



Universitat
de les Illes Balears

TRABAJO DE FIN DE MÁSTER

REVISIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES DE LA SALA COMEDOR DEL RESTAURANTE “BRISAS 1996”

Alisson Estefanía Iza Campaña

Máster Universitario en Salud Laboral (Prevención de Riesgos Laborales)

Centro de Estudios de Postgrado

Año Académico 2021-22

REVISIÓN DE LA EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES DE LA SALA COMEDOR DEL RESTAURANTE “BRISAS 1996”

Alisson Estefanía Iza Campaña

Trabajo de Fin de Máster

Centro de Estudios de Postgrado

Universidad de las Illes Balears

Año Académico 2021-22

Palabras clave del trabajo:

Evaluación, riesgos, prevención, hostelería, restaurante.

Nombre del Tutor/Tutora del Trabajo: Iskra Zarifova Bakalova

Diligencia de refrendo de autoría:

La abajo firmante Alisson Estefanía Iza Campaña da fe de que este Trabajo de Fin de Máster ha sido elaborado fundamentalmente por ella misma y no es copia de otro trabajo elaborado por otra persona.

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Alisson Estefanía Iza Campaña', written on a small white rectangular piece of paper.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	6
2. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA	7
2.1 Organigrama.....	7
2.2 Modalidad preventiva.....	7
2.3 Política preventiva.....	8
2.4 Gestión preventiva.	8
2.5 Actividad, proceso productivo y horario.....	10
3. EVALUACIÓN	19
3.1 Objetivo y alcance de la evaluación.....	19
3.2 Método y metodologías	19
3.2.1 Metodologías.....	19
3.2.2 Valoración de los riesgos.....	20
3.3 Evaluaciones específicas	22
3.4 Toma de datos:.....	24
3.5 Equipos de trabajo	24
3.6 Productos químicos.	29
3.7 Equipos de Protección Individual	34
3.8 Descripción detallada de la actividad de la empresa.	35
3.9 Evaluación y análisis de los factores de riesgo.	36
4. EVALUACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO	36
4.1 Ficha de instalaciones.....	41
5. EVALUACIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO.	43
6. PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA.	55
7. CONCLUSIONES	58
8. BIBLIOGRAFÍA	59
9. ANEXO	60

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Datos generales de la empresa	7
Tabla 2 Gestión preventiva.	9
Tabla 3 Potencial se severidad.....	20
Tabla 4 Probabilidad de daño	20
Tabla 5 Estimación de riesgo.....	20
Tabla 6 Acciones ante el riesgo.....	20
Tabla 7 Prioridades ante el valor del riesgo	21
Tabla 8 Factores de riesgos.....	21
Tabla 9 Posición y movimiento del cuerpo (metabolismo).....	22
Tabla 10 Metabolismo por tipo de trabajo.	23
Tabla 11 Límites de referencia para el índice WBGT	23
Tabla 12 Resultados de WBGT	23
Tabla 13 Toma de datos.....	24
Tabla 14 Ficha de equipos de trabajo.....	25
Tabla 15 Características del gel hidroalcohólico.	29
Tabla 16 Características del jabón (lava vasos)	30
Tabla 17 Características del jabón de vajillas	30
Tabla 18 Amoniaco	31
Tabla 19 Lejía.....	32
Tabla 20 Butano	33
Tabla 21 EPI	34
Tabla 22 Fichas de equipos de trabajo	37
Tabla 23 Ficha de las instalaciones	42
Tabla 24 Evaluación del puesto del trabajo del maître y propietario.	43
Tabla 25 Evaluación de riesgo del puesto del barista	44
Tabla 26 Evaluación de riesgos del camarero	48
Tabla 27 Evaluación de riesgos del ayudante de camarero.....	52
Tabla 28 Planificación de actividades preventivas	55

1. INTRODUCCIÓN

Es habitual frecuentar restaurantes para actividades de ocio y, Mallorca al ser una isla que lidia con el turismo masivo de los extranjeros; el sector hostelero adquiere gran importancia económica, por lo cual, se requiere la contratación de varios puestos de trabajo para poder abastecer las demandas. Existe gran desconocimiento de los riesgos a los que se encuentran expuestos los trabajadores, ya sea por las actividades que desempeñan o por el entorno que los rodea y, mediante el presente trabajo de fin de máster se pretende evaluar todos los posibles riesgos que conciernen a un restaurante.

