

# PROYECTO

## Master Oficial Universitario en Prevención de Riesgos Laborales

|  |   |
|--|---|
| <b>Título Proyecto</b>                       | <b>EVALUACIÓN DE RIESGOS Y PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA PIZZA GOLF</b>                                    |
| <b>Especialidad</b><br>(completar con una X) | Seguridad en el Trabajo <span style="float: right;">x</span><br>Higiene Industrial<br>Ergonomía y Psicología Aplicada |
| <b>Apellidos</b>                             | SIMÓ FONT   |
| <b>Nombre</b>                                | CATALINA MARÍA  |

## **1. Índice**

|  |    |
|--|----|
| 1. Índice .....  | 2  |
| 2. Introducción. ....  | 3  |
| 2.1. Objeto .....  | 3  |
| 2.2.    Ámbito de aplicación .....   | 3  |
| 2.3.    Descripción de la empresa .....                                      | 3  |
| 3. Evaluación de Riesgos y Planificación de la actividad preventiva.....     | 6  |
| 3.1. Evaluación    de riesgos .....  | 6  |
| 3.1.1. Objetivos .....   | 6  |
| 3.1.2. Metodología .....   | 7  |
| 3.1.3.    Proceso de evaluación. Obtención de información.....               | 14 |
| 3.1.4.    Fichas de identificación y Evaluación de Riesgos.....              | 15 |
| 3.1.5.    Resultados evaluación de riesgos .....                             | 39 |
| 3.2.    Planificación de la Actividad preventiva.....                        | 41 |
| 3.2.1. Objetivos .....   | 41 |
| 3.2.2. Metodología .....   | 41 |
| 3.2.3.    Activación de la planificación de la actividad preventiva .....    | 43 |
| 3.2.4.    Resultados de la Planificación de la actividad preventiva.....     | 67 |
| 4. Conclusiones .....  | 68 |
| 5. Implantación estandar OHSAS.....  | 69 |
| 5.1.    Pasos a seguir para la implatación del sistema de gestión OHSAS..... | 71 |
| 5.1.1.    Política de SST.....   | 72 |
| 5.1.2.    OBJETIVOS A ESTABLECER EN EL PROCESO DE IMPLANTACIÓN.....          | 75 |
| 6. Bibliografía .....  | 77 |

## **2. Introducción.**

### **2.1. Objeto**

El objeto de este Trabajo Fin de Ma ster, es adquirir los conocimientos prácticos necesarios de la asignatura Seguridad en el Trabajo, de la cual no se han realizado las prácticas en empresa, obteniendo de esta forma los créditos obligatorios, necesarios para la obtención del Título de Master Universitario en Prevención de Riesgos Laborales con las 3 especialidades.

Para ello se va a realizar la evaluación de riesgos y la planificación de la actividad preventiva del restaurante PIZZA GOLF, para que sea integrado en su Plan de prevención y cumpla de esta forma, lo establecido en el Reglamento de los Servicios de prevención, R.D. 39/1997, con respecto a la planificación y organización de la actividad preventiva.

### **2.2. Ámbito de aplicación**

Este Trabajo Fin de Master será de aplicación para el centro de trabajo indicado a continuación.

| <b>Centro de trabajo</b> | <b>Localización</b> | <b>Nº trabajadores</b> | <b>Responsable</b> |
|--------------------------|---------------------|------------------------|--------------------|
| PIZZA GOLF               | Pozuelo de Alarcón  | 39                     | -----              |

La persona indicada como responsable, es aquella que designa el centro de trabajo y que se encargará de la difusión del Plan de prevención, Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales, e l cual consta entre otros documentos de la Evaluación de Riesgo s Laborales y de la Planif icación de la Actividad Preventiva que son las partes que se van a realizar en este TFM.

### **2.3. Descripción de la empresa**

A continuación se detallan los datos generales de la empresa

**Razón Social:** PIZZA GOLF

**Localidad:** Pozuelo de Alarcón

**Actividad:** Hostelería

**Provincia:** Madrid

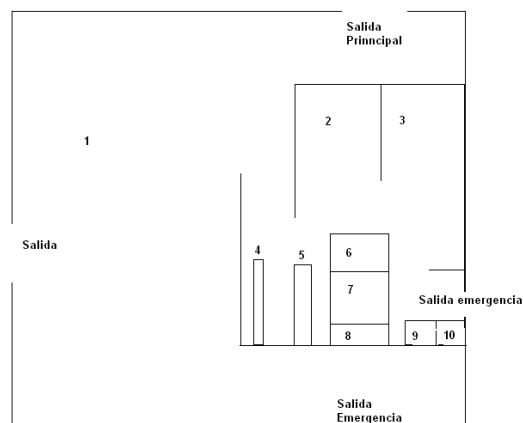
**Domicilio:** c/ Edgar Neville 2

La empresa se encuentra situada en un local independiente, de una sola planta. Separado de los edificios colindantes. Dispone de tres salidas al exterior del local en el comedor, una de las cuales es la principal y las otras dos que están únicamente abiertas en la temporada de verano. La salida de emergencia se encuentra al fondo del la sala del comedor y posee un sistema de apertura antipánico. En la cocina también dispone de una salida de emergencia con sistema de apertura antipánico.

El local se divide en las siguientes áreas:

- Comedor (1)
- Barra (5)
- Zona de cobro (4)
- Aseos/ Vestuarios (9-10)
- Cocina y office (3 y 2)
- Cámaras (6)
- Cuarto de limpieza (8)
- Almacén (7)

Podemos observar a continuación las áreas de forma esquemática en el croquis adjunto,



Llevándose en cada área las tareas características de cada una de ellas como puede ser; la elaboración de los alimentos y servicio de los mismos en el área de la cocina y del comedor respectivamente. Separado por un tabique se encuentra el área de cobro donde se realizarán todas las actividades administrativas de facturación y atención telefónica.

En el área de la barra es el lugar donde se sirven las bebidas y se entrega los alimentos ya elaborados de la zona de cocina a la zona de comedor.

En el área cámaras se llevan a cabo las tareas de almacenamiento de alimentos que necesitan de mantenimiento de la cadena de frío y junto a esta zona se encuentra el almacén donde se almacena todo aquello que no necesita de bajas temperaturas para su buena conservación.

Otras áreas a definir son la de cuarto de la limpieza donde únicamente se almacena un cubo de basura y los aseos o vestuarios habilitados a los trabajadores para su higiene personal.

Finalmente cabe mencionar el área deslocalizada, que es donde se realizan todas aquellas actividades que no tienen lugar dentro del centro de trabajo y general que es en el total de las instalaciones sin ningún lugar específico.

### **3. Evaluación de Riesgos y Planificación de la actividad preventiva**

Este apartado se va a centrar en la elaboración de la evaluación de riesgos y posteriormente en la planificación de la actividad preventiva de PIZZA GOLF.

Pasamos directamente a definir cada uno de los documentos citados por separado indicando la metodología seguida y los resultados obtenidos.

#### ***3.1. Evaluación de riesgos***

##### **3.1.1. Objetivos**

La Ley 31/1995 en su artículo 16, indica que la acción preventiva en la empresa se planificará por el empresario a partir de una evaluación inicial de los riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores y en el artículo 3 del R.D. 39/1997, define el concepto de Evaluación de los Riesgos Laborales, el cual se detalla más adelante.

Esta evaluación de riesgos deberá extenderse a todos los puestos de trabajo de la empresa, prestando especial atención y evaluando de un modo específico a los trabajadores que presenten unas características que los hagan especialmente sensibles a las condiciones de su puesto como son; mujeres embarazadas, menores de edad o discapacitados (Ley 31/1995 en su artículo 25 y R.D. 39/1997 en su artículo 4). En la plantilla actual de la empresa no existe ningún trabajador considerado como especialmente sensible.

El documento de evaluación deberá ser revisado periódicamente según lo indicado en la política de SST o cuando lo establezca la dirección de PIZZA GOLF. Además se revisará dicho documento si se producen cambios en la empresa que puedan cuestionar su validez, como:

- Detección de daños en la salud de los trabajadores o aparezcan indicios de que las medidas de prevención resultan insuficientes.
- Incorporación de nuevos puestos de trabajo, cambios de procesos, ect.
- Por incorporación de nuevos equipos de trabajo que puedan ocasionar riesgos.

### **3.1.2. Metodología**

Según el artículo 3, del R.D. 39/1997, la evaluación de riesgos laborales se define como el proceso dirigido a estimar la magnitud de aquellos riesgos que no hayan podido evitarse, obteniendo la información necesaria para que el empresario esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y, en tal caso, sobre el tipo de medidas que deben adoptarse.

La metodología de la evaluación de riesgos se basa en identificar y cuantificar, es decir, en evaluar para cada puesto de trabajo, todas las situaciones de riesgo que puedan existir, teniendo en cuenta:

- Las condiciones de trabajo existentes y/o previstas.
- Las características personales de los trabajadores o estado biológico, que puedan hacer al trabajador especialmente sensible.

En nuestro caso la evaluación se realizará por **áreas**, dividiendo de esta forma el total de la superficie de PIZZA GOLF en 11 áreas distintas. Se ha procurado que las áreas elegidas formen unidades más o menos homogéneas respecto a las actividades desarrolladas en las mismas.

Una vez definidas las áreas, se han determinado las distintas operaciones que se realizan en la empresa, en la que cada una puede incluir distintas tareas o actividades, siempre asignadas a un mismo puesto de trabajo.

Posteriormente, se han determinado, identificado y cuantificado, todas las situaciones de riesgo asociadas a cada área y operación. Para a posteriori asociar todas las áreas y operaciones, con sus respectivas situaciones de riesgo, a cada puesto de trabajo de PIZZA GOLF, y de esta forma obtener la evaluación de riesgo. A cada puesto se le asignan los riesgos de las operaciones que realizan y de las áreas donde se lleva a cabo.

Las diferentes áreas analizadas, así como las operaciones que se efectúan en cada una de ellas se muestran en la tabla siguiente.

| <b>Puesto de trabajo</b>  | <b>Área</b>                               | <b>Operación</b>  |
|---------------------------|---|---|
| Camarero/Cocineros        | Almacén                                   |   |
| Camarero                  | Barra                                     | Servicio de bebidas   |
| Camarero Caja/Facturación |   | Cajera  |
| Cocineros Cámaras         | frigoríficas/<br>Congeladoras             |   |
| Cocineros                 | Cocina / Zona preparación<br>de alimentos | Preparación de comidas  |
| Camarero                  | Comedor                                   | Servicio de comidas   |
|                           | Cuarto de limpieza                        |   |
| Camarero Deslocalizada    |   | Limpieza instalaciones<br>Manipulación manual de cargas<br>Mantenimiento de instalaciones |
| General                   |   |   |
| Cocineros Office          |   | Trabajos de office  |
| Camarero/Cocineros        | Vestuarios/ Aseos                         |   |

Para la definición de la situación del riesgo se ha procedido de la siguiente forma;

- Se han identificado los agentes materiales y condiciones de trabajo que constituyen el origen de los riesgos, de esta forma se organiza la información para facilitar su análisis de cara a la Planificación de la Actividad Preventiva. Únicamente se han tenido en cuenta las Condiciones relacionadas con la seguridad en el trabajo, ya que es esta la especialidad a la que nos referimos en este TFM. Para ello se tipifican y codifican los agentes de la siguiente forma:



**CS - Condiciones de Seguridad.**

|  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| CS-A Pasillos y superficies de tránsito. | CS-I Aparatos a presión.              |
| CS-B Espacios de trabajo.                | CS-J Suministro de gases.             |
| CS-C Escaleras.                          | CS-K Aparatos y equipos de elevación. |
| CS-D Máquinas.                           | CS-L Carretillas elevadoras.          |
| CS-E Herramientas manuales.              | CS-M Carretillas manuales.            |
| CS-F Objetos, manipulación manual.       | CS-N Vehículos de transporte.         |
| CS-G Objetos, almacenamiento.            | CS-O Incendios.                       |
| CS-H Instalación eléctrica.              | CS-P Sustancias químicas.             |
|  | CS-Q Equipos de protección.           |

- Se ha realizado una descripción exhaustiva y detallada de la CAUSA DEL RIESGO, la cual identifica la situación detectada durante la evaluación.
- Se realiza una definición del RIESGO identificado, lo que sistematiza el estudio y permite la comparación de los resultados. Así mismo los riesgos se clasifican y codifican en base a lo establecido por el INSHT. En total se consideran 40 riesgos tipo, que son los asociados a las condiciones de seguridad de las que se está tratando en este TFM.

