de cajas en varios niveles	B	D	TO
070	Choques contra objetos inmóviles	Presencia de un saliente en el almacén de baja altura.	B	D	TO
<b>RECOMENDACIONES GENERALES</b>					
<p><u>010 Caídas de personas a distinto nivel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• Borde antideslizante en las escaleras o tratamiento antideslizante.</li> </ul> <p><u>020 Caídas de personas al mismo nivel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• Recoger vertidos y desperdicios inmediatamente.</li> <li>• Los vasos y vajilla rotos no se recogerán con las manos desnudas, usar escoba y recogedor.</li> </ul> <p><u>030 Caídas de objetos al mismo nivel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Orden y limpieza</li> <li>• En la medida de lo posible evitar el almacenamiento de cajas apiladas unas encima de otras.</li> <li>• Evitar apilamiento inestable.</li> <li>• Si dicho almacenamiento se observa oscilación, retirar y revisar que el suelo no presenta desperfecto o desniveles.</li> </ul> <p><u>070 Choques contra objetos inmóviles.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Señalización del saliente con la señal adecuada.</li> <li>• Colocar a lo largo de todo el borde del saliente una tira de goma espuma para amortiguar los posibles golpes que se puedan ocasionar.</li> <li>• No almacenar debajo del saliente cosas de uso cotidiano, para evitar acercamientos y así posibles golpes.</li> </ul>					



<b>PROYECTO FIN DE MÁSTER</b>	<b>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</b> <b>RESTAURANTE LOS GIRASOLES</b>	Página 48 de 75
-------------------------------	--	-----------------

<b>FICHA DE ANÁLISIS DEL RIESGOS</b>		TIPO PERIODICIDAD Inicial
		Fecha E.R.:15/05/17
<b>INSTALACIÓN:</b>	Instalación contra incendios	<b>Nº de Trabajadores Afectados:</b> <b>5</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN</b>		
<b>PROBABILIDAD</b>		
<b>CONSECUENCIAS</b>		
<b>ESTIMACIÓN DEL RIESGO</b>		
BAJA (B)	MEDIA (M)	ALTA (A)
LIGER.DAÑINO (L)	DAÑINO (D)	EXTREM.DAÑINO (ED)
TRIVIAL (T)	TOLERABLE (TO)	MODERADO (MO)
	IMPORTANTE (I)	INTOLERABLE (IN)

RIESGO IDENTIFICADO			ANÁLISIS DEL RIESGO		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Est. Riesgo
210	Incendio	Existencia de extintores de polvo y CO2	B	D	TO
<b>RECOMENDACIONES GENERALES</b>					
<p><u>210 Incendio</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prohibición de fumar o extremar las medidas.</li> <li>• Recoger rápidamente los líquidos inflamables que pudiesen haber caído sobre el suelo.</li> <li>• Retirar rápidamente los desechos, impidiendo que se acumulen.</li> <li>• Señalización de las instalaciones y material contra incendios.</li> <li>• La instalación eléctrica debe estar compartimentada en sectores de incendios.</li> <li>• Las vías de evacuación y las puertas de salida deben ser amplias, estar señalizadas y encontrarse libres de obstáculos.</li> <li>• Formar a los trabajadores en el uso de extintores</li> </ul>					

<b>PROYECTO FIN DE MÁSTER</b>	<b>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</b> <b>RESTAURANTE LOS GIRASOLES</b>	Página 49 de 75
-------------------------------	--	-----------------

<b>FICHA DE ANÁLISIS DEL RIESGOS</b>		TIPO PERIODICIDAD Inicial
		Fecha E.R.:15/05/17
<b>INSTALACIÓN:</b>	Instalación de climatización	<b>Nº de Trabajadores Afectados:</b> <b>5</b>
<b>DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN</b>		
<b>PROBABILIDAD</b>		
<b>CONSECUENCIAS</b>		
<b>ESTIMACIÓN DEL RIESGO</b>		
BAJA (B)	MEDIA (M)	ALTA (A)
LIGER.DAÑINO (L)	DAÑINO (D)	EXTREM.DAÑINO (ED)
TRIVIAL (T)	TOLERABLE (TO)	MODERADO (MO)
IMPORTANTE (I)	INTOLERABLE (IN)	

RIESGO IDENTIFICADO			ANÁLISIS DEL RIESGO		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Est. Riesgo
320	Exposición a contaminantes biológicos	En las instalaciones se dispone de un equipo de aire acondicionado. Riesgos microbiológicos	B	D	TO
<b>RECOMENDACIONES GENERALES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ubicar las tomas de aire exterior de modo que se impida la reentrada de los aerosoles producidos en las torres de refrigeración.</li> <li>• Es conveniente mantener el edificio a ligera presión positiva para minimizar la infiltración del aire por lugares no controlados (puertas, ventanas, etc.).</li> <li>• Suministrar suficiente aire fresco de ventilación cumpliendo con los estándares o recomendaciones técnicas relativas al tema.</li> <li>• Disponer de accesos adecuados a los diferentes componentes del sistema para su inspección, reparación y limpieza.</li> <li>• Colocar filtros adecuados para el control de la entrada de materia particulada. Es recomendable: usar prefiltros y filtros que tengan eficacias de retención superiores al 80%; cambiar los filtros a intervalos regulares de tiempo y cuando sea necesario instalar filtros tras los intercambiadores de calor.</li> <li>• Prevenir la acumulación de agua estancada bajo los sistemas de refrigeración, implantando un sistema de drenaje continuo.</li> <li>• Reparar de inmediato cualquier fuga de agua tanto dentro del sistema de ventilación/climatización como en el resto del edificio.</li> <li>• Seleccionar humidificadores que utilicen vapor de agua como fuente de humedad en lugar de los que utilizan agua reciclada. Dentro de los humidificadores de vapor son preferibles los de vapor seco.</li> <li>• Mantener la humedad relativa del aire por debajo del 70% en los espacios ocupados y en los plenos de baja velocidad de aire.</li> <li>• Establecer programas de mantenimiento que contemplen la inspección, la limpieza y la desinfección de los diversos componentes del sistema, registrando las operaciones que se realicen y su periodicidad, prestando especial atención a los humidificadores y torres de refrigeración: <ul style="list-style-type: none"> <li>o Seleccionar biocidas y anticorrosivos que sean compatibles entre ellos y con los materiales de construcción de los diferentes elementos. El tratamiento continuo del agua con estos productos no es recomendable ya que pueden incorporarse al flujo de aire y afectar a los ocupantes del edificio.</li> </ul> </li> <li>• Durante las operaciones de mantenimiento y limpieza del sistema es recomendable utilizar equipos de protección personal al entrar en espacios confinados, por ejemplo, protectores de las vías respiratorias con filtros para materia particulada de alta eficacia y ropa de trabajo.</li> </ul>					

<b>FICHA DE ANÁLISIS DEL RIESGOS</b>			TIPO PERIODICIDAD Inicial							
			Fecha E.R.:15/05/17							
<b>INSTALACIÓN:</b>	Instalación eléctrica	<b>Nº de Trabajadores Afectados:</b> 5								
<b>DESCRIPCIÓN DE LA INSTALACIÓN</b>										
<b>PROBABILIDAD</b>		<b>CONSECUENCIAS</b>			<b>ESTIMACIÓN DEL RIESGO</b>					
BAJA (B)	MEDIA (M)	ALTA (A)	LIGER.DAÑINO (L)	DAÑINO (D)	EXTREM.DAÑINO (ED)	TRIVIAL (T)	TOLERABLE (TO)	MODERADO (MO)	IMPORTANTE (I)	INTOLERABLE (IN)