El restorán elegido como lugar de estudio es "*Brisas 1996*", establecimiento ubicado frente al mar, donde se especializan en servir varios platos de mariscos y bebidas. El local cuenta con varias instalaciones, no obstante, el principal objetivo es realizar la revisión de la evaluación de riesgos laborales del área del comedor puesto que es un lugar donde se realizan diversas actividades y se requiere de una mayor atención por tal de salvaguardar la seguridad, tanto del trabajador como la del cliente.

La evaluación de riesgos laborales se acoge a lo establecido en el artículo 16 de la Ley 31/1995, del 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, donde indica que la prevención debe integrarse dentro del sistema general de gestión de la empresa. Desde el punto de vista técnico en conjunto con la normativa aplicable en referencia a la prevención y en colaboración del empresario, se busca planificar y establecer medidas correctivas y/o preventivas que puedan implantarse, dictaminando la importancia y la severidad de cada caso, con el fin de adoptar la medida más idónea.

Se procede mediante el presente trabajo detallar minuciosamente todas las actividades que realiza el personal (por la protección de datos, los nombres del personal son ficticios), desde el ingreso al establecimiento hasta el fin de su jornada laboral, determinando: la organización, condiciones, y estado de los trabajadores, además, se recopila todos los datos de la empresa, por tal de que la información sea la más fidedigna posible.

Realizar la evaluación del sector hostelero supone un reto debido a que no todo establecimiento permite el acceso a sus instalaciones y no todo empresario consciente acceder a la información que, como futura técnica en prevención de riesgos laborales se requiere para un correcto desempeño en el campo.

2. DATOS GENERALES DE LA EMPRESA

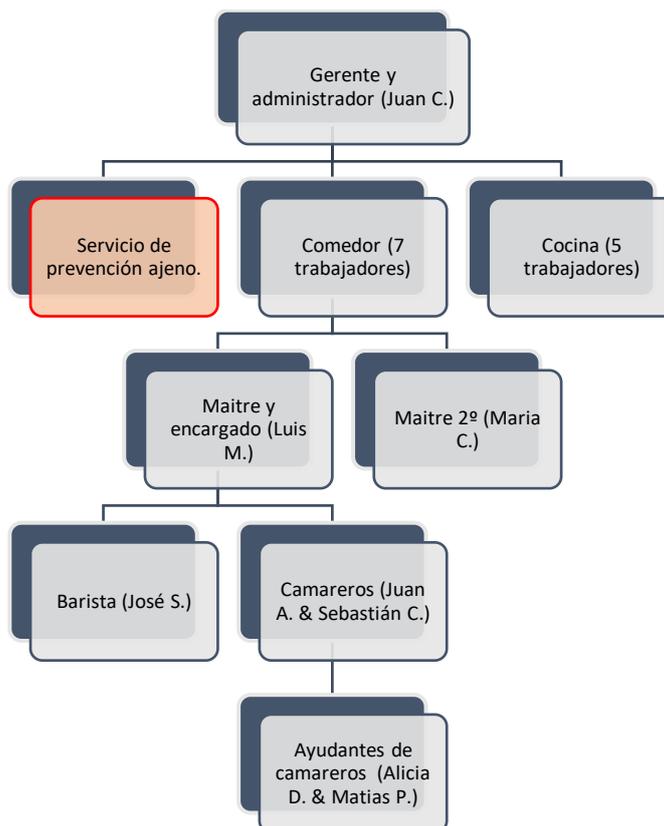
Mediante el siguiente recuadro se recopila la información general del establecimiento:

Tabla 1 Datos generales de la empresa

Razón social: Brisas 1996 del Puerto Pollensa, S.L.	CIF: A-640564957
Actividad: Restaurante	Dirección: C/ Almirante Cervera, 07470, Puerto Pollensa, Islas Baleares
Persona de contacto: Juan C.	Teléfono: 460 56 49 57
Centros de trabajo: 1 centro.	Horario de apertura: 11:00 h – 23:00 h. los días miércoles el local permanece cerrado
Instalaciones: Planta baja con terraza, comedor, barra/bar, cocina, aseos, almacén posterior y sótano.	Número de trabajadores: 12 empleados (7 en el sector del comedor y 5 en el sector de cocina)

2.1 Organigrama

A través del presente organigrama se logra ordenar e identificar de manera jerárquica al personal del restaurante, demostrando cuántas personas se hallan en cada sector (comedor y cocina).