**RIESGOS DE ACCIDENTE:**

Asociados, principalmente, a condiciones de seguridad deficientes

|   |  |
|---|--|
| 010 Caída de personas a distinto nivel              | 150 Contactos térmicos                                 |
| 020 Caída de personas al mismo nivel                | 151 Proyección de líquidos candentes                   |
| 030 Caída de objetos por desplome o derrumbamiento  | 152 Proyección de gases sobrecalentados                |
| 040 Caída de objetos en manipulación                | 161 Contactos eléctricos directos                      |
| 050 Caída de objetos desprendidos                   | 162 Contactos eléctricos indirectos                    |
| 060 Pisadas sobre objetos                           | 170 Exposición a sustancias nocivas o tóxicas          |
| 070 Choques contra objetos inmóviles                | 180 Contactos con sustancias cáusticas y /o corrosivas |
| 080 Choques contra objetos móviles                  | 190 Exposición a radiaciones                           |
| 090 Golpes/cortes por objetos o herramientas        | 200 Explosiones  |
| 100 Proyección de fragmentos o partículas           | 211 Incendios. Factores de inicio                      |
| 110 Atrapamiento por o entre objetos                | 212 Incendios. Propagación                             |
| 115 Atrapamiento por desplome/ derrumbamientos      | 213 Incendios. Medios de lucha                         |
| 120 Atrapamiento por vuelco de máquinas o vehículos | 214 Emergencias. Evacuación                            |
| 130 Sobreesfuerzos                                  | 220 Accidentes causados por seres vivos                |
| 140 Exposición a temperaturas ambientales extremas  | 230 Atropellos o golpes con vehículos                  |
|   | 231 Accidentes de tráfico                              |
|   | 232 Variaciones importantes de presión                 |
|   | 233 Inundaciones                                       |

Pérdidas de seguridad

- 240 Pérdida de seguridad en operación o realización dificultada de la tarea por iluminación deficiente
- 241 Pérdida de seguridad en operación por señalización deficiente
- 242 Pérdida de seguridad en operación por protección deficiente
- 243 Pérdida de seguridad en operación por medios insuficientes o deficientes
- 244 Pérdida de seguridad en operación por medios de control de seguridad deficientes
- 245 Pérdida de seguridad por formación o información deficiente
- 246 Pérdida de seguridad en operación o instalación por controles o mantenimiento deficiente.

- Se identifican las MEDIDAS DE CONTROL implantadas en PIZZA GOLF. Estas medidas son las que hacen que las posibles causas de riesgo no se materialicen en accidentes, no provoquen daños a los trabajadores o por lo menos los reducen. Las medidas de control influyen por tanto, en la probabilidad y/o gravedad de los riesgos.
- Posteriormente se definen y proponen las MEDIDAS CORRECTORAS consideradas necesarias. Cada una de las no conformidades detectadas, son objeto de estudio para ver si es posible implantar medidas correctoras que eliminen o reduzcan como mínimo las consecuencias o probabilidades de que ocurran las situaciones de riesgo.
- Finalmente se procede a la CUANTIFICACIÓN de cada situación de riesgo, para poder establecer un orden de prioridades a la hora de aplicar las medidas y/o acciones propuestas. La metodología seguida para dicha cuantificación es la propuesta por el INSHT. El nivel de cuantificación del riesgo se obtiene a partir de la probabilidad de ocurrencia del daño y de la severidad del daño una vez que se desencadene el mismo.

Criterios para establecer la severidad del daño

Para determinar la potencial severidad del daño, se considera:

- a) Las partes del cuerpo que se verán afectadas
- b) La naturaleza del daño, graduándolo desde ligeramente dañino a extremadamente dañino.

- **Ligeramente dañino:** Daños superficiales como; cortes y magulladuras pequeñas, irritación de los ojos por polvo y/o molestias e irritación, como: dolor de cabeza, disconfort.
- **Dañino:** laceraciones, quemaduras, conmociones, torceduras importantes, fracturas menores, sordera, dermatitis, asma, trastornos músculo-esqueléticos, enfermedad que conduce a una incapacidad menor.
- **Extremadamente dañino:** Amputaciones, fracturas mayores, intoxicaciones, lesiones múltiples, lesiones fatales, cáncer y otras enfermedades crónicas que acorten severamente la vida.

#### Criterios para establecer la probabilidad

La probabilidad de que ocurra el daño se gradúa con el siguiente criterio:

- **Probabilidad alta:** El daño ocurrirá siempre o casi siempre
- **Probabilidad media:** El daño ocurrirá en algunas ocasiones
- **Probabilidad baja:** El daño ocurrirá raras veces

A la hora de establecer la probabilidad de daño, se debe considerar si las medidas de control ya implantadas son adecuadas. Los requisitos legales y los códigos de buena práctica para medidas específicas de control, también juegan un papel importante. Además de la información sobre las actividades de trabajo, se debe considerar lo siguiente:

- a) Trabajadores especialmente sensibles a determinados riesgos (características personales o estado biológico).
- b) Frecuencia de exposición al peligro.
- c) Fallos en el servicio. Por ejemplo: electricidad y agua.
- d) Fallos en los componentes de las instalaciones y de las máquinas, así como en los dispositivos de protección.
- e) Exposición a los elementos.
- f) Protección suministrada por los EPI y tiempo de utilización de estos equipos.
- g) Actos inseguros de las personas (errores no intencionados y violaciones intencionadas de los procedimientos)

El cuadro siguiente da un método simple para estimar los niveles de riesgo de acuerdo a su probabilidad estimada y a sus consecuencias esperadas.

|              |              | Consecuencias              |                          |                               |
|--------------|--------------|----------------------------|--------------------------|-------------------------------|
|              |              | Ligeramente Dañino<br>(LD) | Dañino<br>(D)            | Extremadamente<br>dañino (ED) |
| Probabilidad | BAJA<br>(B)  | Riesgo Trivial             | Riesgo Tolerable<br>(T)  | Riesgo Moderado<br>(M)        |
|              | MEDIA<br>(M) | Riesgo Tolerable<br>(T)    | Riesgo Moderado<br>(M)   | Riesgo Importante<br>(I)      |
|              | ALTA<br>(A)  | Riesgo Moderado<br>(M)     | Riesgo Importante<br>(I) | Riesgo Intolerable<br>(IN)    |

Tabla 1. Niveles de riesgo. INSHT.

Los niveles de riesgos indicados en el cuadro anterior, forman la base para decidir si se requiere mejorar los controles existentes o implantar unos nuevos, así como la priorización de las acciones.

En la siguiente tabla se muestra el criterio sugerido como punto de partida para la toma de decisión. La tabla también indica que los esfuerzos precisos para el control de los riesgos y la urgencia con la que deben adoptarse las medidas de control, deben ser proporcionales al riesgo.

| <b>RIESGO</b>               | <b>ACCIÓN Y TEMPORIZACIÓN</b>  |
|-----------------------------|--|
| <b>Trivial</b>              | No se requiere acción específica.  |
| <b>Tolerable<br/>(T)</b>    | No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo, se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante.<br>Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control.  |
| <b>Moderado<br/>(M)</b>     | Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado.<br>Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, 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<br/>(I)</b>   | No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponde a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados.  |
| <b>Intolerable<br/>(IN)</b> | No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo, incluso con recursos limitados, debe prohibirse el trabajo.   |

Tabla 2. Valoración de riesgo. INHST

### 3.1.3. Proceso de evaluación. Obtención de información

La información necesaria para poder analizar los distintos aspectos que se habrán de contemplar durante la evaluación de riesgos será la siguiente:

- La opinión, comentarios y valoraciones del personal de la empresa que se asigne o que se consulte para contestar a las preguntas que pudieran surgir asociadas a cada área u operación. En particular, durante la realización de la presente evaluación de riesgos se han consultado las opiniones y valoraciones de distintos trabajadores, con el objeto de cubrir todos los niveles orgánicos de la empresa y conocer de primera mano la realidad de las personas que están expuestas, de manera directa, a los diferentes riesgos.

- La documentación (informes, registros, estudios, manuales, etc.) que se requieran para confirmar los distintos aspectos que se planteen.
- La opinión y valoración de los evaluadores de la situación real de las instalaciones y de las condiciones en que se realizan las operaciones, para incluir deficiencias no detectadas con las anteriores fuentes de información y confirmar las que puedan plantear dudas. Basando todo ello en las visitas e inspecciones que se realicen a las áreas, así como en el análisis de las distintas tareas llevadas a cabo en la empresa.

#### **3.1.4. Fichas de identificación y Evaluación de Riesgos**

En las fichas de evaluación de riesgos se incluye la probabilidad de que ocurra el daño, la consecuencia de exposición y estimación del riesgo de la totalidad de los riesgos derivados tanto de la actividad realizada como de los equipos e instalaciones utilizados en el puesto de trabajo.

| <u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u> |  |        |  | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |   |   |   |
|--|--|--------|--|---|---|---|---|
| Área : BARRA                           |  |        |  |   |   |   |   |
| Agente                                 | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control                             | MEDIDA CORRECTORA   | P | C | E |
| CS-G                                   | Caída de objetos en general, situados en altura (estantes, repisas, baldas de almacenamiento, etc.) que dan lugar a accidentes por golpes y contusiones. | 050    |  | Se recomienda no sobrecargar las baldas y colocar los objetos de manera correcta para que no sobrepasen los límites perimetrales de las mismas. Informar inmediatamente de posibles deterioros detectados en las superficies de almacenamiento. | M | L | T |
| CS-I                                   | Ausencia de anclaje de botellas de CO2 en las dos barras.  | 200    | Personal de mantenimiento dentro de la empresa | Todas las botellas deberán estar ancladas a la pared mediante un sistema de cadenilla. Se han de colocar en posición vertical, tanto las llenas como las vacías. M  |   | D | M |