RIESGO IDENTIFICADO			ANÁLISIS DEL RIESGO		
Código	Riesgo	Riesgo Detectado	Prob.	Cons.	Est. Riesgo
160	Contactos eléctricos	En el momento de la visita se observan cuadros eléctricos sin señalizar	B	ED	MO
<b>RECOMENDACIONES GENERALES</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Señalización de riesgo eléctrico en el cuadro principal.</li> <li>Mantener el cuadro eléctrico cerrado.</li> </ul> <p><u>161 Contactos eléctricos directos</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alejamiento de las partes activas de la instalación a una distancia que sea imposible el contacto fortuito con las manos o por la manipulación de objetos conductores.</li> <li>Interposición de obstáculos que impidan todo contacto accidental con las partes activas de la instalación.</li> <li>Recubrimiento de las partes activas por medio de un aislamiento apropiado capaz de conservar sus propiedades con el tiempo, y que limite la corriente de contacto a un valor no superior a 1 mA (miliamperio).</li> </ul> <p><u>162 Contactos eléctricos indirectos</u></p> <p style="margin-left: 20px;">Clase A:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Separación de circuitos mediante transformador.</li> <li>Separación de las partes activas y las masas accesibles por medio de aislamientos de protección.</li> <li>Inaccesibilidad simultánea de elementos de protección.</li> <li>Recubrimiento de las masas con aislamientos de protección.</li> </ul> <p style="margin-left: 20px;">Clase B:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Puesta a tierra de las masas y dispositivos de corte por intensidad de defecto. Diferenciales.</li> <li>Neutro aislado de tierra y dispositivos de corte automático.</li> <li>Puesta a neutro de las masas y dispositivos de corte por intensidad de defecto.</li> </ul>					



### 2.3. Fichas de equipos de trabajo

En este apartado se contemplan los riesgos derivados de los equipos de trabajo no incluidos en el punto anterior, es decir, fundamentalmente maquinaria. Para verificar el cumplimiento de la legislación vigente en la materia cabe tener en cuenta los siguientes puntos:

1. Se considera equipo de trabajo, cualquier máquina, aparato, instrumento o instalación utilizado en el trabajo.
2. Se define como utilización de un equipo de trabajo, cualquier actividad referida a un equipo de trabajo, tal como la puesta en marcha o la detención, el empleo, el transporte, la reparación, la transformación, el mantenimiento, y la conservación, incluida en particular, la limpieza.

El empresario deberá garantizar que los equipos de trabajo sean adecuados al trabajo a realizar y que garanticen la seguridad y salud de los trabajadores al utilizar dichos equipos de trabajo, en cualquier caso, el empresario deberá utilizar únicamente equipos que satisfagan:

- Cualquier disposición legal o reglamentaria que le sea de aplicación.
- Las condiciones generales previstas en el **R.D. 1215/97**.

De acuerdo con lo anterior, los parámetros de control considerados en la presente evaluación son:

- Verificación de la existencia de marcado CE.
- Verificación de la existencia de un registro de mantenimiento adecuado de acuerdo con lo indicado por el fabricante.

En los casos en que se verifique el cumplimiento de ambos requisitos se considerará que dicho equipo cumple lo establecido en la actual normativa en materia de Seguridad.

En el caso de faltar cualquiera de ellos es necesario verificar que dicho equipo cumple lo establecido en el **R.D. 1215/97**. A tal fin les recomendamos se pongan en contacto con el Técnico de Prevención en Riesgos Laborales.

<b>EQUIPO DE TRABAJO</b>	<b>REFERENCIA</b>	<b>MARCA</b>	<b>MODELO</b>	<b>AÑO</b>	<b>TIPO</b>
Cafetera exprés	405RWD	Elecktra	T3	2016	Electrónica
Molinillo de café	202wtm	Elecktra	405300	2016	Automático
Robot de cocina	ES-50563	Fagor	W-600	2016	-
Lavavajillas	APLUS/20	Balay	AA-3	2017	-
Depuradora	INC-3650	Intax	GLOB BX	2016	Intax MOV
Cortadora fiambre	900613352	Inoxbel	Bx-100	2016	-
Plancha de cocina de gas	PPWT3	Fagor	Zob2554R	2016	-
Freidora	AMV7E6T05	Fagor	1002886z	2017	-

#### *2.4. Medios Auxiliares*

En este apartado se recoge el listado de los medios auxiliares con los que cuenta la empresa y de los que el Técnico de Prevención ha sido informado.

---

#### **NOMBRE**

---

Equipos informáticos  
Nevera  
Microondas  
Congeladores

---



2.5. Productos Químicos

En la siguiente ficha se recogen los productos químicos utilizados por la empresa y de los que el Técnico de Prevención de Riesgos Laborales ha sido informado. También se adjunta un cuadro con las incompatibilidades en el almacenamiento de dichos productos químicos, con los pictogramas actualizados al reglamento CLP.

Nombre del producto químico	 INFLAMABLE	 EXPLOSIVO	 TÓXICO	 PELIGRO GRAVE SALUD	 COMBURENTE	 PELIGRO SALUD	 CORROSIVO	 MEDIO AMBIENTE
VALDESTELLO Desincrustante para máquina lavavajillas							X	
VALDESTELLO Abrillantador	X							
DELTA LV							X	
DTM - 06							X	
VIP Amoniaca Limpiador concentrado								
GRESIN Limpiado de juntas de gres	X					X		
DEGRAS Desengrasante multiusos diluible							X	
RUF chemical 13 vajillas manual ph 5.5						X		
PONSLIM TOP						X		

*CUADRO INCOMPATIBILIDADES ALMACENAMIENTO DE QUÍMICOS*

							
	+	-	-	-	-	+	0
	-	+	-	-	-	-	-
	-	-	+	-	-	+	+
	-	-	-	+	-	-	-
	-	-	-	-	+	0	-
	+	-	+	-	0	+	+
	0	-	+	-	-	+	+
+ Se puede almacenar conjuntamente - No se debe almacenar juntos 0 Solamente se pueden almacenar si se adoptan ciertas medidas preventivas							
	El símbolo de recipientes a presión tiene una reglamentación específica para su almacenamiento						

*2.6. Ficha de aspectos derivados de la Ley 31/1995, Mod Ley 54/2003 y normativa de desarrollo.*

En este apartado se incluyen, en forma de tabla, aquellas obligaciones generales en materia de prevención de riesgos a fin de establecer un control sobre la ejecución de las mismas.

EMPRESA	RESTAURANTE LOS GIRASOLES		ASPECTOS DERIVADOS DE LA LEY 31/95, MOD. LEY 54/2003 PLAN DE ACTUACIÓN			
FECHA EVALUACIÓN	15/05/2017	TIPO EVALUACIÓN	INICIAL	FECH. ULT. EVAL.	15/05/2017	
Apartado	Acción requerida		Responsable	Presup. Asignado	Fecha Inicio	Fecha fin
POLÍTICA	<p>La política en materia de prevención tendrá por objeto la <u>promoción de la mejora de las condiciones de trabajo</u> dirigida a elevar el <u>nivel de protección de la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo</u>. Dicha política se llevará a cabo por medio de las <u>normas reglamentarias</u> y de las actuaciones administrativas que correspondan y, en particular, las que se regulan en este capítulo, que se orientarán a la coordinación de las distintas Administraciones públicas competentes en materia preventiva y a que se armonicen con ellas las actuaciones que conforme a esta Ley correspondan a sujetos públicos y privados</p>		GERENTE			
DERECHO A LA PROTECCIÓN FRENTE A LOS RIESGOS LABORALES	<p>Los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo. El citado derecho supone la existencia de un correlativo deber del empresario de protección de los trabajadores frente a los riesgos laborales. En cumplimiento del deber de protección, el empresario deberá garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores a su servicio en todos los aspectos relacionados con el trabajo</p>		GERENTE			
PRINCIPIOS ACCIÓN PREVENTIVA-EVALUACIÓN DE RIESGOS	<p>La <u>acción preventiva en la empresa se planificará por el empresario a partir de una evaluación inicial de los riesgos</u> para la seguridad y la salud de los trabajadores, que se realizará, con carácter general, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad, y en relación con aquellos que estén expuestos a riesgos especiales. 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. La evaluación inicial tendrá en cuenta aquellas otras actuaciones que deban desarrollarse de conformidad con lo dispuesto en la normativa sobre protección de riesgos específicos y actividades de especial peligrosidad.</p> <p><u>La evaluación será actualizada cuando cambien las condiciones de trabajo y, en todo caso, se someterá a consideración y se revisará, si fuera necesario, con ocasión de los daños para la salud que se hayan producido.</u> (EMPLEAR PROCEDIMIENTO DE COMUNICACIÓN DE CAMBIO DE CONDICIONES INCLUIDO EN EL MANUAL DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN)</p>		GERENTE			