2.2 Modalidad preventiva.

El restaurante hizo su apertura en 1996; cuenta con 26 años de experiencia en el sector. Atendiendo al artículo 16 del Real Decreto 31/1995, de 8 de noviembre, se debe integrar un plan de prevención. A tenor del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, aprobándose el Reglamento de los Servicios de Prevención; la empresa cuenta con un Servicio de Prevención Ajeno (SPA).

El SPA con el que figura la empresa es DIBALEAR, contratada desde el 22 de septiembre de 1998; se establece la organización preventiva en el establecimiento a través de un concierto con el SPA, desarrollándose las siguientes modalidades preventivas: Seguridad en el trabajo, higiene industrial, vigilancia de la salud y, ergonomía y psicología aplicada.

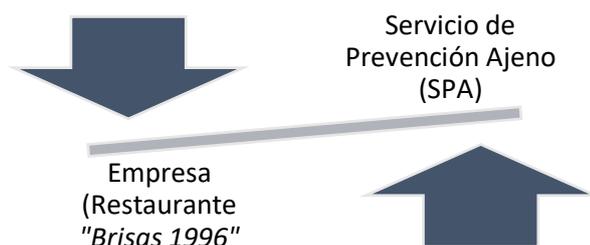
Por tal de que se integre de mejor manera la prevención, se asigna responsabilidades y funciones de carácter general al personal, se destaca de esta manera:

- Directivo de la empresa (Juan C., administrador)
- Mandos intermedios (Luis M., maître y encargado).
- Trabajadores

Mediante la información facilitada por la empresa, al ser un sector en el que se ejerce mucha actividad física y, mediante la recopilación de datos, la empresa contrata solo a trabajadores mayores de edad y personal que no esté en embarazo (en caso de quedar una persona en gestación, el SPA facilita a la empresa todas las directrices a seguir).

A pesar de que a la empresa se le haya facilitado información y formación, la empresa incurre en el error de ser una acción puramente burocrática (según manifiestan los propios trabajadores). El empresario tiene la obligación de integrar y gestionar la prevención actualizada, velando por la seguridad y salud de los trabajadores.

A partir de toda la información recopilada, el presente trabajo pretende profundizar la probabilidad de sufrir un accidente, determinar su gravedad y tomar tantas medidas correctivas sean necesarias, estableciendo una planificación preventiva.



2.3 Política preventiva.

La dirección de la empresa, acorde al artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos laborales, se compromete a seguir los principios básicos sobre la gestión preventiva por lo que declara que se compromete a alcanzar los siguientes objetivos:

- I. Establece el concierto entre los servicios de prevención por tal de asesorar y, realizar las actividades específicas de carácter técnico, además de la vigilancia de la salud.
- II. Elaboración de un programa anual, recogiendo actividades concretas de carácter técnico y médico, llevadas a cabo entre la empresa y la entidad externa asesora
- III. Realizar la planificación de la actividad preventiva, estableciendo plazos, responsables y recursos a utilizarse, basándose en la evaluación de riesgos y posibles intervenciones realizadas por el técnico de prevención.
- IV. Análisis anual al cumplimiento de compromisos de las actividades por lo que, este análisis conducirá a la actualización de los mismo si llega en el caso de ser oportuno.

2.4 Gestión preventiva.

Por tal de tener una visión amplia de la empresa en función a la gestión de la prevención, se analiza la información recopilada de las actividades que se han realizado en el establecimiento, previo a la presente revisión de la evaluación de riesgos del comedor.

Mediante la siguiente tabla, se analiza si existe o no una buena gestión.

Tabla 2 Gestión preventiva.

GESTIÓN PREVENTIVA				
Factores	Actividades	Si	No	Observaciones
Acciones formativas sobre los conceptos básicos sobre la prevención. Legislación básica: ley 31/95	Riesgos derivados de las condiciones de trabajo.	X		Curso sobre PRL en hostelería para camareros: 120 minutos de duración Última fecha realizada: abril 2020
	Riesgos derivados al medio ambiente.	X		
	Riesgos derivados de la carga de trabajo.	X		
	Riesgos derivados de factores organizacionales psicosociales (turnos, gestión del tiempo y cohesión del grupo).	X		
	Medidas básicas de emergencia.	X		
Entregas de EPI	Calzado		X	
	Delantal		X	
	Guantes		X	
	Manoplas de silicona		X	
Vigilancia a la salud	Chequeos médicos	X		Existen registros donde el personal no acepta realizarse la revisión médica desde el 2009. Existe registro de dos partes de accidentes de trabajo por parte del personal de limpieza en el año 2009 y 2010.
Disponibilidad de procedimientos como:	Embarazo/parto reciente/lactancia...	X		El SPA se encarga de realizar las acciones preventivas necesarias
	Menores de edad		X	No contratan a menores de edad.
	Investigación de accidente	X		El SPA se encarga.
Coordinación de actividades empresariales	Mantenimiento de fontanería	X		Contratación externa
	Mantenimiento de aire acondicionado		X	No presentan
	Mantenimiento de instalaciones acuáticas		X	No presentan
	Mantenimiento de instalaciones eléctricas		X	Cada año por una empresa externa
	Mantenimiento de áreas verdes	X		Lo realiza el propio personal
	Mantenimiento de ascensores	X		Cada año y además cuentan con un seguro.
	Mantenimiento de servicios informáticos	X		Cada 2 años.
	Servicio de limpieza de cristales	X		Personal de limpieza
	Servicio de lavandería industrial		X	Contratan el servicio de lavandería.
	Contratación mediante ETT	Contratos de trabajo de corto plazo	X	