| <u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u> |   |        |   | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |   |    |   |
|--|---|--------|---|---|---|----|---|
| Área : BARRA                           |   |        |   |   |   |    |   |
| Operación: Servicio de Bebidas         |   |        |   |   |   |    |   |
| Agente                                 | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control                        | MEDIDA CORRECTORA   | P | C  | E |
| CS-B                                   | Golpes con distintos elementos constituyentes del mobiliario.                                   | 070    |   | Informar y concienciar al personal de la existencia del riesgo para que no se realice ningún tipo de acción que lo propicie o favorezca, evitando el desorden en la zona, el desarrollo de la actividad de forma precipitada, etc.  | M | LD | T |
| CS-B                                   | Cortes con cristales rotos.   | 090    |   | Los cristales rotos nunca deberán recogerse con las manos sin protección.<br>En caso de rotura de un vaso de cristal encima del hielo, se esperará a que éste se derrita completamente y se retirará con precaución todos los trozos del cristal.<br>Se inspeccionarán periódicamente los vasos con el fin de detectar cualquier anomalía, retirándolos a continuación. | M | D  | M |
| Área : BARRA                           |   |        |   |   |   |    |   |
| Operación: Servicio de Bebidas         |   |        |   |   |   |    |   |
| Agente                                 | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control                        | MEDIDA CORRECTORA   | P | C  | E |
| CS-D                                   | Contactos térmicos durante el manejo de las cafeteras.  | 150    | -Fichas informativas y formación continua | - Continuar informando y concienciar a los trabajadores sobre dicho riesgo de forma que se utilicen pautas de trabajo seguras por parte de los mismos. Definir procedimientos<br>- Proporcionar a los trabajadores servilletas o manoplas para su protección.   | M | LD | T |
| CS-F                                   | Caída de objetos (botellas, vasos, etc.) durante las operaciones de manipulación de los mismos. | 040    | -Fichas informativas y formación continua | - Continuar informando y concienciar a los trabajadores de dicho riesgo y concienciarles sobre la necesidad de realizar todas las tareas de manipulación de objetos con extrema prudencia con el fin de reducir al máximo tanto la probabilidad como la gravedad de estos posibles accidentes.  | M | LD | T |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |   |               |  | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |          |          |          |
|---|---|---------------|--|--|----------|----------|----------|
| <b>Área: CAJA/FACTURACIÓN</b>                 |   |               |  |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>                            | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-D  | Contactos térmicos durante el manejo de las cafeteras.  | 150           | - Fichas informativas.<br>- Formación proporcionada. | - Continuar informando y concienciar a los trabajadores sobre dicho riesgo de forma que se utilicen pautas de trabajo seguras por parte de los mismos.<br>- Proporcionar a los trabajadores protectores térmicos o manoplas para su protección.  | M        | LD       | T        |
| CS-H  | Contactos eléctricos directos debido a bases de enchufe sucias y deterioradas.                                      | 161           |  | - Se deberán realizar mantenimientos preventivos y correctivos periódicos en la misma, buscando con ello mantener en perfecto estado clavijas, bases de enchufes, cajas de conexiones, cuadros eléctricos, etc. (considerando el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión).<br>- Se deberán reparar las deficiencias observadas y eliminar la suciedad acumulada.<br>- Concienciar a los trabajadores de que en caso de detectar la existencia de algún defecto, lo comuniquen inmediatamente para proceder a su reparación | B        | D        | T        |
| <b>Área : CAJA/FACTURACIÓN</b>                |   |               |  |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>                            | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-I  | Explosión debido a la presencia de cafeteras provistas de recipiente a presión (caldera que contiene agua y vapor). | 200           | - La cafetera dispone de marcado C.E.                | - Controlar que las máquinas de café son objeto de revisiones periódicas según se indica en el Reglamento de Aparatos a Presión (ITC-MIE AP14).  | B        | D        | T        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |  |               |                           | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |          |          |          |
|---|--|---------------|---------------------------|--|----------|----------|----------|
| <b>Área : CAJA/FACTURACIÓN</b>                |  |               |                           |  |          |          |          |
| <b>Operación: Cajera</b>                      |  |               |                           |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>  | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b> | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-B  | Caídas y tropiezos por una distribución inadecuada de los equipos informáticos, teléfonos, etc. Durante la visita se observó que los cables invadían las zonas de tránsito.                          | 020           |                           | - Reubicar el cableado de modo que no invada las zonas de tránsito de los trabajadores.<br>- El cableado que no pueda ser reubicado deberá ser cubierto y protegido mediante canaletas que quedarán fijas al suelo.  | M        | D        | M        |
| CS-B  | Durante el desarrollo normal del trabajo, posibles golpes con distintos elementos constituyentes del mobiliario, ya que en la visita se observó que la zona de paso al sitio de la caja es estrecho. | 070           |                           | - Evitar la transición por zonas estrechas y con aristas vivas, y el desarrollo de la actividad de forma precipitada.  | M        | LD       | T        |
| CS-B  | Existencia de insuficiente espacio para las piernas.   | 070           |                           | El espacio de trabajo deberá tener unas dimensiones suficientes y estar acondicionado de tal manera que haya suficiente espacio para permitir los cambios de postura y desplazamiento de las piernas, situando la documentación existente en lugares específicos para su almacenamiento. | M        | LD       | T        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b>         |  |        |   | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>   |   |    |   |
|---|--|--------|---|---|---|----|---|
| <b>Área : CÁMARAS FRIGORÍFICAS/CONGELADORAS</b>       |  |        |   |   |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control  | MEDIDA CORRECTORA   | P | C  | E |
| CS-B  | Caídas debido a la condensación en el suelo de la cámara.  | 020    |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener los niveles de limpieza actualmente existentes en el área, procediendo a la retirada inmediata de cualquier derrame que se produzca.</li> <li>- Estudiar la posibilidad de poner bandas antideslizantes para mejorar la adherencia y evitar los resbalones.</li> <li>- Proporcionar calzado antideslizante.</li> </ul>  | M | LD | T |
| CS-B  | Atrapamiento en el interior de las cámaras frigoríficas debido al cierre accidental de las puertas de acceso. Ausencia de alarma acústica. Ausencia de hacha en la cámara congeladora. | 244    | - Existencia de tirador de apertura interior en las cámaras frigoríficas.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Todas las cámaras frigoríficas deben contar con interruptores de alarma, cuya ubicación conocerá todo personal que las utilice normalmente.</li> <li>- Antes de cerrar el establecimiento hay que asegurarse de que nadie haya quedado encerrado en el interior de las cámaras frigoríficas.</li> <li>- Instalar un hacha tipo bombero en el interior de la cámara congeladora.</li> </ul>     | B | D  | T |
| <b>Área : COCINA/ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> |  |        |   |   |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control  | MEDIDA CORRECTORA   | P | C  | E |
| CS-B  | Ausencia de planchas de goma antideslizante en puntos críticos del área. En la visita se observó que la zona de lavado tenía charcos de agua.  | 020    | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Limpieza periódica del área.</li> <li>-Existencia de sumidero.</li> </ul> | <p>Se recomienda:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Colocar planchas de goma o similar, de material antideslizante.</li> <li>-Proporcionar a los trabajadores calzado antideslizante.</li> <li>-Mantener un adecuado nivel de orden y limpieza en el área.</li> <li>-Los suelos recién fregados deben estar indicados con un cartel de "suelo mojado" para evitar lesiones por caídas entre el personal de cocina.</li> </ul> | M | LD | T |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b>         |   |               |                           | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>   |          |          |          |
|---|---|---------------|---------------------------|---|----------|----------|----------|
| <b>Área : COCINA/ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> |   |               |                           |   |          |          |          |
| <b>Agente</b>   | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b> | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>  | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-B  | Estanterías sin arriostrar. En la visita se observó que la estantería junto a la cámara de helados estaba sin arriostrar.   | 030           |                           | - Arriostrar las estanterías ente ellas y a un elemento fijo estructural.   | M        | D        | M        |
| <b>Área : COCINA/ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> |   |               |                           |   |          |          |          |
| <b>Agente</b>   | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b> | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>  | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-D  | Contactos térmicos debido a las diversas fuentes de calor existentes en la cocina tales como: freidoras, fogones, planchas, etc.  | 150           |                           | Se recomienda la utilización de pautas de trabajo seguras por parte de los trabajadores así como el empleo de los equipos mencionados únicamente por personal formado, con experiencia en su manejo y conocedor de los riesgos asociados.<br>Restringir el acceso a puntos críticos del área. | M        | D        | M        |
| CS-G  | Caída de objetos, situados en altura que dan lugar a accidentes por golpes y contusiones debido a la colocación inadecuada de los objetos en las mismas (superación de límites perimetrales). | 050           |                           | Se recomienda no sobrecargar las baldas y colocar los objetos de manera correcta para que no sobrepasen los límites perimetrales de las mismas.<br>Informar inmediatamente de posibles deterioros detectados en las superficies de almacenamiento.  | M        | LD       | T        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b>         |   |               |                           | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |          |          |          |
|---|---|---------------|---------------------------|--|----------|----------|----------|
| <b>Área : COCINA/ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> |   |               |                           |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>   | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b> | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-H  | Contactos eléctricos directos, bases de enchufe deterioradas, grasa y suciedad acumulada sobre los enchufes lo que favorecería la propagación de un incendio en el caso de que por inadecuado mantenimiento se produjesen chispas o un cortocircuito en la instalación eléctrica. | 161           |                           | Con el fin de mantener la instalación eléctrica en unas condiciones mínimas de seguridad, se deberán realizar mantenimientos preventivos y correctivos periódicos en la misma, buscando con ello mantener en perfecto estado clavijas, bases de enchufes, cajas de conexiones, cuadros eléctricos, etc..(Considerando el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión).<br>Se deberán reparar las deficiencias observadas y eliminar la suciedad y grasa que por las características de la actividad se vaya acumulando.<br>Concienciar a los trabajadores de que en caso de detectar la existencia de algún defecto, lo comuniquen inmediatamente para proceder a su reparación. | M        | D        | M        |
| CS-J  | Pérdida de seguridad por ausencia de protección de la caldera de gas y sus conducciones, situada en la parte trasera de la cocina.  | 242           |                           | - Se deberá aislar la caldera y sus conducciones, que están situadas en el pasillo para evitar contactos accidentales con la misma.  | M        | D        | M        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b>         |   |        |  | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |   |    |   |
|---|---|--------|--|--|---|----|---|
| <b>Área : COCINA/ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> |   |        |  |  |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control   | MEDIDA CORRECTORA  | P | C  | E |
| CS-O  | Incendio en el área por diversas causas que pueden provocar puntos de inicio y propagación de un incendio | 211    | - Existencia de extintores en la zona de preparación de alimentos y en el recinto donde se ubica el horno.<br>- B.I.E.<br>- Detectores de incendios. | Mantener en buen estado de orden y limpieza el área de trabajo, evitando la acumulación de basura, que deberán ser evacuadas diariamente u otros materiales combustibles y de grasa, prestando especial atención a la limpieza periódica de la campana extractora.<br>Mejorar los controles y niveles de mantenimiento de los equipos e instalaciones, sobre todo de la eléctrica. | B | D  | T |
| <b>Área : COCINA/ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> |   |        |  |  |   |    |   |
| <b>Operación: Preparación de comidas</b>              |   |        |  |  |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control   | MEDIDA CORRECTORA  | P | C  | E |
| CS-B  | Caídas a distinto nivel durante el alcance de los enseres o recipientes de cocina situados en altura.     | 010    |  | Se utilizarán los medios adecuados para alcanzar los recipientes existentes en altura, a través de escaleras o taburetes con peldaños, y nunca cajas o sillas.<br>Las escaleras y taburetes han de guardarse en un lugar apropiado y mantenerse en un buen estado de conservación.   | M | LD | T |

| EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES                |  |        |  | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |   |    |   |
|--|--|--------|--|---|---|----|---|
| Área : COCINA/ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS |  |        |  |   |   |    |   |
| Operación: Preparación de comidas              |  |        |  |   |   |    |   |
| Agente   | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control   | MEDIDA CORRECTORA   | P | C  | E |
| CS-B   | Quemaduras durante la realización de las operaciones propias de la cocina.<br>Esta situación se presenta por la presencia en el área de equipos como: planchas, freidoras, fogones, etc. | 150    | - Trabajos realizados por personal con experiencia.                            | Se recomienda a los trabajadores adoptar las siguientes medidas:<br>- Evitar derrame de líquidos de recipientes.<br>- Efectuar cambios de aceite en frío<br>- Orientar mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones<br>- Suministro de manoplas protectoras siempre que se transporten utensilios calientes, se levanten tapas o se retiren bandejas u otros utensilios que pudieran estar a elevada temperatura.   | M | D  | M |
| CS-D   | Atrapamientos durante la manipulación de los distintos aparatos y equipos utilizados: picadora   | 110    | - Existencia de dispositivo de empuje en el corta-fiambre y de guante de malla | Para prevenir estos riesgos, el personal de cocina debe recibir formación e información adecuada antes de manejar los aparatos y seguir las indicaciones del fabricante para su uso seguro.<br>-Asegurarse de que las máquinas estén apagadas y desenchufadas antes de proceder a su limpieza.<br>-Llevar ropa cómoda y prescindir de colgantes y adornos sueltos que puedan caerse o quedar atrapados en las máquinas (por el mismo motivo los empleados que lleven el pelo largo deben llevar una red para recogerse el cabello)<br>-Realizar revisiones con regularidad por parte de personal autorizado.<br>-No introducir alimentos en las máquinas con las manos. | B | ED | M |