<p>EQUIPOS DE TRABAJO Y MEDIOS DE PROTECCIÓN (EPI'S)</p>	<p>El empresario adoptará las <b><u>medidas necesarias con el fin de que los equipos de trabajo sean adecuados para el trabajo</u></b> que deba realizarse y convenientemente adaptados a tal efecto, de forma que garanticen la seguridad y la salud de los trabajadores al utilizarlos.                  El empresario deberá <b><u>proporcionar a sus trabajadores equipos de protección individual adecuados para el desempeño de sus funciones</u></b> y velar por el uso efectivo de los mismos cuando, por la naturaleza de los trabajos realizados, sean necesarios.                  Los <b><u>equipos de protección individual, deberán utilizarse cuando los riesgos no se puedan evitar o no puedan limitarse suficientemente por medios técnicos de protección colectiva</u></b> o mediante medidas, métodos o procedimientos de organización del trabajo.                  A fin de establecer un procedimiento de control, se realizará un archivo de los mismos. En el MANUAL DE GESTIÓN DE LA PREVENCIÓN se incluye una ficha de control de EPI's, que permite cómodamente realizar estas tareas.</p>	<p>GERENTE</p>			
<p>INFORMACIÓN, CONSULTA Y PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES</p>	<p>A fin de dar cumplimiento al deber de protección establecido en la presente Ley, el empresario adoptará las medidas adecuadas para que los trabajadores reciban todas las informaciones necesarias en relación con:                  a) Los riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo, tanto aquellos que afecten a la empresa en su conjunto como a cada tipo de puesto de trabajo o función.                  b) Las medidas y actividades de protección y prevención aplicables a los riesgos señalados en el apartado anterior.                  c) Las medidas adoptadas de conformidad con lo dispuesto en el artículo 20 de la presente Ley.                  En las empresas que cuenten con representantes de los trabajadores, la información a que se refiere el presente apartado se facilitará por el empresario a los trabajadores a través de dichos representantes                  El empresario deberá consultar a los trabajadores, y permitir su participación, en el marco de todas las cuestiones que afecten a la seguridad y a la salud en el trabajo (Emplear los Registros RPRL_05.0 / RPRL_05.1 / RPRL_05.2 / RPRL_05.3 / RPRL_05.4 / RPRL_05.5, incluidos en el manual de Gestión de la Prevención)</p>	<p>GERENTE</p>			
<p>TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES</p>	<p>Llevar un registro actualizado de trabajadores que puedan encontrarse en esta situación. Remitir al Técnico de Prevención de Riesgos Laborales vía e-mail el documento incluido en el Plan de Prevención a fin de tener en cuenta estos aspectos en la evaluación de riesgos y proponer las medidas preventivas y de protección que sean necesarias.</p>	<p>GERENTE</p>			
<p>FORMACIÓN DE LOS TRABAJADORES</p>	<p>En cumplimiento del deber de protección, el empresario <b><u>deberá garantizar que cada trabajador reciba una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada,</u></b> en materia preventiva, tanto en el momento de su contratación, cualquiera que sea la modalidad</p>	<p>GERENTE</p>			

	<p>o duración de ésta, como cuando se produzcan <b><u>cambios en las funciones que desempeñe o se introduzcan nuevas tecnologías o cambios en los equipos de trabajo.</u></b> La formación deberá estar <b><u>centrada específicamente en el puesto de trabajo</u></b> o función de cada trabajador, adaptarse a la evolución de los riesgos y a la aparición de otros nuevos y repetirse periódicamente, si fuera necesario. La formación a que se refiere el apartado anterior deberá <b><u>impartirse, siempre que sea posible, dentro de la jornada de trabajo</u></b> o, en su defecto, en otras horas, pero con el descuento en aquélla del tiempo invertido en la misma. La formación se podrá impartir por la empresa mediante medios propios o concertándola con servicios ajenos, y su coste no recaerá en ningún caso sobre los trabajadores</p>				
<p>MEDIDAS DE EMERGENCIA</p>	<p>El empresario, teniendo en cuenta el tamaño y la actividad de la empresa, así como la posible presencia de personas ajenas a la misma, deberá <b><u>analizar las posibles situaciones de emergencia y adoptar las medidas necesarias en materia de primeros auxilios, lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores,</u></b> designando para ello al personal encargado de poner en práctica estas medidas y comprobando periódicamente, en su caso, su correcto funcionamiento. El citado personal deberá poseer la formación necesaria, ser suficiente en número y disponer del material adecuado, en función de las circunstancias antes señaladas</p>	<p>GERENTE</p>			
<p>VIGILANCIA DE LA SALUD</p>	<p>El empresario garantizará a los trabajadores a su servicio la vigilancia periódica de su estado de salud en función de los riesgos inherentes al trabajo. Esta vigilancia sólo podrá llevarse a cabo cuando el trabajador preste su consentimiento. De este carácter voluntario sólo se exceptuarán, previo informe de los representantes de los trabajadores, los supuestos en los que la realización de los reconocimientos sea imprescindible para evaluar los efectos de las condiciones de trabajo sobre la salud de los trabajadores o para verificar si el estado de salud del trabajador puede constituir un peligro para el mismo, para los demás trabajadores o para otras personas relacionadas con la empresa o cuando así esté establecido en una disposición legal en relación con la protección de riesgos específicos y actividades de especial peligrosidad.</p> <p>En todo caso se deberá optar por la realización de aquellos reconocimientos o pruebas que causen las menores molestias al trabajador y que sean proporcionales al riesgo.</p>	<p>GERENTE</p>			
<p>DOCUMENTACIÓN</p>	<p>Conservar a disposición de la Autoridad Laboral, la documentación referente a Evaluaciones de Riesgos, Medidas de Prevención a adoptar. Resultado de controles periódicos de las condiciones de trabajo. Práctica del estado de los controles de la salud de los trabajadores. Relación de accidentes y enfermedades profesionales con baja superior a un día de trabajo.</p>	<p>GERENTE</p>			
<p>COORDINACIÓN DE</p>		<p>GERENTE</p>			

<p>ACTIVIDADES ENTRE EMPRESAS.</p>	<p>Establecer los mecanismos de cooperación y coordinación necesarios para el cumplimiento de las medidas preventivas en los casos indicados en la Ley 31/95, es decir, cuando en un mismo centro de trabajo desarrollen actividades de dos o más empresas, cuando se realicen contrataciones o subcontrataciones y cuando se cedan equipos de trabajo a otras empresas o se utilicen equipos de trabajo de otras empresas. <u>El empresario principal o la empresa contratista exigirá a las empresas contratistas y subcontratistas que le acrediten por escrito que han realizado la evaluación de riesgos y la planificación de su actividad preventiva, que han cumplido sus obligaciones en materia de información y formación respecto a los trabajadores que vayan a prestar sus servicios en el centro de trabajo. (según el R.D. 171/2004)</u></p>				
------------------------------------	--	--	--	--	--



### 3. Legislación aplicable

Se presenta a continuación la documentación y legislación consultada para la elaboración del presente informe, teniendo en cuenta que no se trata de una lista exhaustiva ni exclusiva, sino indicativa:

Relación de la legislación vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo (aplicable, en todo, o en parte, en función del sector y rama de la actividad productiva (Servicios-Hostelería, Restauración), de la plantilla de la empresa, y de la naturaleza o características de los lugares y equipos de trabajo, de las sustancias empleadas en los procesos productivos, de las funciones desarrolladas por los trabajadores, etc...):

- Ley 31/1995, de 8 de Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales (L.P.R.L.).
- R.D. 39/1997, de 17 de Enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención (modificado por R.D. 780/1998, de 30 de Abril, por el que se modifica el R.D. 39/1997, por R.D. 688/2005, de 10 de Junio, por el que se regula el régimen de funcionamiento de las Mutuas de A.T. y EE.PP. de la S.S. como Servicio de Prevención Ajeno, por el R.D. 604/2006, de 19 de Mayo, por el R.D. 298/2009, de 6 de Marzo, por el R.D. 337/2010, de 19 de Marzo y por la Orden TIN/2504/2010, de 20 de Septiembre, por la que se desarrolla el R.D. 39/1997, de 17 de Enero, en lo referido a la acreditación de entidades especializadas como servicios de prevención, memoria de actividades preventivas y autorización para realizar la actividad de auditoría del sistema de prevención de las empresas).
- Ley 54/2003, de 12 de Diciembre, de reforma del marco normativo de Prevención de Riesgos Laborales.
- R.D. 171/2004, de 30 de Enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la L.P.R.L., en materia de coordinación de actividades empresariales.
- Ley 25/2009, de 22 de Diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.
- R.D. 560/2010, de 7 de Mayo, por el que se modifican diversas normas reglamentarias en materia de seguridad industrial para adecuarlas a la Ley 17/2009, de 23 de Noviembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio, y a la Ley 25/2009, de 22 de Diciembre, de modificación de diversas leyes para su adaptación a la Ley sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.
- Orden TIN/1071/2010, de 27 de Abril, sobre los requisitos y datos que deben reunir las comunicaciones de apertura o de reanudación de actividades en los centros de trabajo.
- CONSTITUCIÓN ESPAÑOLA.
- Ley Orgánica 11/1985, de 2 de Agosto, de Libertad Sindical.
- Ley 14/1986, de 25 de Abril, General de Sanidad.
- Ley 30/1992, de 26 de Noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.
- Ley 4/1999, de 13 de Enero, de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de Noviembre.
- R.D. Legislativo 1/1994, de 20 de Junio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de la Seguridad Social.
- Ley Orgánica, 10/1995, de 23 de Noviembre, del Código Penal (Arts: 147, 149, 150, 152, 316, 317, 318 y 621).
- Código Civil (Arts: 1101, 1104, 1258 y 1902).
- R.D.Legislativo 1/1995, de 24 de Marzo, por el que se aprueba la Ley del Estatuto de los Trabajadores y sus modificaciones y desarrollos posteriores.
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de carácter Personal.
- Ley 39/1999, de 5 de Noviembre, para promover la conciliación de la vida familiar y laboral de las personas trabajadoras.
- R.D. Legislativo 2/2000, de 16 de Junio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos de las Administraciones Públicas (modificado por Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de Noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público).
- R.D. Legislativo 4/2000, de 23 de Junio, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley sobre seguridad social de los funcionarios civiles del estado.
- R.D. 1273/2003, de 10 de Octubre, por el que se regula la cobertura de las contingencias profesionales de los trabajadores incluidos en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos y la ampliación de la prestación por incapacidad temporal para los trabajadores por cuenta propia.
- R.D.1801/2003, de 26 de Diciembre, sobre seguridad general de los productos
- Ley Orgánica 3/2007, de 22 de Marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.
- Ley 7/2007, de 12 de Abril, del Estatuto Básico del Empleado Público.
- Ley 20/2007, de 11 de Julio, del Estatuto del trabajo autónomo.
- Ley 33/2011, de 4 de Octubre, General de Salud Pública.
- R.D. 556/1989, de 19 de Mayo, por el que se arbitran medidas mínimas sobre accesibilidad en los edificios.
- R.D. 486/1997, de 14 de Abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- R.D. 2177/2004, de 12 de Noviembre, por el que se modifica el R.D. 1215/1997, de 18 de Julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo, en materia

de trabajos temporales en altura. (Normativa específica para andamios, escaleras de mano y técnicas de acceso y posicionamiento mediante cuerdas).

- R.D. 485/1997, de 14 de Abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- R.D. 1942/1993, de 5 de Noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.
- Orden de 10 de Marzo de 1998, por la que se modifica la ITC MIE-AP5 referente a extintores de incendios que figura como anexo a la presente Orden; asimismo, se hacen obligatorias las normas UNE 62.080 y UNE 62.081, relativas al cálculo, construcción y recepción de botellas de acero con o sin soldadura para gases comprimidos, licuados o disueltos, que complementa el R.D. 1244/1979, de 4 de Abril por el que aprueba el Reglamento de Aparatos a Presión.
- Orden de 16 de Abril de 1998, por la que se modifica el R.D. 1942/1993.
- Orden de 27 de Julio de 1999, por la que se determinan las condiciones que deben reunir los extintores de incendios instalados en vehículos de transporte de personas o de mercancías.
- R.D. 312/2005, de 18 de Marzo, por el que se aprueba la clasificación de los productos de construcción y de los elementos constructivos en función de sus propiedades de reacción y de resistencia frente al fuego.
- R.D. 393/2007, de 23 de Marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.
- R.D. 1627/1997, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras de construcción (modificado por el R.D. 604/2006, de 19 de Mayo, por el R.D. 1109/2007, de 24 de Agosto y por R.D. 337/2010, de 19 de Marzo).
- R.D. 604/2006, de 19 de Mayo, por el que se modifica el R.D. 39/1997, de 17 de Enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, y el R.D. 1627/1997, de 24 de Octubre, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras de construcción.
- Orden de 8 de Abril de 1991, por la que se aprueba la Instrucción Técnica Complementaria M.S.G.-S.M.-1 del Reglamento de Seguridad en las Máquinas, referente a máquinas, elementos de máquinas o sistemas de protección usados.
- R.D. 1435/1992, de 27 de Noviembre, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva del Consejo 89/392/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre máquinas.
- R.D. 56/1995, de 20 de Enero, por el que se modifica el R.D. 1435/1992.
- R.D. 1215/1997, de 18 de Julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- Resolución de 5 de Julio, de 1999, de la Dirección General de Industria y Tecnología, por la que se acuerda la publicación de la lista actualizada de normas armonizadas en el ámbito del R.D. 1435/1992 (modificado por el R.D. 56/1995).
- R.D. 1644/2008, de 10 de Octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.
- R.D. 1244/1979, de 4 de Abril, por el que se aprueba el Reglamento de Aparatos a Presión (derogado por el R.D. 2060/2008, de 12 de Diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnicas complementarias, excepto la instrucción técnica complementaria MIE-AP3, referente a generadores de aerosoles, aprobada por R.D. 2549/1994, de 29 de Diciembre).
- R.D. 473/1988, de 30 de Marzo, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas 76/767/CEE sobre aparatos a presión.
- R.D. 1504/1990, de 23 de Noviembre, por el que se modifican determinados artículos del Reglamento de Aparatos a Presión.
- R.D. 1495/1991, de 11 de Octubre, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva del Consejo de las Comunidades Europeas 87/404/CEE, sobre recipientes a presión simples, modificado por R.D. 2486/1994, de 23 de Diciembre.
- Orden de 10 de Marzo de 1998, por la que se modifica la ITC MIE-AP5 referente a extintores de incendios que figura como anexo a la presente Orden; asimismo, se hacen obligatorias las normas UNE 62.080 y UNE 62.081, relativas al cálculo, construcción y recepción de botellas de acero con o sin soldadura para gases comprimidos, licuados o disueltos, que complementa el R.D. 1244/1979, de 4 de Abril por el que aprueba el Reglamento de Aparatos a Presión.
- R.D. 769/1999, de 7 de Mayo, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva del Parlamento Europeo y de Consejo, 97/23/CE, relativa a los equipos de presión y se modifica el R.D. 1244/1979, de 4 de Abril, por el que se aprobó el Reglamento de Aparatos a Presión.
- Resolución de 29 de Julio de 1999, por la que se acuerda la publicación de la relación de normas armonizadas en el ámbito del R.D. 1495/1991, de 11 de Octubre, de aplicación de la Directiva 87/404/CEE, sobre recipientes a presión simples.
- Orden de 5 de Junio de 2000, por la que se modifica la ITC MIE-AP7 del Reglamento de Aparatos a Presión sobre botellas y botellones de gases comprimidos.
- R.D. 222/2001, de 2 de Marzo, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva 1999/36/CE, del Consejo, de 29 de Abril, relativa a equipos a presión transportables y sus modificaciones.
- R.D. 2097/2004, de 22 de Octubre, por el que se aplaza, para determinados equipos, la fecha de aplicación del R.D. 222/2001, de 2 de Marzo, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva 1999/36/CE del Consejo, de 29 de Abril de 1999, relativa a los equipos a presión transportables.
- R.D. 1388/2011, de 14 de Octubre, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva 2010/35/UE del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de Junio de 2010 sobre equipos a presión transportables y por la que se derogan las Directivas 76/767/CEE, 84/525/CEE, 84/526/CEE, 84/527/CEE y 1999/36/CE.
- Real Decreto 138/2011, de 4 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias (corrección de errores en D.O.U.E. núm. C 192/15, de 1 de Julio 2011).
- R.D. 614/2001, de 8 de Junio, sobre disposiciones mínimas para la protección de la salud y seguridad de los trabajadores frente al riesgo eléctrico.
- R.D. 842/2002, de 2 de Agosto, de 2 de Agosto, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico para baja tensión e instrucciones técnicas complementarias (I.T.C.) BT 01 a BT 51.
- Orden EYE/236/2005, de 8 de Febrero, por la que se regula el régimen de inspecciones periódicas de las instalaciones existentes a la entrada en vigor del R.D. 842/2002, de 2 de Agosto, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico de baja tensión (B.O.C.yL. de 28 de Febrero de 2005).
- R.D. 1407/1992, de 20 de Noviembre, que regula las condiciones para la comercialización y libre circulación intracomunitaria de los equipos de protección individual.