En lo que concierne a la capacitación que se ha mencionado, el encargado cuenta con el registro de que se ha impartido la capacitación por el servicio de prevención, sin embargo, el personal actual a la fecha, manifiesta no haber recibido capacitación alguna.

En relación a la vigilancia a la salud, los trabajadores declaran mediante un documento bajo su firma que han sido informados del derecho a realizarse exámenes médicos y, por lo que marcan mediante una "X" que no aceptan realizarse los chequeos médicos pertinentes, imposibilitando determinar si el personal es apto o no, para ejercer sus labores. La última revisión fue realizada en el 2010 por lo que el SPA recomienda realizar la vigilancia de la salud.

Respecto a los partes de accidentes de trabajo, se recopilan dos por el personal de limpieza; ocurrieron en el año 2009 (resbalón producido en la cocina, dando lugar a un esguince del pie izquierdo) y 2010 (patinó en el salón debido al suelo resbaladizo). Las medidas correctivas que menciona el SPA son: brindar al personal calzado adecuado y vigilar los movimientos.

El establecimiento cuenta con varias empresas que realizan el mantenimiento de las instalaciones por lo que el establecimiento se encuentra en condiciones ya que tienen un registro anual de las revisiones que las empresas realizan.

Respecto a los contratos temporales, esta situación ocurre con los ayudantes de camarero por lo que suelen hacer el contrato por cuatro meses (julio, agosto, septiembre y octubre), la demás plantilla cuenta con contrato fijo.

Recalcar que, el personal que quedase en gestación mientras se encuentre laborando, el SPA brindará las medidas necesarias, brindando toda información al empresario.

2.5 Actividad, proceso productivo y horario.

Con la información obtenida y en base al organigrama, se describe las diversas actividades que realiza el personal de manera jerárquica además de las funciones y responsabilidades en relación a la prevención.

Se procede a describir por cada trabajador: Edad, sexo, jornada laboral, funciones en relación a la prevención y actividades que desarrollan.

Empresario y administrador: Juan F.C., hombre de 45 años, trabaja a jornada completa (9:00 – 17:00).

Las responsabilidades y funciones que realiza el empresario son las siguientes:

- A. Establece la estructura, competencias y líneas de comunicación en materia de prevención en los diferentes sectores.
- B. Brinda los recursos humanos y materiales necesarios para alcanzar las medidas planificadas.
- C. Promueve la incorporación de aspectos en relación a la seguridad y salud del trabajador, fomentando además un buen comportamiento y hábitos seguros.
- D. Revisa periódicamente la gestión de la prevención
- E. Consulta con los trabajadores las recisiones y futuras repercusiones de las condiciones en seguridad y salud ocupacional.

Actividades que desarrolla en el establecimiento:

- 1. Realiza la apertura del local por la parte trasera por lo que realiza el encendido de luces.
- 2. Accede a través del pasillo y se desplaza al subterráneo para posteriormente dirigirse a la oficina.
- 3. Una vez dando por terminada sus funciones, se desplaza por el subterráneo para poder subir las escalas, atravesar la cocina y salir del establecimiento por la puerta trasera.

Los medios que utiliza son: Ordenador y móvil.