| <u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u>         |   |        |                        | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |   |   |   |
|--|---|--------|------------------------|--|---|---|---|
| Área : COCINA/ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS |   |        |                        |  |   |   |   |
| Operación: Preparación de comidas              |   |        |                        |  |   |   |   |
| Agente   | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control     | MEDIDA CORRECTORA  | P | C | E |
| CS-D   | Quemaduras por la proyección de líquidos candentes (salpicaduras de aceites y grasas calientes).            | 151    | - Fichas informativas  | -Recordar a los trabajadores la necesidad de realizar su trabajo de forma prudente, evitando descuidos y distracciones.<br>-Utilizar los dispositivos de seguridad de que se dispone (tapas, etc.)<br>-Evitar el calentamiento del aceite en exceso.<br>-No llenar demasiado las sartenes y freidoras de aceite, para impedir que lleguen a rebosar.<br>-Prestar especial cuidado a la hora de filtrar o cambiar el aceite.<br>- Se deberá concienciar al personal sobre la necesidad de utilizar equipos de protección (manoplas, ropa de trabajo, delantal) siempre que las características de la operación realizada lo permitan. | M | D | M |
| CS-G   | Caída de objetos y utensilios de cocina durante las operaciones de manipulación y movimiento de los mismos. | 040    | - Fichas informativas. | - Continuar informando y concienciar a los trabajadores de dicho riesgo y concienciarles sobre la necesidad de realizar todas las tareas de manipulación de objetos con extrema prudencia, con el fin de reducir al máximo tanto la probabilidad como la gravedad de estos posibles accidentes.  | M | D | M |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |  |        |  | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |   |    |   |
|---|--|--------|--|--|---|----|---|
| <b>Área : COMEDOR</b>                         |  |        |  |  |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control                     | MEDIDA CORRECTORA  | P | C  | E |
| CS-B  | Caídas al mismo nivel por la presencia de superficies resbaladizas.                          | 020    |  | Las posibles bebidas derramadas sobre el suelo o la comida pueden hacer que los suelos se vuelvan resbaladizos y originen caídas. Se debería fregar el suelo de forma inmediata una vez haya sido derramada cualquier bebida. Así mismo, todos los trabajadores deberán utilizar calzado no deslizante con suela de goma.  | M | LD | T |
| <b>Área : COMEDOR</b>                         |  |        |  |  |   |    |   |
| <b>Operación: Servicio de Comidas</b>         |  |        |  |  |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control                     | MEDIDA CORRECTORA  | P | C  | E |
| CS-B  | Golpes contra objetos inmóviles (mesas, sillas, etc.) constituyentes del mobiliario general. | 070    | - Formación e información del personal | - Continuar informando al personal de la existencia del riesgo evitando el desarrollo de la actividad de forma precipitada. Se deberá así mismo mantener los espacios de tránsito ordenados.   | M | LD | T |
| CS-B  | Cortes con cristales rotos.  | 090    |  | - Los cristales rotos nunca deberán recogerse con las manos sin protección.<br>- En caso de rotura de un vaso de cristal encima del hielo, se esperará a que éste se derrita completamente y se retirará con precaución todos los trozos del cristal.<br>- Se inspeccionará periódicamente los vasos con el fin de detectar cualquier anomalía, retirándolos a continuación. | M | LD | T |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |   |               |  | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |          |          |          |
|---|---|---------------|--|--|----------|----------|----------|
| <b>Área : COMEDOR</b>                         |   |               |  |  |          |          |          |
| <b>Operación: Servicio de Comidas</b>         |   |               |  |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>              | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-F  | Sobreesfuerzos ocasionado por trabajos que conllevan una manipulación manual de cargas (llevar bandejas pesadas, coger cajas de bebidas, etc.) pudiendo ser causa de lesiones músculo-esqueléticas. | 130           |  | -Proporcionar a los trabajadores formación específica sobre métodos correctos de manipulación manual de cargas.<br>-Evitar sobrecargar las bandejas e informar sobre cómo levantarlas y llevarlas correctamente: Distribución equilibrada de platos y vasos por toda la bandeja y colocación de la palma de una mano en el centro de la base, mientras se sujeta el borde frontal con la otra. | M        | LD       | T        |
| CS-F  | Quemaduras en la piel por salpicaduras de líquidos calientes: café, etc.  | 150           | - Formación e información del personal | Continuar informando y concienciar a los trabajadores sobre la forma correcta de realizar el servicio de comidas o líquidos calientes:<br>-Los camareros nunca deben llenar en exceso los vasos al servir bebidas en la mesa.<br>-Los encargados de llevar cafeteras y teteras al comedor deben protegerse las manos con una servilleta.   | M        | LD       | T        |
| CS-G  | Caída de objetos (botellas, vasos, etc.) durante las operaciones de manipulación y movimiento de los mismos.  | 040           | - Formación e información              | - Continuar informando y concienciar a los trabajadores de dicho riesgo y concienciarles sobre la necesidad de realizar todas las tareas de manipulación de objetos con extrema prudencia, con el fin de reducir al máximo tanto la probabilidad como la gravedad de estos posibles accidentes.  | M        | LD       | T        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |  |        |  | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>   |   |    |   |
|---|--|--------|--|---|---|----|---|
| <b>Área : CUARTO DE LIMPIEZA</b>              |  |        |  |   |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control                     | MEDIDA CORRECTORA   | P | C  | E |
| CS-G  | Derrumbamiento o desplome de los materiales guardados en el cuarto de limpieza   | 115    |  | Mejorar el orden de los productos de limpieza   | B | D  | T |
| <b>Área : DESLOCALIZADA</b>                   |  |        |  |   |   |    |   |
| <b>Operación: Limpieza de instalaciones</b>   |  |        |  |   |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control                     | MEDIDA CORRECTORA   | P | C  | E |
| CS-B  | Durante el desarrollo normal del trabajo, posibles golpes con objetos inmóviles (mesas, sillas, etc.) constituyentes del mobiliario general. | 070    | - Formación e información del personal | - Concienciar al personal de la existencia del riesgo para que no realice ninguna acción que lo propicie o favorezca, evitando el desarrollo de la actividad de forma precipitada.  | M | LD | T |
| CS-P  | Manipulación de productos químicos de limpieza.  | 170    | - Formación e información              | Es conveniente mejorar y/o mantener ciertos aspectos relacionados con los productos de limpieza:<br>- Suministrar guantes y vigilar que los trabajadores los utilizan.<br>- Verificar el etiquetado correcto de cada uno de los recipientes que contengan los productos de limpieza y retirar del uso aquellos recipientes que no posean etiquetado.<br>- Mantener especial cuidado si se mezclan productos de limpieza (pueden desprenderse vapores nocivos o irritantes). | B | D  | T |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b>   |   |               |  | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |          |          |          |
|---|---|---------------|--|--|----------|----------|----------|
| <b>Área : DESLOCALIZADA</b>                     |   |               |  |  |          |          |          |
| <b>Operación: Manipulación manual de cargas</b> |   |               |  |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                   | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>  | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-F  | Riesgo de sobreesfuerzo durante el transporte, manipulación y almacenamiento de los diversos objetos y cajas.     | 130           | - Formación e información sobre manipulación manual de carga   | -Los trabajadores no deben manipular cargas de más de 25kg. aunque es recomendable que el peso no exceda los 15kg.<br>-Siempre que sea posible se ayudarán con medios mecánicos: carretillas manuales, transpaletas mecánicas, etc.<br>- Se facilitará a los operarios los EPI's necesarios, tales como cinturón dorso lumbar, guantes, etc. | M        | D        | M        |
| CS-G  | Cortes por rotura de alguna de las botellas que se almacenan, durante la manipulación y movimiento de las mismas. | 090           | Cortes por rotura de alguna de las botellas que se almacenan, durante la manipulación y movimiento de las mismas | - Los cristales rotos nunca deberán recogerse con las manos sin protección.<br>- Se deberá recomendar a los trabajadores que manipulen las cajas de bebidas con precaución y prudencia   | M        | LD       | T        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b>    |   |               |                           | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |          |          |          |
|--|---|---------------|---------------------------|--|----------|----------|----------|
| <b>Área : DESLOCALIZADA</b>                      |   |               |                           |  |          |          |          |
| <b>Operación: Mantenimiento de instalaciones</b> |   |               |                           |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                    | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b> | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-C   | Caídas a distinto nivel producidas durante el empleo de escaleras manuales.   | 010           | - Formación e información | Se concienciará a los trabajadores del correcto uso de las diversas escaleras de mano haciendo especial hincapié en lo recogido en el R.D. 486/1997 donde dice:<br>- Las escaleras de mano se utilizarán de la forma y con las limitaciones establecidas por el fabricante. No se emplearán escaleras de mano de cuya resistencia no se tengan garantías.<br>- El ascenso, descenso y los trabajos desde escaleras se efectuarán de frente a las mismas.<br>-Se prohíbe el transporte y manipulación de cargas por o desde escaleras de mano cuando por su peso o dimensiones puedan comprometer la seguridad del trabajador. Las escaleras de mano no se utilizarán por dos o más personas simultáneamente. | B        | D        | T        |
| CS-E   | Golpes/cortes durante el manejo de las herramientas manuales (llave inglesa, grifas, martillos...) y los equipos de trabajo existentes.         | 090           | - Formación e información | - Concienciar al trabajador sobre la necesidad de tomar precauciones.<br>- Suministrar los equipos de protección individual correspondientes (guantes).  | M        | D        | M        |
| CS-E   | Pérdida de seguridad en la operación debido a posibles deficiencias en algunas de las herramientas/equipos de trabajo (ausencia de resguardos). | 246           | - Formación e información | Se recomienda:<br>- Llevar a cabo revisiones periódicas de las herramientas y equipos utilizados, por parte del personal especializado.<br>- Recordar a los trabajadores la necesidad de mantener las herramientas limpias y afiladas y las articulaciones engrasadas para evitar oxidación.<br>- Almacenar herramientas de forma correcta.  | B        | D        | T        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b>    |  |               |  | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |          |          |          |
|--|--|---------------|--|--|----------|----------|----------|
| <b>Área : DESLOCALIZADA</b>                      |  |               |  |  |          |          |          |
| <b>Operación: Mantenimiento de instalaciones</b> |  |               |  |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                    | <b>Causa del Riesgo</b>  | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>  | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-Q   | Falta de utilización de los equipos de protección individual (guantes térmicos, calzado, guantes de malla) por la realización de operaciones de mantenimiento en condiciones que no ofrecen seguridad. | 242           | - Los trabajadores disponen de medios de protección adecuados a las operaciones que realizan.:<br>guantes térmicos, guantes de malla, ropa de trabajo.<br>- Fichas informativas.<br>- Formación continua | El empresario deberá verificar que:<br>- Los trabajadores disponen de los equipos necesarios.<br>- Velar por el uso efectivo de los mismos.<br>- Dar la formación necesaria a los trabajadores sobre los riesgos existentes y las medidas preventivas a adoptar (entre otras la utilización de EPI's)<br>- Aportar a los trabajadores procedimientos para que las operaciones se realicen de forma segura.<br>- Se deberá proporcionar calzado antideslizante.   | B        | ED       | M        |
| <b>Área : GENERAL</b>                            |  |               |  |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                    | <b>Causa del Riesgo</b>  | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>  | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-H   | Contactos eléctricos directos, situación que podría producirse debido a la existencia en el área de elementos en tensión   | 161           | - Fichas informativas  | - Realizar revisiones y mantenimientos de las instalaciones por personal especializado tal y como se contempla en la normativa vigente.<br>- Conservar registro documental de las operaciones de reparación y mantenimiento que se lleven a cabo.<br>- Informar a los trabajadores de:<br>No situar los cables en zonas de paso.<br>Desenchufar los equipos tirando de la clavija y no del cable.<br>Del deber de comunicar a un superior cualquier anomalía que puedan presentar los equipos eléctricos, para que lo pongan en conocimiento del responsable de mantenimiento.<br>La apertura y reparación de aparatos eléctricos se realizará siempre por personal especializado. | B        | ED       | M        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |  |               |                           | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>   |          |          |          |
|---|--|---------------|---------------------------|---|----------|----------|----------|
| <b>Área : GENERAL</b>                         |  |               |                           |   |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>  | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b> | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>  | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-H  | Riesgo potencial de contacto eléctrico indirecto por una derivación y/o deficiente puesta a tierra de equipos que pudieran ser tocados por los trabajadores. | 162           | - Fichas informativas     | Realizar revisiones y mantenimientos de las instalaciones por personal especializado tal y como se contempla en la normativa vigente.<br>Periódicamente, al menos cada tres meses, se deberá pulsar el botón test del diferencial.<br>Verificar la existencia de puestas a tierra en los enchufes y equipos existentes.<br>Informar a los trabajadores para que:<br>- Comuniquen cualquier anomalía que detecten en equipos e instalaciones.<br>- Nunca trabajen en instalaciones o equipos accidentalmente mojados o cuando se tienen los pies y/o las manos mojadas.<br>- No manipulen o modifiquen los equipos averiados sólo los especialistas deben hacerlo.<br>- Apaguen el equipo tras la jornada laboral. | B        | D        | T        |
| CS-H  | Ausencia de señalización del cuadro eléctrico.   | 241           |                           | Señalizar conforme a lo recogido en el RD 485/1997 sobre disposiciones mínimas en materia de señalización en los lugares de trabajo.<br>Las señales serán de forma triangular y con pictograma negro sobre fondo amarillo (el amarillo deberá cubrir el 50% de la superficie).  | M        | D        | M        |



| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |   |               |  | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |          |          |          |
|---|---|---------------|--|--|----------|----------|----------|
| <b>Área : GENERAL</b>                         |   |               |  |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>  | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-O  | Riesgo potencial de incendio en el área por diversas causas que provocan puntos de inicio y propagación de un incendio. | 211           | El centro dispone de:<br>- Extintor de polvo 21A 144B C, junto a la puerta principal.<br>- Extintor de co2 89B, junto a la puerta principal.<br>- 3 Extintores de polvo 21A 144B C, en comedor.<br>- 2 Extintores de polvo 21A 144B C, en cocina.<br>- Extintor de co2 89B, junto a taquillas.<br>- 2 Bocas de incendio<br>- Sistema de extinción automática en la campana de extracción de la cocina.<br>- Detectores de humo repartidos por toda la instalación.<br>- Pulsadores de alarma repartidos por toda la instalación. | - Mantener en buen estado de orden y limpieza el área de trabajo.<br>- Llevar un correcto mantenimiento y conservación de las instalaciones (sobre todo la eléctrica), máquinas y equipos.<br>- No acumular innecesariamente material que aumenta la carga combustible (papeles, cajas...)<br>- Aunque conforme a la Normativa Vigente esté prohibido fumar en todos los lugares de trabajo, no se debe hacer llama en ningún sitio donde haya materiales combustibles o inflamables.<br>- Apagar todos los aparatos eléctricos cuando se abandone el lugar de trabajo.<br>- Formar al personal en el conocimiento de las causas de incendio, de las medidas preventivas y de las técnicas de extinción. | M        | D        | M        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |   |               |   | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |          |          |          |
|---|---|---------------|---|--|----------|----------|----------|
| <b>Área : GENERAL</b>                         |   |               |   |  |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>   | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>   | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-O  | Deficiencias detectadas en el alumbrado de emergencia. Durante la visita se observó que la luz de emergencia del almacén estaba rota.                           | 214           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Señalización de vías de evacuación y de los medios de extinción.</li> <li>- Detectores de humo.</li> <li>- Extintores.</li> <li>- BIE´s.</li> <li>- Pulsadores de alarma.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deberán sustituirse las bombillas fundidas por otras de correcto funcionamiento.</li> <li>- Revisar el alumbrado y corregir todas sus deficiencias.</li> <li>- Conforme a la normativa vigente (RD 486/1997) las vías y salidas de evacuación deberán estar en todo momento iluminadas con una luz de suficiente intensidad de forma que se garantice una rápida evacuación ante una emergencia, en el caso de avería de la instalación eléctrica. Comprobar que todas las vías de evacuación están iluminadas.</li> <li>Se recomienda poner en funcionamiento periódicamente el sistema de alumbrado de emergencia y establecer un programa de mantenimiento que incluya la revisión de dichas luces para corroborar el correcto estado de carga de las baterías.</li> <li>- El alumbrado de emergencia debe ajustarse al Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión e ITC correspondientes del Ministerio de Industria.</li> </ul> | M        | D        | M        |
| CS-O  | Deficiencias en la señalización del recorrido de evacuación. Las señales son insuficientes y no se ajustaban a las características recogidas en el RD 485/1997. | 241           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Señales de salida de emergencia encima de dos puertas del comedor y una en la cocina.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Situar señales de vía de emergencia en el comedor para identificar rápidamente el recorrido de evacuación.</li> <li>- Conforme al R.D. 485/1997 las señales deben tener forma rectangular o cuadrada. Pictograma blanco sobre fondo verde (el verde deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal) y deberán estar visibles y ser fotoluminiscente.</li> </ul>  | M        | D        | M        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |  |               |  | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>   |          |          |          |
|---|--|---------------|--|---|----------|----------|----------|
| <b>Área : GENERAL</b>                         |  |               |  |   |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>  | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>  | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>  | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-O  | Deficiencias en la ubicación de algunos extintores. En la vista se observaron 2 extintores del comedor y 1 extintor de la zona de taquillas en el suelo. | 243           | - Señalizados  | - Colocar los extintores de comedor y zona de taquillas fijos a parámetros verticales, la parte superior del extintor debe quedar a 1.70m, como máximo del suelo<br>- Los medios de extinción estarán accesibles y visibles.<br>- En el comedor, los extintores han de estar colgados en su correspondiente lugar, o si se prefiere, en una base habilitada para mantener extintores a la altura del suelo pero situando el extintor bajo la correspondiente señal.   | M        | D        | M        |
| CS-O  | Deficiencias en la dotación de material de primeros auxilios   | 243           | - Disponen de botiquín de primeros auxilios en el centro de trabajo. | - Conforme con lo recogido en el R.D.486/97 sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, todo lugar de trabajo dispondrá como mínimo de un botiquín que contenga:<br>desinfectante y antisépticos autorizados, gasas estériles, algodón hidrófilo, vendas, esparadrapo, apósitos adhesivos, tijeras, pinzas y guantes desechables.<br>- El material de primeros auxilios se revisará periódicamente y se irá reponiendo tan pronto como caduque o sea utilizado.<br>- Instalar una tapa y señalar la ubicación del botiquín. | M        | D        | M        |
| <b>Área : OFFICE</b>                          |  |               |  |   |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>  | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>  | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>  | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-B  | Caída al mismo nivel y tropiezos debido a que las bandejas con la vajilla que se tiene que lavar se colocan en el suelo.                                 | 020           |  | Retirar las bandejas del suelo colocándolas en carros-portabandejas procurando dejar las zonas de paso libres de obstáculos.  | B        | LD       | T        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |  |        |   | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |   |    |   |
|---|--|--------|---|--|---|----|---|
| <b>Área : OFFICE</b>                          |  |        |   |  |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control  | MEDIDA CORRECTORA  | P | C  | E |
| CS-B  | Resbalones por la existencia de suelos mojados durante las labores de limpieza.  | 020    | - Sumidero  | Se recomienda:<br>-Colocación de planchas de goma o similar, de material antideslizante en la zona del lavavajillas siempre que vaya a efectuarse el lavado de material de cocina.<br>-Proporcionar a los trabajadores calzado antideslizante.   | M | LD | T |
| <b>Área : OFFICE</b>                          |  |        |   |  |   |    |   |
| <b>Operación: Trabajos de office</b>          |  |        |   |  |   |    |   |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control  | MEDIDA CORRECTORA  | P | C  | E |
| CS-D  | Cortes en las extremidades superiores durante la limpieza de los distintos equipos o aparatos empleados en la cocina y en el caso de que se produzca la rotura de platos, vasos etc. | 090    | - Fichas informativas   | - Previo a la limpieza de los distintos aparatos eléctricos presentes en el área, el personal responsable deberá asegurar el apagado y desenchufado de los mismos, con el fin de evitar este tipo de accidentes.<br>- Los cristales rotos nunca deberán recogerse con las manos sin protección.<br>- Se inspeccionará periódicamente los vasos, platos, etc. con el fin de detectar cualquier anomalía, retirándolos a continuación. | M | D  | M |
| CS-D  | Atrapamientos durante el manejo del lavavajillas.  | 110    | - Parada automática en el caso de que se abra el lavavajillas durante el proceso de lavado.<br>- Fichas informativas. | - Mantener las medidas de seguridad existentes, verificando periódicamente su correcto funcionamiento.<br>- Continuar informando de este riesgo a los trabajadores ya que desde que se abre la puerta del lavavajillas hasta que se para transcurre un tiempo en el que las aspas continúan funcionando.   | B | D  | T |
| CS-D  | Quemaduras en la piel durante la manipulación del lavavajillas.  | 150    | - Formación e información   | - Extremar las precauciones durante su manejo, evitando retirar los platos todavía calientes o el acceso a su interior antes de que haya finalizado el ciclo de lavado.<br>- Concienciar al trabajador sobre la necesidad de utilizar guantes a la hora de retirar los platos de su interior.  | M | LD | T |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |  |               |   | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>   |          |          |          |
|---|--|---------------|---|---|----------|----------|----------|
| <b>Área : OFFICE</b>                          |  |               |   |   |          |          |          |
| <b>Operación: Trabajos de office</b>          |  |               |   |   |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>  | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>   | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>  | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-G  | Caída de objetos y utensilios de cocina durante las operaciones de manipulación y movimiento de los mismos   | 040           | - Formación e información   | - Recordar periódicamente y concienciar a los trabajadores de dicho riesgo y concienciarles sobre la necesidad de realizar todas las tareas de manipulación de objetos con extrema prudencia, con el fin de reducir al máximo tanto la probabilidad como la gravedad de estos posibles accidentes.  | M        | LD       | T        |
| CS-P  | Irritación de piel y ojos o incluso de originarse dermatitis debido al contacto con sustancias químicas utilizadas para la limpieza de útiles y equipos de cocina. | 180           | - Productos de limpieza etiquetados.<br>- Disponen de guantes de goma para limpieza.<br>- Carteles informativos que indican los procedimientos de trabajo para el uso de cada una de las sustancias de limpieza.<br>- Formación e información<br>- Medicina del trabajo | Velar por el uso efectivo de los guantes de goma proporcionados, para los trabajos de limpieza.<br>Verificar periódicamente que :<br>-Todos los productos de limpieza utilizados se encuentren correctamente etiquetados.<br>-Mantener especial cuidado si se mezclan productos de limpieza (pueden desprenderse vapores nocivos o irritantes).<br>-Solicitar al suministrador de productos de limpieza las fichas técnicas de seguridad de los mismos y ponerlas a disposición de los trabajadores | B        | D        | T        |

| <b><u>EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES</u></b> |  |               |                                   | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>   |          |          |          |
|---|--|---------------|-----------------------------------|---|----------|----------|----------|
| <b>Área : VESTUARIOS Y ASEOS</b>              |  |               |                                   |   |          |          |          |
| <b>Agente</b>                                 | <b>Causa del Riesgo</b>  | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>         | <b>MEDIDA CORRECTORA</b>  | <b>P</b> | <b>C</b> | <b>E</b> |
| CS-B  | Caídas por falta de orden en el vestuario.   | 020           |                                   | Aumentar el nivel de orden y la limpieza en el área, limpiándose periódicamente y siempre que sea necesario para mantener en todo momento las condiciones higiénicas adecuadas.<br>Se realizarán inspecciones periódicas para comprobar la medida adoptada. | B        | D        | T        |
| CS-B  | Deficiencias en la dotación de los vestuarios y aseos: ausencia de papeleras y perchas en ambos aseos y vestuario masculino. | 570           | - Vestuarios dotados de taquillas | - Instalar un papeleras con tapa en ambos aseos y en el vestuario masculino.<br>- Instalar percha en ambos aseos.   | M        | D        | M        |

### **3.1.5. Resultados evaluación de riesgos**

Tras la evaluación de riesgos del centro de trabajo PIZZA GOLF se detectan un total de 61 riesgos de los cuales 24 son moderados y 37 tolerables.

Los riesgos tolerables son aquellos que no necesitan de una mejora preventiva y por ello no se van a tener en cuenta en la planificación de la actividad preventiva. Sin embargo se considerarán a la hora de la prevención de la organización y se realizarán las revisiones periódicas para comprobar la eficacia de las medidas de control.

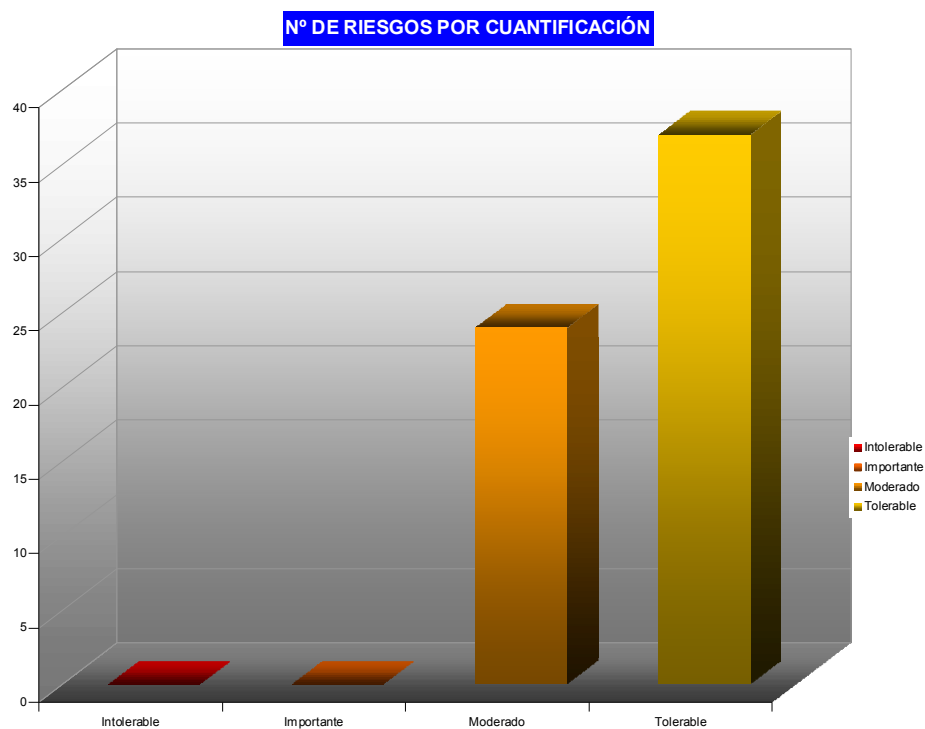
Los riesgos tolerables más destacables identificados durante la evaluación son los siguientes;

Caídas de objetos desprendidos durante su manipulación, golpes con objetos inmóviles, caídas al mismo nivel por resbalones por agua u otras sustancias y caídas a distinto nivel por el uso de escaleras manuales y sobreesfuerzos por la manipulación manual de cargas (especialmente camareros).

Los riesgos moderados evaluados en general son los que se detallan a continuación y son aquellos que se tienen en cuenta a la hora de la planificación de la actividad preventiva ya que se deben hacer todos los esfuerzos bien para eliminarlos o para reducirlos. Estos riesgos son; Explosiones por mal funcionamiento de cafeteras o por caída de botellas de CO2 no ancladas correctamente, cortes/golpes con herramientas o/y objetos, caídas al mismo nivel por existencia de cables en pasillos o zonas de paso, atrapamiento o caída de objetos por desplome de la estantería no ancladas correctamente, quemaduras por contactos térmicos o proyecciones de líquidos candentes, contactos eléctricos directos, peligro de incendio, deficiencias en el alumbrado de emergencia y en la señalización del camino de evacuación, además de la ubicación incorrecta de alguno de los extintores.

Estos datos se explican gráficamente de la siguiente manera;

| <b>CUANTIFICACIÓN</b> | <b>Nº DE RIESGOS DETECTADOS</b> |
|-----------------------|---------------------------------|
| Intolerable 0         |                                 |
| Importante 0          |                                 |
| Moderado 24           |                                 |
| Tolerable 37          |                                 |





### ***3.2. Planificación de la Actividad preventiva.***

#### **3.2.1. Objetivos**

En el artículo 16 de la LPRL y Ley 54/2003 se establece como función del empresario el deber de planificar la actividad preventiva inherente al trabajo a partir de la Evaluación de Riesgos Laborales, así como la consiguiente adopción de las medidas adecuadas a la naturaleza de los riesgos asociados con objeto de eliminarlos, controlarlos y/o reducirlos, conforme a un orden de prioridades en función de su magnitud y el número de trabajadores expuestos a los mismos (artículo 8 del R.D. 39/1997).

Así mismo, la planificación de la actividad preventiva, comprende la organización de los medios humanos (Responsable y Supervisor) y materiales necesarios. Así como la asignación de los recursos económicos precisos para la consecución de los objetivos propuestos.

#### **3.2.2. Metodología**

La metodología de la Planificación de la Actividad Preventiva para cumplir con los requisitos legales, incluirá, los plazos previstos para la implantación de la medida correctora, las personas responsables de implantar las mismas y el coste económico de la implantación.

Por ello, la metodológica seguida en la Planificación de la Actividad Preventiva es la siguiente:

##### **Asignación de recursos humanos**

El contenido de la Planificación de la Actividad Preventiva debe recoger los recursos humanos necesarios para la implantación de las medidas correctoras, con el fin de eliminar o controlar y reducir los riesgos.

La metodología para la asignación de recursos humanos, conlleva la implantación de dos figuras para cada medida correctora:

**Responsable:** será el encargado de recabar la información necesaria para la implantación de una medida correctora, para minimizar y/o controlar la situación de riesgo.

**Supervisor:** será quién controla la correcta implantación y efectividad de la medida correctora implantada.

Priorización en la implantación de las medidas correctoras

Dependiendo directamente del grado de cuantificación de cada uno de los riesgos detectados previamente en la Evaluación de Riesgos Laborales, en la presente tabla se determinan los plazos máximos establecidos para la implantación de las medidas correctoras.