- R.D. 159/1995, de 3 de Febrero, por el que se modifica el R.D. 1407/1992, de 20 de Noviembre, que regula las condiciones para la comercialización y libre circulación intracomunitaria de los equipos de protección individual.
- Resolución de 25 de Abril de 1996, de la Dirección General de Calidad y Seguridad Industrial, por la que se publica, a título informativo, información complementaria establecida por el R.D. 1407/1992, de 20 de Noviembre, por el que se regulan las condiciones para la comercialización y libre circulación intracomunitaria de los equipos de protección individual.
- Orden de 20 de Febrero de 1997, por la que se modifica el Anexo del R.D. 159/1995.
- R.D. 773/1997, de 30 de Mayo, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- R.D. 1299/2006, de 10 de Noviembre, por el que se aprueba el cuadro de Enfermedades Profesionales en el sistema de la Seguridad Social y se establecen criterios para su notificación y registro.
- Orden TAS/1/2007, de 2 de Enero, por la que se establece el modelo de parte de enfermedad profesional, se dictan normas para su elaboración y transmisión y se crea el correspondiente fichero de datos personales.
- R.D. 822/1993, de 28 de Mayo, por el que se establecen los principios de buenas prácticas de laboratorio y su aplicación en la realización de estudios no clínicos sobre sustancias y productos químicos.
- R.D. 374/2001, de 6 de Abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo.
- R.D. 407/1992, de 24 de Abril, por el que se aprueba la Norma básica de protección civil.
- R.D. 1254/1999, de 16 de Julio, por el que se aprueban las medidas de control de los riesgos inherentes a los accidentes graves en los que intervengan sustancias peligrosas (modificado por el R.D. 119/2005, de 4 de Febrero y el R.D. 948/2005, de 29 de Julio).
- R.D. 1196/2003, de 19 de Septiembre, por el que se aprueba la Directriz básica de protección civil para el control y planificación ante el riesgo de accidentes graves en los que intervengan sustancias peligrosas.
- R.D. 119/2005, de 4 de Febrero, por el que se modifica el R.D. 1254/1999, de 16 de Julio, por el que se aprueban las medidas de control de los riesgos inherentes a los accidentes graves en los que intervengan sustancias peligrosas.
- R.D. 948/2005, de 29 de Julio, por el que se modifica el R.D. 1254/1999, de 16 de Julio, por el que se aprueban las medidas de control de los riesgos inherentes a los accidentes graves en los que intervengan sustancias peligrosas.
- R.D. 665/1997, de 12 de Mayo, sobre la protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes cancerígenos durante el trabajo (modificado por el R.D. 1124/2000, de 16 de Junio y el R.D. 349/2003, de 21 de Marzo).
- R.D. 1124/2000, de 16 de Junio, por el que se modifica el R.D. 665/1997.
- R.D. 349/2003, de 21 de Marzo, por el que se modifica el R.D. 665/1997 y por el que se amplía su ámbito de aplicación a los agentes mutágenos.
- Orden PRE/1895/2004, de 17 de Junio, por la que se modifica el anexo I del R.D. 1406/1989, de 10 de Noviembre, por el que se imponen limitaciones a la comercialización y al uso de ciertas sustancias y preparados peligrosos (sustancias clasificadas como carcinógenas, mutágenas y tóxicas para la reproducción). (Corrección de errores B.O.E. Nº 184, de 31 de Julio de 2004).
- Orden PRE/985/2007, de 11 de Abril, por la que se modifica el anexo I del R.D. 1406/1989, de 10 de Noviembre, por el que se imponen limitaciones a la comercialización y al uso de ciertas sustancias y preparados peligrosos (sustancias clasificadas como carcinógenas, mutágenas o tóxicas para la reproducción, sustancias c/m/r).
- R.D. 1406/1989, de 10 de Noviembre, por el que se imponen limitaciones a la comercialización y al uso de ciertas sustancias y preparados peligrosos y sus modificaciones.
- R.D. 363/1995, de 10 de Marzo, por el que se regula la Notificación de Sustancias Nuevas y Clasificación, Envasado y Etiquetado de Sustancias Peligrosas y sus modificaciones.
- R.D. 700/1998, de 24 de Abril, por el que se modifica el R.D. 363/1995; y las numerosas órdenes que también modifican el R.D. 363/1995.
- R.D. 507/2001, de 11 de Mayo, por el que se modifica el R.D. 363/1995.
- Orden PRE 2317/2002, de 16 de Septiembre, por la que se modifican los anexos I, II, III, IV, V, VI, VII y VIII del R.D. 363/1995.
- R.D. 99/2003, de 24 de Enero, por el que se modifica el R.D. 363/1995.
- R.D. 379/2001, de 6 de Abril, por el que se aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus instrucciones técnicas complementarias:
  - ITC MIE-APQ 1: Almacenamiento de líquidos inflamables y combustibles.
  - ITC MIE-APQ 2: Almacenamiento de óxido de etileno.
  - ITC MIE-APQ 3: Almacenamiento de cloro.
  - ITC MIE-APQ 4: Almacenamiento de amoníaco anhidro.
  - ITC MIE-APQ 5: Almacenamiento y utilización de botellas y botellones de gases comprimidos, licuados y disueltos a presión.
  - ITC MIE-APQ 6: Almacenamiento de líquidos corrosivos.
  - ITC MIE-APQ 7: Almacenamiento de líquidos tóxicos.
  - Real Decreto 105/2010, de 5 de Febrero, por el que se modifican determinados aspectos de la regulación de los almacenamientos de productos químicos y se aprueba la ITC MIE-APQ 9: Almacenamiento de peróxidos orgánicos.
- Decreto de 26 de Julio de 1957, por el que se fijan los trabajos prohibidos a menores.
- Orden de 4 de Febrero de 1994, por la que se prohíbe la comercialización y utilización de plaguicidas de uso ambiental que contienen determinados ingredientes activos peligrosos.
- R.D. 374/2001, de 6 de Abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo.
- R.D. 400/1996, de 1 de Marzo, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva del Parlamento Europeo y del Consejo 94/9/CE, relativa a los aparatos y sistemas de protección para uso en atmósferas potencialmente explosivas.
- R.D. 681/2003, de 12 de Junio, sobre protección de la salud y la seguridad de los trabajadores expuestos a los riesgos derivados de atmósferas explosivas en el lugar de trabajo.
- R.D. 1215/1997, de 18 de Julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