Maître: Luis M., hombre de 65 años, trabaja a jornada partida (de 12:00 – 16:00 a 20:00 – 23:30)

En materia de prevención, Luis M. es el encargado y coordinador; realiza las siguientes funciones:

- A. Coopera con el empresario para poder garantizar unas condiciones de trabajo seguras por tal de evitar riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores.
- B. Participa en la elaboración de procesos e instrucciones en el trabajo, por lo que promueve y vigila el cumplimiento de los mismos.
- C. Forma a los trabajadores que tienen a cargo para la correcta realización de sus tareas, por lo que no permite desarrollar actividades peligrosas.
- D. Vigila situaciones que puedan implicar riesgos graves y, además participa en la investigación de accidentes.
- E. Responsable de que el equipo funcione correctamente y, garantiza de que todo el personal cumpla con las funciones designadas.

Detalles de las funciones desde su inicio en el establecimiento:

- 1. Accede por la puerta trasera del establecimiento y cruza el sector de la cocina.
- 2. Llega al sector del comedor donde tiene sus instrumentos de trabajo (una Tablet y, un ordenador ubicado en la mitad del local)
- 3. Entabla conversaciones con los clientes y realiza el pedido de los comensales por lo que siempre permanece de pie y en constante movimiento ya que siempre se encuentra desplazándose de un lugar a otro dentro del comedor.
- 4. Ocasionalmente se encarga de servir la comida de las paelleras (una vez el camarero las haya depositado en las mesas correspondientes).
- 5. En ocasiones se encarga en realizar el cobro de los clientes.
- 6. Antes de finalizar con sus funciones, hace el recuento de caja y, encamina a los compañeros por tal de que realicen las funciones pertinentes para el cierre del local.
- 7. Se dirige a la oficina y posteriormente realiza el cierre completo del establecimiento, apagando las luces y da la salida por la parte delantera del local.

Los medios que utiliza para llevar a cabo sus funciones son: Tablet, ordenador y datáfono.

Maître 2º: María C., mujer de 45 años, trabaja a jornada completa (16:00 – 00:00)

Maître 2º, se encarga de supervisar las funciones de los trabajadores en ausencia del encargado por lo que, en relación a la prevención realiza las siguientes funciones:

- A. Apoyo del maître, ya que le sustituye en la ausencia del mismo.
- B. Informa al superior acerca de cualquier situación de riesgo que pueda ser significativo para la seguridad de un trabajador.
- C. Dirige a los trabajadores.

Las actividades que realiza son similares a la del maître, sin embargo, a continuación, se detalla cada actividad que realiza desde el ingreso al establecimiento:

- 1. Accede por la puerta posterior del establecimiento y cruza el sector de la cocina.
- 2. Llega al sector del comedor; una vez ahí, monta las mesas, es decir; coloca platos, cubiertos y mantelería
- 3. Atiende a los clientes, una vez se acercan al restaurante, toma nota y dirige a los compañeros para que se les brinde las bebidas y los platos de comida pertinentes.
- 4. Realiza el cobro de los clientes.
- 5. Una vez llega el maître, sirve de apoyo a los compañeros, ayudando a limpiar las mesas y, coloca la mantelería y cubiertos limpios.
- 6. Antes de finalizar su turno, guía a los compañeros para que todo esté listo para la posterior jornada de trabajo.

Los medios que utiliza para llevar a cabo sus actividades son: Tablet, ordenador, datáfono además de herramientas como la bandeja y cubertería.

Por otra parte, prosiguiendo con las funciones que realizan los trabajadores en relación a la prevención, se logra identificar una serie de ítems a los cuales se debe poner énfasis puesto que depende gran parte del trabajador poder realizar un trabajo seguro.:

- A. Velar por su integridad, por su propia seguridad y salud y, por las personas que se encuentran a su alrededor, evitando afectar a su actividad profesional a causa de sus actos y omisiones en el trabajo.
- B. Utilizar adecuadamente máquinas, aparatos, herramientas, equipos de transporte, productos químicos, equipos de protección; cualesquiera de los medios que utilice para realizar su actividad.
- C. Informar al superior jerárquico acerca de cualquier situación que entrañe riesgos para la seguridad y salud del trabajador.
- D. Contribuir a las obligaciones establecidas por la autoridad competente por tal de proteger a los trabajadores.
- E. Cooperar con el empresario por tal de garantizar unas óptimas condiciones de trabajo, siendo estas seguras y evitando posibles riesgos.

Barista: José S., hombre de 50 años, trabajando a jornada partida (12:00 – 16:00 a 20:00 – 00:00).

Se encarga de preparar las bebidas y los cócteles que serán depositados en la barra para que posteriormente el ayudante de camarero los sirva.