Referente a las fechas previstas de ejecución, se adjuntan las mismas según la estimación final del riesgo que se le haya otorgado durante el proceso de Evaluación de Riesgos Laborales:

| <b>Riesgo</b> | <b>Prioridad</b> | <b>La empresa dispondrá los medios para implantar la medida preventiva según</b>            | <b>Plazo de implantación</b>                         |
|---------------|------------------|---|--|
| Intolerable   | Inmediata        | Debe haberse implantado la medida preventiva (o correctora) antes de continuar el trabajo.  | INMEDIATO  |
| Importante    | Muy alta         | La medida preventiva debería haberse implantado antes de reanudar el mismo tipo de trabajo. | UN MES adoptándose algún control de manera inmediata |
| Moderado      | Alta             | Debe implantarse en un plazo concreto.  | SEIS MESES   |
| Tolerable     | Baja             | Debe implantarse la medida, pero sin un plazo inmediato                                     | UN AÑO   |

Tabla 3. Plazo de implementación

Asignación de recursos económicos

La consecución de los objetivos marcados en la priorización de implantación de las Medidas Correctoras, conlleva la necesidad de asignar recursos económicos.

El Responsable será el encargado de realizar los presupuestos para la implantación de las medidas correctoras, debiendo ser aprobados por la dirección de PIZZA GOLF.

### 3.2.3. Activación de la planificación de la actividad preventiva

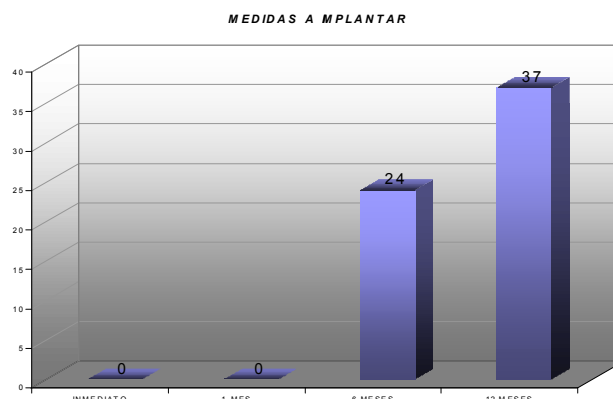
Para poder activar la Planificación de la Actividad Preventiva programada para el centro de trabajo de PIZZA GOLF, es necesario seguir los siguientes pasos:

- La empresa, en primer lugar, deberá analizar las fichas de la planificación de implantación de medidas preventivas específicas a fin de constatar que están recogidos todos los elementos, maquinarias, instalaciones o tareas de la empresa, para verificar que las fichas reflejan la realidad de la empresa.
- Se asignarán responsables y supervisores de implantación de cada medida correctora. En la siguiente tabla se incorpora, los siguientes responsables y supervisores para cada área y operación en las que el centro de trabajo de PIZZA GOLF, ha sido estructurado:

| ÁREA  | OPERACIÓN | RESPONSABLE | SUPERVISOR |
|-------|-----------|-------------|------------|
| Todas | Todas     | -----       | -----      |

- Se priorizará la implantación de las Medidas Correctoras en el Centro de Trabajo de PIZZA GOLF de los riesgos detectados en la evaluación de riesgos.

Con la distribución de riesgos detectados para el centro de trabajo de PIZZA GOLF y el plazo previsto de implantación de la medida correctora según su cuantificación, se deduce una distribución de medidas correctoras a implantar en un su periodo correspondiente según se muestra en el gráfico siguiente:



- Por último, una vez implantada la medida correctora es necesario que se introduzca en la Planificación de la Actividad Preventiva los datos de costes de implementación de las

---

medidas, del trabajador encargado de realización o de su seguimiento y de la fecha de implementación definitiva de la materia preventiva.

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |  |              |  | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |             |                    |       |                |
|---|--|--------------|--|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área: Almacenes                                 |  |              |  |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo                                       | Riesgo       | Medidas de Control                             | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-G  | Las estanterías no están convenientemente arriostradas | 030 Personal | Personal de mantenimiento dentro de la empresa | Arriostrar las estanterías metálicas a la pared, para evitar su desplome. Con el fin de incrementar los niveles de seguridad actuales, es necesario efectuar revisiones periódicas que detecten anomalías fácilmente visibles: deformaciones, verticalidad, etc. y proceder a su reparación inmediata. Así mismo se deberá proceder al mantenimiento y cuidado de dichas estructuras con el fin de evitar alteraciones en la calidad de los materiales de construcción, tales como oxidaciones. |             |                    |       | Moderado       |

| <b>Planificación de la actividad preventiva</b> |   |        |                    | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>   |             |                    |       |                |
|---|---|--------|--------------------|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| <b>Área: Barra</b>                              |   |        |                    |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-I  | Ausencia de anclaje de botellas de CO <sub>2</sub> en las dos barras. | 200    |                    | Todas las botellas deberán estar ancladas a la pared mediante un sistema de cadenilla.<br>Se han de colocar en posición vertical, tanto las llenas como las vacías.   |             |                    |       | Moderado       |
| <b>Área: Barra</b>                              |   |        |                    |   |             |                    |       |                |
| <b>Operación: Servicio de Bebidas</b>           |   |        |                    |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-B  | Cortes con cristales rotos.   | 090    |                    | Los cristales rotos nunca deberán recogerse con las manos sin protección.<br>En caso de rotura de un vaso de cristal encima del hielo, se esperará a que éste se derrita completamente y se retirará con precaución todos los trozos del cristal.<br>Se inspeccionarán periódicamente los vasos con el fin de detectar cualquier anomalía, retirándolos a continuación. |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        |                    | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |             |                    |       |                |
|---|---|--------|--------------------|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : CAJA/ FACTURACIÓN                        |   |        |                    |   |             |                    |       |                |
| Operación: Cajera                               |   |        |                    |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-B  | Caídas y tropiezos por una distribución inadecuada de los equipos informáticos, teléfonos, etc. Durante la visita se observó que los cables invadían zonas de tránsito. | 020    |                    | - Reubicar el cableado de modo que no invada las zonas de tránsito de los trabajadores.<br>- El cableado que no pueda ser reubicado deberá ser cubierto y protegido mediante canaletas que quedarán fijas al suelo. |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        |                    | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|---|--------|--------------------|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : COCINA/ ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS |   |        |                    |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-B  | Estanterías sin arriostrar. En la visita se observó que la estantería que está junto a la cámara de helados estaba sin arriostrar | 030    |                    | - Arriostrar las estanterías entre ellas y a un elemento fijo estructural.   |             |                    |       | Moderado       |
| CS-D  | Contactos térmicos debido a las diversas fuentes de calor existentes en la cocina tales como: freidoras, fogones, planchas, etc.  | 050    |                    | Se recomienda la utilización de pautas de trabajo seguras por parte de los trabajadores así como el empleo de los equipos mencionados únicamente por personal formado, con experiencia en su manejo y conocedor de los riesgos asociados.<br>Restringir el acceso a puntos críticos del área |             |                    |       | Moderado       |



| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        |                    | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |             |                    |       |                |
|---|---|--------|--------------------|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : COCINA/ ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS |   |        |                    |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-H  | Contactos eléctricos directos, bases de enchufe deterioradas, grasa y suciedad acumulada sobre los enchufes lo que favorecería la propagación de un incendio en el caso de que por inadecuado mantenimiento se produjesen chispas o un cortocircuito en la instalación eléctrica. | 161    |                    | Con el fin de mantener la instalación eléctrica en unas condiciones mínimas de seguridad, se deberán realizar mantenimientos preventivos y correctivos periódicos en la misma, buscando con ello mantener en perfecto estado clavijas, bases de enchufes, cajas de conexiones, cuadros eléctricos, etc.(considerando el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión). Se deberán reparar las deficiencias observadas y eliminar la suciedad y grasa que por las características de la actividad se vaya acumulando. Concienciar a los trabajadores de que en caso de detectar la existencia de algún defecto, lo comuniquen inmediatamente para proceder a su reparación. |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |  |        |                    | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |             |                    |       |                |
|---|--|--------|--------------------|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : COCINA/ ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS |  |        |                    |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-J  | Pérdida de seguridad por ausencia de protección de la caldera de gas y sus conducciones, situada en la parte trasera de la cocina. | 242    |                    | - Se deberá aislar la caldera y sus conducciones, que están situadas en el pasillo para evitar contactos accidentales con la misma. |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        |   | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |             |                    |       |                |
|---|---|--------|---|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : COCINA/ ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS |   |        |   |   |             |                    |       |                |
| Operación: Preparación de comidas               |   |        |   |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control                                | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-B  | Quemaduras durante la realización de las operaciones propias de la cocina. Esta situación se presenta por la presencia en el área de equipos como: planchas, freidoras, fogones, etc. | 150 -  | Trabajos realizados por personal con experiencia. | Se recomienda a los trabajadores adoptar las siguientes medidas:<br>- Evitar derrame de líquidos de recipientes.<br>- Efectuar cambios de aceite en frío<br>- Orientar mangos de los recipientes hacia el interior de los fogones<br>- Suministro de manoplas protectoras siempre que se transporten utensilios calientes, se levanten tapas o se retiren bandejas u otros utensilios que pudieran estar a elevada temperatura. |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        |  | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|---|--------|--|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : COCINA/ ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS |   |        |  |  |             |                    |       |                |
| Operación: Preparación de comidas               |   |        |  |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control   | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-D  | Atrapamientos durante la manipulación de los distintos aparatos y equipos utilizados:<br>picadora | 110 -  | Existencia de dispositivo de empuje en el corta-fiambre y de guante de malla | <p>Para prevenir estos riesgos, el personal de cocina debe recibir formación e información adecuada antes de manejar los aparatos y seguir las indicaciones del fabricante para su uso seguro.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Asegurarse de que las máquinas estén apagadas y desenchufadas antes de proceder a su limpieza.</li> <li>-Llevar ropa cómoda y prescindir de colgantes y adornos sueltos que puedan caerse o quedar atrapados en las máquinas (por el mismo motivo los empleados que lleven el pelo largo deben llevar una red para recogerse el cabello)</li> <li>-Realizar revisiones con regularidad por parte de personal autorizado.</li> <li>-No introducir alimentos en las máquinas con las manos</li> </ul> |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |  |        |                      | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |             |                    |       |                |
|---|--|--------|----------------------|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : COCINA/ ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS |  |        |                      |   |             |                    |       |                |
| Operación: Preparación de comidas               |  |        |                      |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control   | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-D  | Quemaduras por la proyección de líquidos candentes (salpicaduras de aceites y grasas calientes). | 151 -  | Fichas informativas. | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Recordar a los trabajadores la necesidad de realizar su trabajo de forma prudente, evitando descuidos y distracciones.</li> <li>-Utilizar los dispositivos de seguridad de que se dispone (tapas, etc.)</li> <li>-Evitar el calentamiento del aceite en exceso.</li> <li>-No llenar demasiado las sartenes y freidoras de aceite, para impedir que lleguen a rebosar.</li> <li>-Prestar especial cuidado a la hora de filtrar o cambiar el aceite. Se deberá concienciar al personal sobre la necesidad de utilizar equipos de protección (manoplas, ropa de trabajo, delantal) siempre que las características de la operaciones realizada lo permitan.</li> </ul> |             |                    |       | Moderado       |

| <b><u>Planificación de la actividad preventiva</u></b> |   |        |                      | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>   |             |                    |       |                |
|--|---|--------|----------------------|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| <b>Área : COCINA/ ZONA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</b> |   |        |                      |   |             |                    |       |                |
| <b>Operación: Preparación de comidas</b>               |   |        |                      |   |             |                    |       |                |
| Agente   | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control   | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-G   | Caída de objetos y utensilios de cocina durante las operaciones de manipulación y movimiento de los mismos. | 040 -  | Fichas informativas. | - Continuar informando y concienciar a los trabajadores de dicho riesgo y concienciarles sobre la necesidad de realizar todas las tareas de manipulación de objetos con extrema prudencia, con el fin de reducir al máximo tanto la probabilidad como la gravedad de estos posibles accidentes. |             |                    |       | Moderado       |