- R.D. 842/2002, de 2 de Agosto, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico para baja tensión e instrucciones técnicas complementarias (I.T.C.) BT 01 a BT 51 (fundamentalmente la I.T.C. 029 para clasificación de zonas).
- EN 60079-14 y EN 50281-1-2:1998 Selección de equipos (eléctricos).
- EN 50014, EN 50015, EN 50016, EN 50017, EN 50018, EN 50019, EN 50020, EN 50021 y EN 50028 Selección de material eléctrico.
- EN 13463-1:2001, 13463-2:2001, 13463-3:2001, 13463-4:2001, 13463-5:2001, 13463-6:2001, 13463-7:2001 y 13463-8:2001 Selección de material NO eléctrico.
- R.D. 245/1989, de 27 de Febrero, sobre determinación y limitación de la potencia acústica admisible de determinado material y maquinaria de obra.
- R.D. 1435/1992, de 27 de Noviembre, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la directiva del consejo 89/392/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre máquinas.
- R.D. 286/2006, de 10 de Marzo, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición al ruido (corrección de errores en B.O.E. Nº 71, de 24 de Marzo de 2006).
- R.D. 1435/1992, de 27 de Noviembre, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la directiva del consejo 89/392/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre máquinas.
- R.D. 1311/2005, de 4 de Noviembre, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores frente a los riesgos derivados o que puedan derivarse de la exposición a vibraciones mecánicas.
- R.D. 1561/1995, de 21 de Septiembre, sobre jornadas especiales de trabajo (modificado por el R.D. 294/2004, de 20 de Febrero, en lo relativo al tiempo de trabajo en la aviación civil y por el R.D. 902/2007, de 6 de Julio, en lo relativo al tiempo de trabajo de trabajadores que realizan actividades móviles de transporte por carretera).
- R.D. 486/1997, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- R.D. 664/1997, de 12 de Mayo, sobre protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.
- R.D. 65/2006, de 30 de Enero, por el que se establecen requisitos para la importación y exportación de muestras biológicas.
- R.D. 487/1997, de 14 de Abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorsolumbares, para los trabajadores.
- R.D. 488/1997, de 14 de Abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas al trabajo que incluye Pantallas de Visualización de Datos (P.V.D.).
- Decreto de 26 de Julio de 1957, por el que se fijan los trabajos prohibidos a menores.
- R.D. 88/1990, de 26 de Enero, sobre protección de los trabajadores mediante la prohibición de determinados agentes específicos o determinadas actividades.
- R.D. Legislativo 5/2000, de 4 de Agosto, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley sobre Infracciones y Sanciones en el Orden Social (Art.- 13, Apdos.- 7 y 8 a)).
- Orden del Ministerio de Trabajo de 12 de Enero de 1963, por la que se aprueban las normas reglamentarias de carácter médico por las que se han de regir los reconocimientos, diagnósticos y clasificación de las Enfermedades Profesionales.
- Orden del Ministerio de Trabajo de 15 de Diciembre de 1965, por la que se aprueban las normas reglamentarias de carácter médico por las que se han de regir los reconocimientos, diagnósticos y clasificación de las Enfermedades Profesionales.

Alicante, a 15 de mayo de 2017

La empresa hará entrega de la Evaluación de Riesgos (o de los Anexos por puesto de trabajo), a los trabajadores según su puesto de trabajo habitual, y los puestos que pueda desempeñar de forma esporádica, las normas de actuación en caso de emergencia, y las funciones y responsabilidades de los trabajadores.

Esta entrega de información a los trabajadores debe ser registrada y acusada mediante firma del trabajador en el formulario de registro de entrega de información habilitado para ello. Se deberá realizar esta entrega a todo el personal de la empresa, así como al nuevo personal que se vaya incorporando.

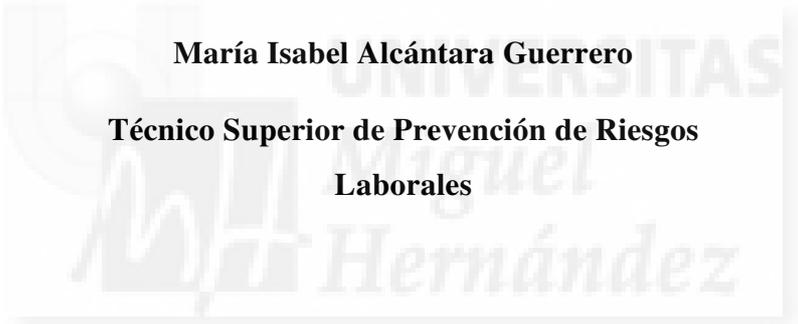
La empresa deberá notificar al Técnico de Prevención de Riesgos Laborales cualquier cambio que se produzca en las condiciones de trabajo de los trabajadores, con el fin de hacer constar las nuevas modificaciones en las fichas de información y en la Evaluación de Riesgos.

Una vez informados los trabajadores de los peligros existentes, se deberá continuar con la implantación de la planificación de la actividad preventiva, ya que la entrega de esta información a los trabajadores no exime del deber de protección al trabajador.

El resultado de la Evaluación de Riesgos está basado en la información proporcionada por la empresa sobre las condiciones y actividades de todos los puestos de trabajo existentes en el centro de trabajo, por lo que la empresa dispone de un periodo no superior a 20 días para revisar la documentación entregada por el Técnico de Prevención de Riesgos Laborales. Pasado este periodo el Técnico de PRL no se hace responsable de los posibles percances derivados de la falta de información sobre las condiciones y actividades de los puestos de trabajo.

María Isabel Alcántara Guerrero, como Técnico de Prevención de Riesgos Laborales, agradece las atenciones prestadas para la realización del presente informe, y queda a la disposición de la empresa para cuantas consultas consideren oportunas.

Atentamente,



**María Isabel Alcántara Guerrero**  
**Técnico Superior de Prevención de Riesgos**  
**Laborales**

## 5. CONCLUSIONES

Para establecer las conclusiones del presente proyecto, se van a tratar en primer lugar, y de forma más concreta, los resultados obtenidos en la Evaluación de Riesgos llevada a cabo en este proyecto, analizando el tipo de riesgo estimado, asociado a cada tarea y puesto de trabajo, en las fichas de Evaluación de Riesgos del Restaurante Los Girasoles.

Por otra parte, de un modo más genérico, se ha considerado de especial importancia establecer conclusiones sobre la importancia del Documento de Evaluación de Riesgos en sí, y la función del Técnico de Prevención al formar e informar a los trabajadores y a la empresa mediante la realización de dicho documento.

La Evaluación de Riesgos llevada a cabo en el presente proyecto ha seguido la metodología que establece el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (INSHT). En base a el método aplicado, la Evaluación de Riesgos se ha presentado en forma de fichas, donde se ha realizado una estimación de cada riesgo detectado, determinando la potencial severidad del daño y la probabilidad de que ocurra el hecho. En función de estos parámetros, se ha estimado el riesgo como trivial, tolerable, moderado, importante o intolerable, ordenados de menor a mayor importancia.