Las actividades a realizar son las siguientes:

- 1. Accede por la puerta posterior del establecimiento y cruza el sector de la cocina.
- 2. Llega al sector del bar – comedor; prepara bebidas, cócteles y, decora los postres (hace uso de máquinas como: cafetera, exprimidor de naranjas, licuadora, grifo de cerveza y, tiene contacto con neveras).
- 3. Cuenta con un ordenador propio para recibir encomiendas.
- 4. Cuando requiere, cambia el barril de cerveza que tiene un peso total de 36 kilos (6 kg el envase y 30 litros de volumen de cerveza); cuenta con una carretilla transportadora.
- 5. Realiza el lavado de copas mediante un lavavajillas, teniendo contacto con productos químicos como son: lejía y jabón.
- 6. Realiza el secado de copas con un mantel, realizando varios movimientos repetitivos.
- 7. Antes de finalizar su turno, deposita la basura generada a la parte posterior del establecimiento, teniendo que pasar nuevamente por el sector de cocina.
- 8. Utiliza el montacargas para subir las cajas de vinos cuando no cuenta con el abastecimiento requerido.

Los medios que utiliza son: Ordenador, máquinas como la cafetera, exprimidor de naranjas, licuadora, grifo de cerveza, neveras, montacargas, carretilla transportadora, además de productos químicos como la lejía (diluyéndola en agua) y el jabón de lavavajillas (concentrado).

Camareros: Juan A. & Sebastián C. con una edad de 49 y 55, uno de ellos trabaja a jornada partida (10:30 – 14:30 a 19:00 – 23:00) y otro a jornada completa (16:00 – 00:00),

Se encargan principalmente de servir la comida a los clientes y, de retirar la vajilla para posteriormente depositarla en la cocina.

Detalles de las funciones desde su inicio en el establecimiento:

- 1. Accede por la puerta posterior del establecimiento y cruzan el sector de la cocina.
- 2. Colocan y preparan las mesas en el comedor y en la terraza.
- 3. Utilizan el montacargas para colocar abastecer de vinos las neveras que se encuentran el comedor.

4. Realizan la carga de cajas de vino con un peso de 12 kilos y/o a su vez cajas de bebidas como coca – cola, gaseosas con un peso de 13.5 kg (se ayudan para transportarlos de un lugar a otro mediante un carrito), en ocasiones lo hacen manualmente.
5. Previo a servir la comida, acceden por unas puertas de vaivén a la cocina donde recibirán los platos de comida caliente por lo que se ayudarán con un mantel para la sujeción de las pelleras entre otros platos calientes.
6. Retiran la vajilla pesada por lo que acceden otra vez a la cocina por las puertas del vaivén depositándolas en una mesa para que posteriormente el friegaplatos lo retire y los limpie.
7. Uno de ellos al finalizar su turno, realiza el secado de los cubiertos con un mantel.
8. Al aproximarse el cierre del establecimiento, recogen y colocan las mesas.

Los medios con los que se ayudan los camareros son: Cuchillos (para el corte de pescado), mesas son ruedas (para poder depositar las paelleras), bandejas y, hacen uso del montacargas para transportar y almacenar las bebidas en el subterráneo.

Ayudantes de camareros: Alicia D. & Matías P. de 22 y 27 años, trabajan media jornada (19:00 – 23:00),

Se encargan principalmente de retirar cubertería sucia y reemplazarla por cubertería limpia, además, uno de ellos se encarga de repartir exclusivamente bebidas y, el otro, pan con alioli y/o olivas.

Las actividades que realizan son:

1. Accede por la puerta posterior del establecimiento. Y cruza el sector de la cocina.
2. Uno de ellos se encarga de servir el pan con alioli y olvidas mientras que el otro reparte las bebidas que el barista ha preparado
3. Retiran la cubertería liviana (copas) también los manteles (depositándolos en una cesta ubicada en la esquina del lugar donde los camareros reciben los platos de comida) y, posteriormente vuelven a montar la mesa con sus respectivos manteles y cubertería limpia
4. Antes de terminar su turno, repliegan las mesas, sacan la basura a la parte posterior del local, en conjunto con el cesto de manteles, dejando todo listo para el cierre del local.

2.6 Descripción del lugar de trabajo.

El restaurante “BRISAS 1996”, local ubicado en puerto Pollensa, Islas Baleares abre sus puertas en el año 1996; se especializa en la cocina mediterránea, brindando diversos platos como: paellas, pescados, entre otros mariscos, además, incluye en su menú platos como croquetas, patatas fritas entre otras frituras. Al ser un sector que económicamente depende del turismo, realiza su apertura desde el mes de abril hasta el mes de noviembre, es decir, permanece abierto durante 8 meses al año.