| <b><u>Planificación de la actividad preventiva</u></b> |   |               |   | <b>Centro: PIZZA GOLF<br/>Mayo 2012</b>  |                    |                           |              |                       |
|--|---|---------------|---|--|--------------------|---------------------------|--------------|-----------------------|
| <b>Área : DESLOCALIZADA</b>                            |   |               |   |  |                    |                           |              |                       |
| <b>Operación: Manipulación Manual de Cargas</b>        |   |               |   |  |                    |                           |              |                       |
| <b>Agente</b>  | <b>Causa del Riesgo</b>   | <b>Riesgo</b> | <b>Medidas de Control</b>                                     | <b>Medida Correctora</b>   | <b>Responsable</b> | <b>Fecha de Ejecución</b> | <b>Coste</b> | <b>Cuantificación</b> |
| CS-F   | Riesgo de sobreesfuerzo durante el transporte, manipulación y almacenamiento de los diversos objetos y cajas. | 130           | - Formación e información sobre manipulación manual de cargas | -Los trabajadores no deben manipular cargas de más de 25kg, aunque es recomendable que el peso no exceda los 15kg.<br>-Siempre que sea posible se ayudarán con medios mecánicos: carretillas manuales, transpalets mecánicos, etc.<br>-Se facilitará a los operarios los EPI's necesarios, tales como cinturón dorso lumbar, guantes, etc. |                    |                           |              | Moderado              |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |  |        |                           | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |             |                    |       |                |
|---|--|--------|---------------------------|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : DESLOCALIZADA                            |  |        |                           |   |             |                    |       |                |
| Operación: Mantenimiento de las instalaciones   |  |        |                           |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control        | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-E  | Golpes/cortes durante el manejo de las herramientas manuales (llave inglesa, grifas, martillos...) y con los equipos | 090    | - Formación e información | - Concienciar al trabajador sobre la necesidad de tomar precauciones.<br>- Suministrar los equipos de protección individual correspondientes (guantes). |             |                    |       | Moderado       |



| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |  |        |   | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|--|--------|---|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : DESLOCALIZADA                            |  |        |   |  |             |                    |       |                |
| Operación: Mantenimiento de las instalaciones   |  |        |   |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control  | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-Q  | Falta de utilización de los equipos de protección individual (guantes térmicos, calzado, guantes de malla) por la realización de operaciones de mantenimiento en condiciones que no ofrecen seguridad. | 242 -  | Los trabajadores disponen de medios de protección adecuados a las operaciones que realizan.:<br>guantes térmicos,<br>guantes de malla, ropa de trabajo.<br>- Fichas informativas.<br>- Formación continua | El empresario deberá verificar que:<br>- Los trabajadores disponen de los equipos necesarios.<br>- Velar por el uso efectivo de los mismos.<br>- Dar la formación necesaria a los trabajadores sobre los riesgos existentes y las medidas preventivas a adoptar (entre otras la utilización de EPI's)<br>- Aportar a los trabajadores procedimientos para que las operaciones se realicen de forma segura.<br>Se deberá proporcionar calzado antideslizante. |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        |                     | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|---|--------|---------------------|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : General                                  |   |        |                     |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control  | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-H  | Contactos eléctricos directos, situación que podría producirse debido a la existencia en el área de elementos en tensión. | 161 -  | Fichas informativas | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar revisiones y mantenimientos de las instalaciones por personal especializado tal y como se contempla en la normativa vigente.</li> <li>- Conservar registro documental de las operaciones de reparación y mantenimiento que se lleven a cabo.</li> <li>- Informar a los trabajadores de:<br/>No situar los cables en zonas de paso.<br/>Desenchufar los equipos tirando de la clavija y no del cable.<br/>Del deber de comunicar a un superior cualquier anomalía que puedan presentar los equipos eléctricos, para que lo pongan en conocimiento del responsable de mantenimiento.<br/>La apertura y reparación de aparatos eléctricos se realizará siempre por personal especializado.</li> </ul> |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |  |        |                    | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|--|--------|--------------------|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : General                                  |  |        |                    |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo                               | Riesgo | Medidas de Control | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-H  | Ausencia de señalización del cuadro eléctrico. | 241    |                    | Señalizar conforme a lo recogido en el RD 485/1997 sobre disposiciones mínimas en materia de señalización en los lugares de trabajo.<br>Las señales serán de forma triangular y con pictograma negro sobre fondo amarillo (El color amarillo deberá cubrir el 50% de la superficie). |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |                   |             |                    |       |                |
|---|---|--------|---|-------------------|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : General                                  |   |        |   |                   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control  | Medida Correctora | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-O  | Riesgo potencial de incendio en el área por diversas causas que provocan puntos de inicio y propagación de un incendio. | 211    | El centro dispone de:<br>- Extintor de polvo 21A 144B C, junto a la puerta principal.<br>- Extintor de CO <sub>2</sub> , 89B junto a la puerta principal.<br>- 3 Extintores de polvo 21A 144B C, en comedor.<br>- 2 Extintores de polvo 21A 144B C, en cocina.<br>- Extintor de CO <sub>2</sub> 89B, junto a taquillas.<br>- 2 Bocas de incendio<br>- Sistema de extinción automática en la campana de extracción de la cocina.<br>- Detectores de humo repartidos por toda la instalación.<br>- Pulsadores de alarma repartidos por toda la instalación. |                   |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        |   | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|---|--------|---|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : General                                  |   |        |   |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control  | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-O  | Deficiencias detectadas en el alumbrado de emergencia. Durante la visita se observó que la luz de emergencia del almacén estaba rota. | 214 -  | <p>Señalización de vías de evacuación y de los medios de extinción.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Detectores de humo.</li> <li>- Extintores.</li> <li>- BIE's.</li> <li>- Pulsadores de alarma.</li> </ul> | <p>- Deberán sustituirse las bombillas fundidas por otras de correcto funcionamiento.</p> <p>- Revisar el alumbrado y corregir todas sus deficiencias.</p> <p>- Conforme a la normativa vigente (RD 486/1997) las vías y salidas de evacuación deberán estar en todo momento iluminadas con una luz de suficiente intensidad para garantizar una rápida evacuación ante una emergencia, en caso de avería de la instalación eléctrica. Comprobar que todas las vías de evacuación están iluminadas.</p> <p>Se recomienda comprobar periódicamente el sistema de alumbrado de emergencia y establecer un programa de mantenimiento que incluya la revisión de dichas luces para corroborar el correcto estado de carga de las baterías.</p> |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        |   | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|---|--------|---|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : General                                  |   |        |   |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control  | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
|   |   |        |   | - El alumbrado de emergencia debe ajustarse al Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión e ITC correspondientes del Ministerio de Industria.   |             |                    |       |                |
| CS-O  | Deficiencias en la señalización del recorrido de evacuación. Las señales son insuficientes y no se ajustaban a las características recogidas en el RD 485/1997. | 241    | - Señales de salida de emergencia encima de dos puertas del comedor y una en la cocina. | - Situar señales de vía de emergencia en el comedor para identificar rápidamente el recorrido de evacuación.<br>- Conforme al R.D. 485/1997 las señales deben tener forma rectangular o cuadrada.<br>Pictograma blanco sobre fondo verde (el verde deberá cubrir como mínimo el 50% de la superficie de la señal) y deberán estar visibles y ser fotoluminiscentes |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |   |        |  | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|---|--------|--|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : General                                  |   |        |  |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo  | Riesgo | Medidas de Control   | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-O  | Deficiencias en la dotación de material de primeros auxilios. | 243 -  | Disponen de botiquín de primeros auxilios en el centro de trabajo. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conforme con lo recogido en el R.D.486/97 sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo, todo lugar de trabajo dispondrá como mínimo de un botiquín que contenga: desinfectante y antisépticos autorizados, gasas estériles, algodón hidrófilo, vendas, esparadrapo, apósitos adhesivos, tijeras, pinzas y guantes desechables.</li> <li>- El material de primeros auxilios se revisará periódicamente y se irá reponiendo tan pronto como caduque o sea utilizado.</li> <li>- Instalar una tapa y señalar la ubicación del botiquín.</li> </ul> |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |  |        |                    | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012   |             |                    |       |                |
|---|--|--------|--------------------|---|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : General                                  |  |        |                    |   |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control | Medida Correctora   | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-O  | Deficiencias en la ubicación de algunos extintores. En la vista se observaron 2 extintores del comedor y 1 extintor de la zona de taquillas en el suelo. | 243 -  | Señalizados        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar los extintores de comedor y zona de taquillas fijos a parámetros verticales, la parte superior del extintor debe quedar a 1.70m, como máximo del suelo</li> <li>- Los medios de extinción estarán accesibles y visibles.</li> <li>- En el comedor, los extintores han de estar colgados en su correspondiente lugar, o si se prefiere, en una base habilitada para mantener extintores a la altura del suelo pero situando el extintor bajo la correspondiente señal.</li> </ul> |             |                    |       | Moderado       |



| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |  |        |                       | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|--|--------|-----------------------|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : OFFICE                                   |  |        |                       |  |             |                    |       |                |
| Operación: Trabajos de Office                   |  |        |                       |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control    | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-D  | Cortes en las Extremidades superiores durante la limpieza de los distintos equipos o aparatos empleados en la cocina y en el caso de que se produzca la rotura de platos, vasos etc. | 090    | - Fichas informativas | - Previo a la limpieza de los distintos aparatos eléctricos presentes en el área, el personal responsable deberá asegurar el apagado y desenchufado de los mismos, con el fin de evitar este tipo de accidentes.<br>- Los cristales rotos nunca deberán recogerse con las manos sin protección.<br>- Se inspeccionará periódicamente los vasos, platos, etc. con el fin de detectar cualquier anomalía, retirándolos a continuación. |             |                    |       | Moderado       |

| <u>Planificación de la actividad preventiva</u> |  |        |                                | Centro: PIZZA GOLF<br>Mayo 2012  |             |                    |       |                |
|---|--|--------|--------------------------------|--|-------------|--------------------|-------|----------------|
| Área : VESTUARIOS Y ASEOS                       |  |        |                                |  |             |                    |       |                |
| Agente  | Causa del Riesgo   | Riesgo | Medidas de Control             | Medida Correctora  | Responsable | Fecha de Ejecución | Coste | Cuantificación |
| CS-B  | Deficiencias en la dotación de los vestuarios y aseos: ausencia de papeleras y perchas en ambos aseos y vestuario masculino. | 570    | Vestuario dotado de taquillas. | - Instalar una papeleras con tapa en ambos aseos y en el vestuario masculino.<br>- Instalar percha en ambos aseos. |             |                    |       | Moderado       |

### **3.2.4. Resultados de la Planificación de la actividad preventiva**

Como actividades prioritarias a destacar son:

- Arristrar las estanterías situadas en los almacenes y la situada al lado de la cámara de los helados
- Anclar las botellas de CO2 en las barras.
- Se reubicará el cableado para que no se invada la zona de paso de los trabajadores y el que no se pueda reubicar se cubrirá mediante canaletas que quedarán fijas al suelo.
- Se realizarán los mantenimientos preventivos y correctivos periódicos de la instalación eléctrica, buscando con ello mantener un estado perfecto de las clavijas, enchufes, cajas de conexiones, cuadros eléctricos. Se deberán reparar las deficiencias detectadas y eliminar la grasa que se vaya acumulando.
- Se aislará la caldera y sus conducciones.
- Continuar con la formación e información periódica de los riesgos y procedimientos a realizar durante la elaboración de alimentos, para evitar los riesgos asociados a este puesto de trabajo como pueden ser; cortes, atrapamientos, quemaduras.
- Corregir las deficiencias en el alumbrado de emergencia.
- Reubicación de aquellos extintores que se encontraban en el suelo, para colocarlos fijos en parámetros verticales, no superando la parte superior los 1,70m de altura respecto del suelo.
- Señalizar correctamente la vía de evacuación.
- Actualizar el contenido del botiquín de primeros auxilios.

Asimismo, la empresa deberá establecer cuando sea necesario, visitas de control e inspección internas o externas (SPA) con objeto de verificar la implantación de las medidas establecidas en la planificación.

## **4. Conclusiones**

Tras la realización de la Evaluación de Riesgos y la Planificación de la Actividad Preventiva, he conseguido afianzar los conocimientos de la especialidad de Seguridad en el Trabajo.

Lo que me ha permitido poner en práctica todo lo estudiado a lo largo del master en lo relacionado a la prevención en general y la seguridad en el trabajo en particular. He desarrollado una mayor visión en cuanto a los riesgos que se pueden dar en el ámbito de la hostelería y poderlo extrapolar de esta manera al resto de las actividades laborales teniendo en cuenta las diferencias de los riesgos existentes en cada ámbito de trabajo, ya que la metodología a seguir para la realización de una evaluación y su posterior planificación es la misma aplicando la legislación pertinente para cada actividad.

Puedo decir que no solo he aprendido sobre la especialidad escogida, sino que también he aprendido muchas cosas sobre las otras dos especialidades, dado que he tenido que separar lo relacionado a la Higiene Industrial, y la Ergonomía y Psicología a la hora de la redacción del trabajo, para únicamente enfocarlo a la Seguridad (requisito exigido).

Todo esto, me ha servido además de afianzar los conocimientos teóricos adquiridos en el Master, como se ha indicado anteriormente, para aprender concretamente a realizar una evaluación de riesgos y su posterior planificación de la actividad preventiva y manejar las normativas relativas a la prevención de riesgos laborales.

## **5. Implantación estandar OHSAS.**

La implantación del sistema Ohsas 1800:2007 se pretende situar como un elemento fundamental de mejora continua de la gestión preventiva de la empresa, que sigue la metodología conocida como el ciclo de Deming, que precisa de la implicación de todos los trabajadores mediante un cambio cultural favorable al mismo.

Se desarrollara a continuación cada uno de los puntos a seguir para la establecer un sistema de gestión OHSAS:

### **A. POLÍTICA DE SST**

1. Se establece los principios básicos de acción en materia de prevención de riesgos laborales para garantizar unas condiciones adecuadas de salud y seguridad en el trabajo, mediante la eliminación o reducción de los riesgos laborales.