Para establecer las conclusiones de la Evaluación de Riesgos propiamente dicha, se ha analizado toda la información expuesta en las fichas por puestos de trabajo, en base al tipo de riesgo que presenta cada una de las acciones consideradas. De este modo se establece de manera sintetizada el grado de importancia de los riesgos a los que están expuestos los trabajadores de la empresa. A continuación, se presentan las conclusiones de la Evaluación de Riesgos.

En primer lugar, se debe destacar que en ninguno de los casos el riesgo toma la consideración de 'importante' o 'intolerable'. Esto significa que el trabajo puede comenzar o continuar, sin precisar recursos considerables para controlar el riesgo.

En una primera aproximación, el balance es positivo. Ahora bien, en los tres puestos de trabajo se observa que algunos tipos de riesgo presentes se consideran como 'riesgo moderado'. Este aspecto se presenta de manera más frecuente en tareas propias de los puestos de trabajo como camarero y cocinero. Entre ellos destacan: golpes, manejo manual de cargas y sobreesfuerzos, así como exposición a sustancias nocivas, contaminantes y agentes químicos. Es necesario prestar mayor atención a este tipo de riesgos, tanto los trabajadores como el gerente, y, por supuesto, el Técnico de Prevención. Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un periodo determinado. Cabe decir, por otra parte, que los accidentes de tráfico también presentan riesgo moderado y se deben tomar todas las precauciones posibles en los tres puestos estudiados.

Siguiendo con el análisis, observando los resultados expuestos las fichas de evaluación, la mayoría de los riesgos presentes en los puestos de trabajo del restaurante son de tipo 'tolerable'. Ante esta clase de riesgo, no se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo, se deben considerar soluciones más efectivas o mejoras que no supongan una carga económica importante. Eso sí, no dejan de ser posibles riesgos que están presentes en la actividad del restaurante, y, por tanto, se requieren comprobaciones periódicas que aseguren que se mantiene la eficacia de las medidas de control.

En este punto, cabe tratar de manera especial el riesgo por incendio. Aunque se evalúa como riesgo tolerable, por la baja frecuencia que presenta, no deja de tener consecuencias muy dañinas, por lo que se deben extremar las precauciones.

Para finalizar el estudio, se puede decir que únicamente se consideran como 'riesgo trivial' los choques contra objetos móviles e inmóviles, y sólo para los puestos de trabajo de cocinero y encargado. En estos casos no se requiere acción específica. En el caso del camarero la movilidad es mayor y a una mayor velocidad, por lo que este tipo de choques toman mayor relevancia, considerándose en tal caso como 'riesgo tolerable'.

Una vez realizado este análisis, tras la Evaluación de Riesgos realizada y los resultados obtenidos, se concluye que la mayoría de los riesgos presentes en el Restaurante Los Girasoles, en los tres puestos de trabajo estudiados, presentan 'Riesgo Tolerable'. Tal y como se ha indicado en párrafos anteriores, ante este tipo de riesgos no se necesita mejorar la acción preventiva, pero se deben tratar de proponer soluciones de mejora continua. De igual forma se debe resaltar que ante este tipo de riesgo, siempre es necesario realizar comprobaciones de forma periódica para asegurar y mantener la eficacia de las medidas de control.

Del mismo modo, se establece que, del lado de la seguridad, hay que tener en consideración de manera importante los riesgos detectados en el Restaurante bajo la categoría de 'Riesgo Moderado', pues son los que presentan la mayor carga combinada de frecuencia y gravedad. Por parte del Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, se advierte la consideración de estos riesgos como de especial relevancia y por tanto, a tener muy en cuenta de cara a la seguridad del personal.

Como conclusión general a la realización de las de Evaluaciones de Riesgos de las empresas por los Técnicos de Prevención de Riesgos Laborales, no se puede finalizar este trabajo sin destacar la importancia que supone el llevar a cabo estos estudios a la hora de proporcionar una información necesaria y entendible al personal de la empresa.

En este caso, tras la Evaluación de Riesgos del 'Restaurante Los Girasoles', y después de un análisis exhaustivo de la situación actual de la empresa en este ámbito, se puede concluir que, la elaboración de las Fichas de Evaluación de Riesgos por puestos de trabajo, tiene un alto grado de efectividad a la hora de transmitir dicha información a los trabajadores.

Tras la visita a la empresa y la comunicación sobre los posibles riesgos y medidas preventivas al gerente y a los trabajadores, se puede decir que es evidente que se ha enriquecido la formación e información de las personas que ocupan cada puesto de

trabajo. El análisis realizado por el Técnico de Prevención mediante Fichas de Evaluación de Riesgos con un diseño esquemático y de rápida comprensión permite tanto a los trabajadores como al empresario, conocer de cerca todos y cada uno de los riesgos presentes a los que están expuestos y ser conscientes de los mismos. Del mismo modo, han presenciado la forma de minimizarlos, y por supuesto, cómo evitar dichos riesgos.

De acuerdo a las observaciones realizadas en la Evaluación de Riesgos y a las medidas preventivas adoptadas, se puede concluir que, la información precisa y adecuada es de vital importancia en la actividad preventiva de una empresa. Los trabajadores adquieren conocimientos necesarios para el correcto desarrollo de sus puestos de trabajo, contribuyendo de esta manera a la reducción de accidentes laborales y al uso de buenas prácticas en el ámbito de la prevención de riesgos laborales.

La constante actualización de la formación e información de los trabajadores, un sistema de organización compatible con prácticas de trabajo seguras, adiestrar y sensibilizar a directivos y mandos, potenciar la participación de los trabajadores, etc., son condiciones necesarias para conseguir avances preventivos y deben formar parte de la política general de la empresa, independientemente de su actividad económica.

La valoración del trabajo de Evaluación de Riesgos, correctamente aplicado, llevado a cabo por los Técnicos de Prevención de Riesgos Laborales, es altamente positiva. Queda constancia de que su función es de vital importancia en el desarrollo de las actitudes y aptitudes de todas las personas que conforman la empresa.

## 6. BIBLIOGRAFÍA

- Alfonso mellado, C., Salcedo Beltrán, C., y Rosat Anced, I. (coord.). Prevención de Riesgos Laborales: instrumentos de aplicación. 3ª edición. Tirant Lo Blanch 2012
- Cardona Llorens, A. y García Gonzalez, G. (coord.). Casos Prácticos para Técnicos de Prevención de Riesgos Laborales. Tirant Lo Blanch 2013
- Ley 31/1995, de 8 de Noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales (L.P.R.L.).
- R.D. 39/1997, de 17 de Enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención (modificado por R.D. 780/1998, de 30 de Abril, por el que se modifica el R.D. 39/1997, por R.D. 688/2005, de 10 de Junio, por el que se regula el régimen de funcionamiento de las Mutuas de A.T. y EE.PP. de la S.S. como Servicio de Prevención Ajeno, por el R.D. 604/2006, de 19 de Mayo, por el R.D. 298/2009, de 6 de Marzo, por el R.D. 337/2010, de 19 de Marzo y por la Orden TIN/2504/2010, de 20 de Septiembre, por la que se desarrolla el R.D. 39/1997, de 17 de Enero, en lo referido a la acreditación de entidades especializadas como servicios de prevención, memoria de actividades preventivas y autorización para realizar la actividad de auditoría del sistema de prevención de las empresas).
- Ley 54/2003, de 12 de Diciembre, de reforma del marco normativo de Prevención de Riesgos Laborales.
- Ley 4/1999, de 13 de Enero, de modificación de la Ley 30/1992, de 26 de Noviembre.
- R.D. Legislativo 1/1994, de 20 de Junio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de la Seguridad Social.
- R.D.Legislativo 1/1995, de 24 de Marzo, por el que se aprueba la Ley del Estatuto de los Trabajadores y sus modificaciones y desarrollos posteriores.
- Ley Orgánica 15/1999, de 13 de Diciembre, de Protección de Datos de carácter Personal.