El local cuenta con las siguientes secciones: Comedor (interior y exterior, haciendo referencia a la terraza), barra/bar, cocina, aseos, almacén posterior y sótano.

Las dimensiones del local son las siguientes:

- El área del comedor interno incluido con el sector de la barra tiene 100 m², además la terraza (comedor externo) tiene 68 m², dando un equivalente de 168 m², los cuales hacen uso el personal del comedor.
- La cocina cuenta con 40 m²
- El almacén posterior tiene 32 m².
- El subterráneo 140 m² de los cuales, 6 m² representa el área en donde se encuentran ubicadas las escaleras y, 6 m² representa la oficina que utiliza el maître y el propietario.

El área del comedor cuenta con 28 mesas destinadas para los clientes (terrazza) y, en la parte interior se identifican 29 mesas (ubicadas a 1 metro de distancia entre ellas), contando con el espacio suficiente para que el camarero pueda desplazarse; en cada mesa se colocan 4 sillas o a su vez 2 sillas, dependiendo del requerimiento del cliente.

Dentro del comedor existe un monitor y una Tablet, de los cuales hace uso el maître y los camareros con el fin de poder modificar las comandas, además cuentan con 8 mesas con ruedas que son de uso exclusivo para depositar las paelleras.

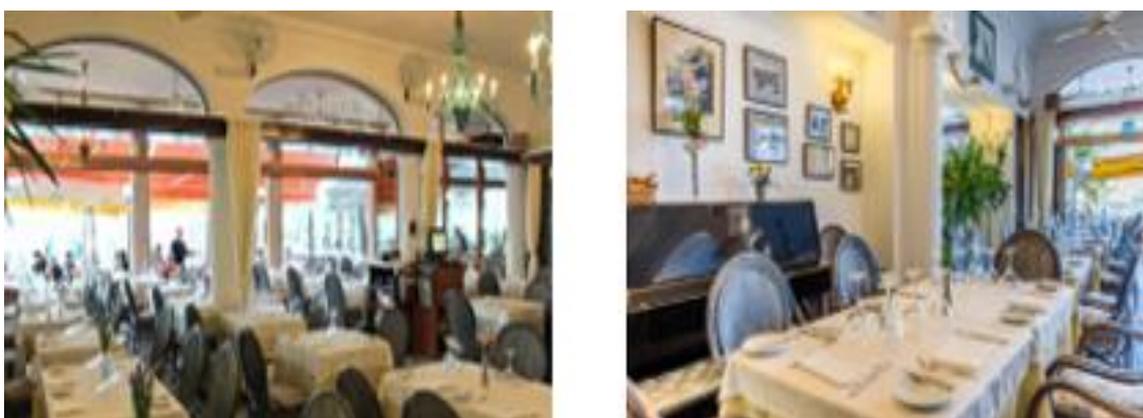
Mediante la ilustración 1, se observa cómo es la parte de la fachada delantera y trasera. Los trabajadores deben de ingresar por una puerta de metal que presenta las siguientes dimensiones: anchura 90 cm y altura 1.90 m.

Ilustración 1 Fachadas a) delantera b) trasera



El área del comedor se divide en dos secciones, el área interna (comedor) y, el área externa (la terraza) por lo que a continuación, mediante la ilustración 2 se puede distinguir sus divisiones.

Ilustración 2 a) Parte interior y exterior b) comedor interior



A continuación, se describe el recorrido que realiza el personal del comedor hasta llegar a su lugar de trabajo.

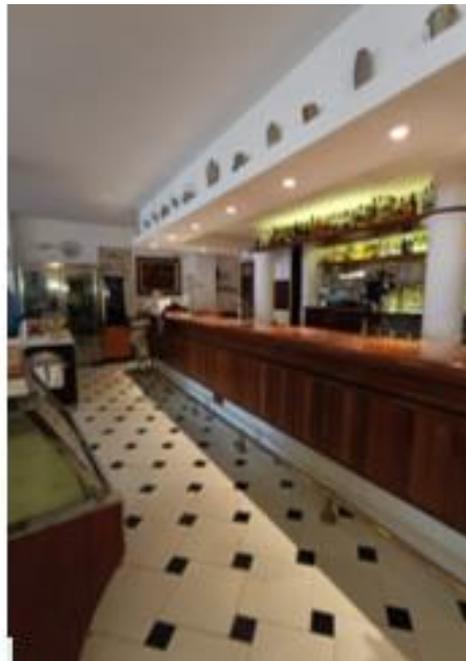
Primero, acceden por la puerta trasera para posteriormente depositar sus pertenencias en los casilleros designados, en la ilustración 3, se observa una rampa que da paso a la terraza trasera y, girando a la derecha, se accede al baño del personal en donde también encontramos productos de limpieza en conjunto con la escoba y fregona con su respectivo cubo.