Esta debe cumplir los siguientes requisitos:

- Incluir un compromiso de prevención de los daños y el deterioro de la salud y de mejora continua de la gestión y el desempeño de la salud y seguridad de los trabajadores.
- Incluir compromiso de cumplir con la legislación preventiva aplicable.
- Debe estar documentada, implantada y actualizada.
- Se debe comunicar a todos los miembros y personas que trabajen en nombre de la organización y estar a disposición del público.
- Ser revisada periódicamente.

### **B. PLANIFICACIÓN**

2. Determinar los riesgos significativos de las actividades llevadas a cabo en PIZZA GOLF (Identificación y evaluación de riesgos).
3. Establecer, implementar y mantener unos objetivos de seguridad apropiados y realizar uno o varios programas para alcanzarlos (planificación de la actividad preventiva) con lo que se logrará controlar y/o reducir los efectos de los riesgos.
4. Vigilar constantemente la legislación relativa a la seguridad y la salud ocupacional.

### **C. IMPLEMENTACIÓN**

5. Verificar la disposición de los medios materiales, humanos, tecnológicos y económicos necesarios para la mejora del sistema de gestión.
6. Definir, documentar y comunicar las funciones y responsabilidades de SST de los miembros de la empresa.

### **D. VERIFICACIÓN**

7. Una vez instaurados los procesos en la empresa se verifica su eficacia, a través de seguimientos y mediciones y se informa de los resultados.

### **E. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN**

8. La alta dirección debe asumir un rol para cumplir los objetivos y modificará la política si fuese necesario, teniendo en cuenta que es un proceso de mejora continua, y que cuando se cumplan los objetivos establecidos, aparecerán nuevos retos que se puedan mejorar.

Previo a estas etapas se considera que debe existir un paso antes que resulta fundamental para conseguir una cierta garantía de que el sistema de SST a implantar (OHSAS, en nuestro caso) tendrá una aceptación suficiente en PIZZA GOLF, que facilite su éxito. Este paso, supone promover un cambio cultural en la empresa que genere un clima apropiado para aceptar y valorar favorablemente el esfuerzo de la adaptación que supone la implantación de OHSAS 18001.

Se concienciará a toda la organización de que el compromiso con el proceso de mejora continua, que supone OHSAS 18001, es cosa de todos. Que de nada sirve el empeño del empresario en implantar este sistema de Gestión de la SST y en perseguir la mejora, si el resto de trabajadores no están convencidos del compromiso de la dirección general con el mismo y de las ventajas que supone, y si, además, no se sienten partes integrantes de ese proceso (estos deben tener la información y formación adecuada en materia de PRL y deben conocer perfectamente los riesgos que sufren y como pueden evitarlos).

Otro aspecto fundamental a tener en cuenta para el desarrollo de un eficaz sistema de gestión de SST es la comunicación interna y externa de la organización. Por lo tanto la organización debe establecer, implementar y mantener uno o varios procedimientos para: la comunicación interna entre los diversos niveles y funciones de la organización; la

comunicación con los proveedores y clientes de PIZZA GOLF; recibir, documentar y responder a las comunicaciones pertinentes de partes interesadas externas.

### ***5.1. Pasos a seguir para la implantación del sistema de gestión OHSAS en PIZZA GOLF***

Tras lo explicado con anterioridad se va a proceder a la implantación del sistema de gestión de SST en la empresa PIZZA GOLF.

En un primer lugar, estudiada la condición de partida de la empresa se estudia cual va a ser el alcance del sistema, que en nuestro caso en particular va a ser la totalidad de PIZZA GOLF.

Una vez definido el alcance del sistema es imprescindible el establecer la Política de SST apropiada a la naturaleza y magnitud de los riesgos de PIZZA GOLF, la cual se detalla a continuación.

### **5.1.1. Política de SST**

PIZZA GOLF, como empresa dedicada a la hostelería, aspira a ofrecer unos servicios competitivos y a obtener la completa satisfacción de nuestros clientes y por ello aplica la mejora continua para la minimización de los riesgos laborales.

Nuestra organización trabaja para dar cumplimiento a las necesidades y requisitos marcados por los clientes, así como a los legales y normativos en materia de Seguridad y Salud Laboral a los que la empresa y su actividad están sujetas.

PIZZA GOLF, garantiza y dispone de los recursos necesarios en la prestación de sus servicios contribuyendo al cumplimiento y revisión de los objetivos y metas de gestión establecidos. Prioriza la mejora de las condiciones de trabajo así como el desarrollo de las personas, estableciendo una formación continua, y canales de información y comunicación que facilitan el intercambio de conocimientos y la participación y aportación de su personal a todos los ámbitos de la entidad.

Por su parte, PIZZA GOLF, asume y comparte esta política de gestión de la seguridad y salud laboral demostrándolo con su motivación, compromiso y responsabilidad individual.

Como respuesta a la mejora continua del sistema PIZZA GOLF, está comprometida a garantizar su comprensión e implicación por parte de todo el personal, a través de la difusión entre los trabajadores, clientes, proveedores y la sociedad en general de esta Política, así como de toda aquella información documentada del Sistema de Gestión con la que cuenta la organización.

Firma  
La Dirección

La política será difundida a todo el personal de PIZZA GOLF y también hacia el exterior, para conocimiento público; para ello se utilizará el siguiente medio:

- Entrega personalizada de la Declaración de Principios y cada trabajador al recibir la declaración de principios firmará la recepción de la misma.



Ya desarrollada y comunicada la Política de SST se procede a desarrollar los procesos para la identificación de las situaciones de riesgo que tengan lugar en la empresa debido a las actividades desarrolladas.

En PIZZA GOLF, una de las principales situaciones de riesgo son las quemaduras, cortes y sobreesfuerzos por la manipulación manual de cargas, además de otros (se puede observar en el apartado de evaluación de riesgos de este TFM). Otros riesgos potenciales que pueden sufrir los trabajadores pueden ser las caídas al mismo nivel debido a que trabajan en zonas donde puede haber vertidos de sustancias, lo que puede provocar resbalones. En materia de ergonomía, los trabajadores son susceptibles a sufrir estrés en momentos puntales de la realización de su tarea, por exigencias de la demanda en horas punta de servicio, así como por el trato directo al público, o bien trastornos músculo-esqueléticos por movimientos repetitivos a lo largo de la jornada laboral. En materia de higiene industrial es destacable el uso de productos químicos que pueden ocasionar de forma puntual intoxicaciones al personal que se encarga de la limpieza o irritaciones por contactos de los productos de limpieza con la piel.

Identificados los riesgos existentes en la empresa se procede a la evaluación de los mismos (se puede observar dicha evaluación en el epígrafe 3.1.4 de este documento) donde se establecen las medidas correctoras que se deben implantar para la eliminación o reducción de riesgos, teniendo en cuenta las medidas de control ya establecidas. Para la reducción o eliminación de los riesgos se llevará siempre el siguiente orden:

- Eliminación
- Sustitución
- Controles de ingeniería
- Señalización.
- Equipos de protección personal

Con los datos obtenidos tras la evaluación, se establecen los objetivos (apartado 5.1.2 Objetivos a establecer en el proceso de implantación OHSAS) y se realizan uno o varios programas para alcanzarlos. En este momento es necesaria la verificación de que se dispone de los recursos materiales, tecnológicos y económicos necesarios para establecer, implantar y mejorar el sistema de gestión.

Otro de los puntos fundamentales en este momento, es que los trabajadores estén totalmente concienciados y convencidos de las ventajas que supone la prevención de riesgos laborales en la actividad que desarrollan y en la empresa en general y que asuman la responsabilidad que le concierne a cada uno de ellos al respecto. Para ello PIZZA GOLF se asegurará que cualquier persona que trabaje para ella y que realice tareas que puedan causar impactos en la seguridad y salud en el trabajo, sea competente tomando como base una educación, formación o experiencias adecuadas, y mantendrá los registros asociados.

Además siempre mantendrá informada a toda la plantilla en materia de prevención de riesgos laborales, entregando a sus empleados boletines y convocando reuniones, además realizará comunicados de prensa para que cualquier persona externa tenga conocimiento de la misma.

A continuación PIZZA GOLF establecerá un control de los documentos y un control operacional. En el que se identificará y controlará toda la documentación y datos que contengan información sobre el funcionamiento del Sistema de Gestión de la SST y de su desempeño de sus actividades.

Por otra parte PIZZA GOLF establecerá y actualizará los planes y procedimientos para identificar aquellas situaciones de emergencia potenciales e incidentes, para responder con rapidez ante estos imprevistos.

Finalmente la empresa tendrá a disposición pública, toda la documentación en materia de prevención para su comprobación y poder verificar en cualquier momento el cumplimiento de la política del sistema y que el Sistema de Gestión de PRL sigue siendo apropiado.

La primera auditoria se realizará dentro de los doce meses siguientes a la fecha indicada en la planificación de la actividad preventiva (apartado 3.2.3) y se repetirá con una periodicidad de 4 años o cuando lo requiera la autoridad laboral a la vista de los datos de siniestralidad o de otras circunstancias que pongan de manifiesto la necesidad de revisar los resultados de la última auditoría.

Una vez el sistema esté completamente implantado y en funcionamiento, voluntariamente puede optar a la certificación si así lo desea PIZZA GOLF.

### **5.1.2. OBJETIVOS A ESTABLECER EN EL PROCESO DE IMPLANTACIÓN.**

Identificados los riesgos y con la evaluación de estos, es el momento de marcar los objetivos a establecer en el proceso de implantación.

Los objetivos a establecer son los que se indican a continuación;

- Disminuir a nivel de “tolerables” los riesgos clasificados en la evaluación de riesgos como “moderados”.
- Informar a los trabajadores en materia de prevención
- Mantener el orden y limpieza en los lugares de trabajo.
- Arriostar las estanterías del centro de trabajo.
- Anclar las botellas de CO2.
- Reubicar cableado o en caso de no poder reubicarse cubrirlo con canaletas.
- Aislamiento de caldera y conducciones de gas.
- Corregir las deficiencias en el alumbrado de emergencia.
- Reubicación de extintores
- Señalizar correctamente la vía de evacuación.

A continuación se indican ejemplos de un programa de gestión con alguno de los objetivos establecidos.

Los programas se mantendrán al día, revisándolos periódicamente o siempre que se produzcan cambios en las actividades, productos, servicios o condiciones de operación de la organización.

#### **Ejemplos:**

**Objetivo:** Disminuir a nivel de “tolerables” los riesgos clasificados en la evaluación de riesgos como “moderados”.

**Programa:** Planificación de la actividad preventiva

**Plazo:** 6 meses.

**Medios:** Coste de los recursos a utilizar

**Responsable:** Dirección de la empresa.

**Objetivo:** Informar a los trabajadores en materia de prevención

**Programa:** Fichas informativas y registro de entrega. Carteles recordatorios

**Plazo:** De forma continúa

**Medios:** Coste de fotocopias

**Responsable:** Dirección de la empresa

**Objetivo:** Mantener el orden y limpieza en los lugares de trabajo

**Programa:** Fichas informativas y registro de entrega. Carteles recordatorios

**Plazo:** De forma continúa

**Medios:** Coste de fotocopias

**Responsable:** Responsable del centro

**Objetivo:** Aislamiento de caldera y conducciones

**Programa:** Mantenimiento de instalaciones

**Plazo:** 1 año.

**Medios:** Coste de el cerramiento de la instalación de gas

**Responsable:** Dirección de la empresa

## **6. Bibliografía**

Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención y R.D. 780/1998, por el que se modifica el R.D. 39/1997.

Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.

Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.

Real Decreto 487/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañen riesgos, en particular dorsolumbares, para los trabajadores.

Real Decreto 773/1997, de 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.

Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

Real Decreto 1316/89 sobre protección de los trabajadores frente al ruido.

Real Decreto 614/2001, de 8 de junio de 2001, sobre disposiciones mínimas para la protección de la salud y seguridad de los trabajadores frente al riesgo eléctrico.

Real Decreto 2177/1996, de 4 de octubre de 1996, por el que se aprueba la Norma Básica de la Edificación «NBE-CPI/96: Condiciones de protección contra incendios de los edificios».

Real Decreto 786/2001, de 6 de julio de 2001, por el que se aprueba el Reglamento de

Real Decreto 1244/1979, de 4 de Abril de 1979, por el que se aprueba el Reglamento de Aparatos a Presión. BOE núm. 128, de 29 de mayo de 1979.

Real decreto 1495/1986 de 26 de mayo, por el que se aprueba el Reglamento de Seguridad en las Máquinas.

Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento electrotécnico para baja tensión.

Real Decreto 1027/2007, de 20 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios. Reglamento de Real Decreto 1942/1993, de 5 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento de instalaciones de protección contra incendios (B.O.E. 14-12-93).

Real Decreto 341/1999, de 23 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de Prevención de Incendios de la Comunidad de Madrid.

ENRIQUEZ PALOMINO, ANTONIO y SANCHEZ RIVERO, JOSE MANUEL. OHSAS 18001:2007 adaptado a 18002:2008 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. FC Editorial. Madrid 2011

Fuentes por Internet:

<http://www.insht.es/portal/site/Insht/>

<http://noticias.juridicas.com/>

<http://www.unir.net/master-prl-prevencion-de-riesgos-laborales.aspx>