- Ley 39/1999, de 5 de Noviembre, para promover la conciliación de la vida familiar y laboral de las personas trabajadoras.
- R.D. 1273/2003, de 10 de Octubre, por el que se regula la cobertura de las contingencias profesionales de los trabajadores incluidos en el Régimen Especial de la Seguridad Social de los Trabajadores por Cuenta Propia o Autónomos y la ampliación de la prestación por incapacidad temporal para los trabajadores por cuenta propia.
- R.D.1801/2003, de 26 de Diciembre, sobre seguridad general de los productos
- Ley Orgánica 3/2007, de 22 de Marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres.
- R.D. 556/1989, de 19 de Mayo, por el que se arbitran medidas mínimas sobre accesibilidad en los edificios.
- R.D. 486/1997, de 14 de Abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- R.D. 485/1997, de 14 de Abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- R.D. 1942/1993, de 5 de Noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones de Protección contra Incendios.
- Orden de 10 de Marzo de 1998, por la que se modifica la ITC MIE-AP5 referente a extintores de incendios que figura como anexo a la presente Orden; asimismo, se hacen obligatorias las normas UNE 62.080 y UNE 62.081, relativas al cálculo, construcción y recepción de botellas de acero con o sin soldadura para gases comprimidos, licuados o disueltos, que complementa el R.D. 1244/1979, de 4 de Abril por el que aprueba el Reglamento de Aparatos a Presión.
- Orden de 27 de Julio de 1999, por la que se determinan las condiciones que deben reunir los extintores de incendios instalados en vehículos de transporte de personas o de mercancías.

- R.D. 393/2007, de 23 de Marzo, por el que se aprueba la Norma Básica de Autoprotección de los centros, establecimientos y dependencias dedicados a actividades que puedan dar origen a situaciones de emergencia.
- Orden de 8 de Abril de 1991, por la que se aprueba la Instrucción Técnica Complementaria M.S.G.-S.M.-1 del Reglamento de Seguridad en las Máquinas, referente a máquinas, elementos de máquinas o sistemas de protección usados.
- R.D. 1435/1992, de 27 de Noviembre, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la Directiva del Consejo 89/392/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre máquinas.
- R.D. 56/1995, de 20 de Enero, por el que se modifica el R.D. 1435/1992.
- R.D. 1215/1997, de 18 de Julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- R.D. 1644/2008, de 10 de Octubre, por el que se establecen las normas para la comercialización y puesta en servicio de las máquinas.
- R.D. 1244/1979, de 4 de Abril, por el que se aprueba el Reglamento de Aparatos a Presión (derogado por el R.D. 2060/2008, de 12 de Diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de equipos a presión y sus instrucciones técnicas complementarias, excepto la instrucción técnica complementaria MIE-AP3, referente a generadores de aerosoles, aprobada por R.D. 2549/1994, de 29 de Diciembre).
- Orden de 10 de Marzo de 1998, por la que se modifica la ITC MIE-AP5 referente a extintores de incendios que figura como anexo a la presente Orden; asimismo, se hacen obligatorias las normas UNE 62.080 y UNE 62.081, relativas al cálculo, construcción y recepción de botellas de acero con o sin soldadura para gases comprimidos, licuados o disueltos, que complementa el R.D. 1244/1979, de 4 de Abril por el que aprueba el Reglamento de Aparatos a Presión.
- Orden de 5 de Junio de 2000, por la que se modifica la ITC MIE-AP7 del Reglamento de Aparatos a Presión sobre botellas y botellones de gases comprimidos.

- Real Decreto 138/2011, de 4 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias (corrección de errores en D.O.U.E. núm. C 192/15, de 1 de Julio 2011).
- R.D. 614/2001, de 8 de Junio, sobre disposiciones mínimas para la protección de la salud y seguridad de los trabajadores frente al riesgo eléctrico.
- R.D. 842/2002, de 2 de Agosto, de 2 de Agosto, por el que se aprueba el Reglamento Electrotécnico para baja tensión e instrucciones técnicas complementarias (I.T.C.) BT 01 a BT 51.
- R.D. 773/1997, de 30 de Mayo, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- R.D. 1299/2006, de 10 de Noviembre, por el que se aprueba el cuadro de Enfermedades Profesionales en el sistema de la Seguridad Social y se establecen criterios para su notificación y registro.
- Orden TAS/1/2007, de 2 de Enero, por la que se establece el modelo de parte de enfermedad profesional, se dictan normas para su elaboración y transmisión y se crea el correspondiente fichero de datos personales.
- R.D. 374/2001, de 6 de Abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo.
- R.D. 407/1992, de 24 de Abril, por el que se aprueba la Norma básica de protección civil.
- R.D. 379/2001, de 6 de Abril, por el que se aprueba el Reglamento de Almacenamiento de Productos Químicos y sus instrucciones técnicas complementarias:
- Decreto de 26 de Julio de 1957, por el que se fijan los trabajos prohibidos a menores.

- R.D. 374/2001, de 6 de Abril, sobre la protección de la salud y seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo.
- R.D. 681/2003, de 12 de Junio, sobre protección de la salud y la seguridad de los trabajadores expuestos a los riesgos derivados de atmósferas explosivas en el lugar de trabajo.
- R.D. 1215/1997, de 18 de Julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- R.D. 1435/1992, de 27 de Noviembre, por el que se dictan las disposiciones de aplicación de la directiva del consejo 89/392/CEE, relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre máquinas.
- R.D. 286/2006, de 10 de Marzo, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición al ruido (corrección de errores en B.O.E. N° 71, de 24 de Marzo de 2006).
- R.D. 1561/1995, de 21 de Septiembre, sobre jornadas especiales de trabajo (modificado por el R.D. 294/2004, de 20 de Febrero, en lo relativo al tiempo de trabajo en la aviación civil y por el R.D. 902/2007, de 6 de Julio, en lo relativo al tiempo de trabajo de trabajadores que realizan actividades móviles de transporte por carretera).
- R.D. 486/1997, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- R.D. 664/1997, de 12 de Mayo, sobre protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con la exposición a agentes biológicos durante el trabajo.
- R.D. 487/1997, de 14 de Abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso-lumbares, para los trabajadores.
- R.D. 488/1997, de 14 de Abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas al trabajo que incluye Pantallas de Visualización de Datos (P.V.D.).

- Decreto de 26 de Julio de 1957, por el que se fijan los trabajos prohibidos a menores.
- Orden del Ministerio de Trabajo de 12 de Enero de 1963, por la que se aprueban las normas reglamentarias de carácter médico por las que se han de regir los reconocimientos, diagnósticos y clasificación de las Enfermedades Profesionales.
- Orden del Ministerio de Trabajo de 15 de Diciembre de 1965, por la que se aprueban las normas reglamentarias de carácter médico por las que se han de regir los reconocimientos, diagnósticos y clasificación de las Enfermedades Profesionales.



## **AGRADECIMIENTOS**

*Quisiera agradecer de manera especial a toda mi familia, quien me ha estado apoyando de manera incondicional durante el tiempo que he cursado el programa del Máster en Prevención de Riesgos Laborales, y a quién debo en gran parte el haber conseguido culminar este objetivo.*

*También quisiera agradecer a todos mis compañeros, profesores y tutor del TFM, ya que me han brindado su ayuda ante cualquier duda o necesidad que he requerido.*

*Por último, quisiera agradecer a la Universidad Miguel Hernández de Elche por haberme permitido cursar este Máster y de esta manera poder adquirir los conocimientos concernientes a la Prevención de Riesgos Laborales.*



*María Isabel Alcántara Guerrero*