Ilustración 3 a) Acceso al lugar de trabajo b) Baño de personal



A continuación, se muestra su paso por la cocina para posteriormente llegar a la parte del bar y luego al comedor (ilustración 4)

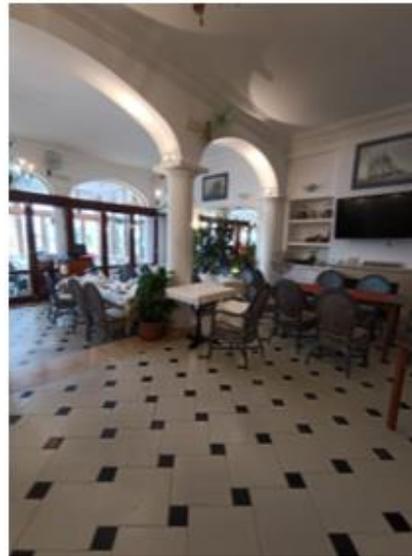
Ilustración 4 a) Acceso por la cocina al comedor b) Ingreso al bar



Una vez se atraviesa la puerta que conduce al bar, se inicia a evaluar de forma detallada el lugar que se tiene como objeto de estudio y, en donde además los camareros desempeñan todas las actividades necesarias para que el sector del comedor funcione (ilustración 5), evaluando todos los posibles riesgos.

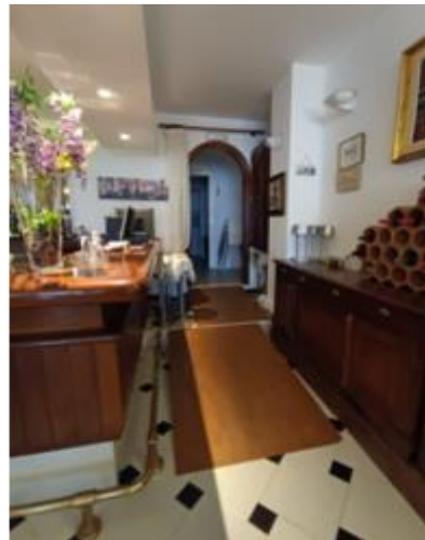
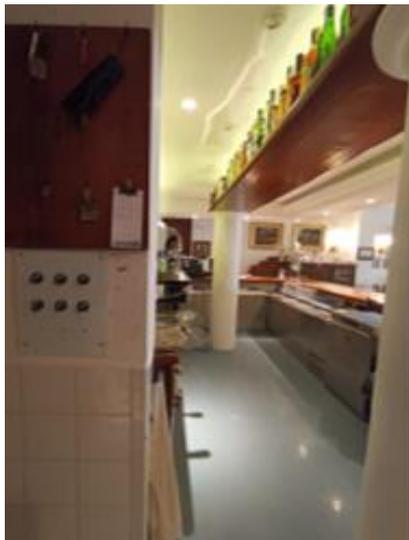
Se puede apreciar en la ilustración 5. imagen a) para la recogida de comandas, el personal atraviesa una puerta vaivén que conduce a la cocina y, posteriormente depositan los platos y/o paelleras sucias en una mesa para que el friegaplatos los limpie.

Ilustración 5 a) Pasillo que conecta cocina - comedor b) comedor interno



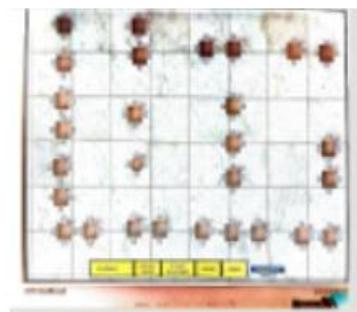
A continuación, el área del bar y, los baños de los cuales hacen uso los clientes y en determinadas ocasiones el personal del comedor por su fácil acceso ya que el aseo correspondiente se encuentra en la terraza trasera.

Ilustración 6 a) zona del bar b) acceso al área de los baños



Una vez se ha hecho la descripción del lugar de trabajo, mediante la ilustración 7, se observa la disposición de las mesas en el área de trabajo, 28 mesas en la terraza y 29 en el interior.

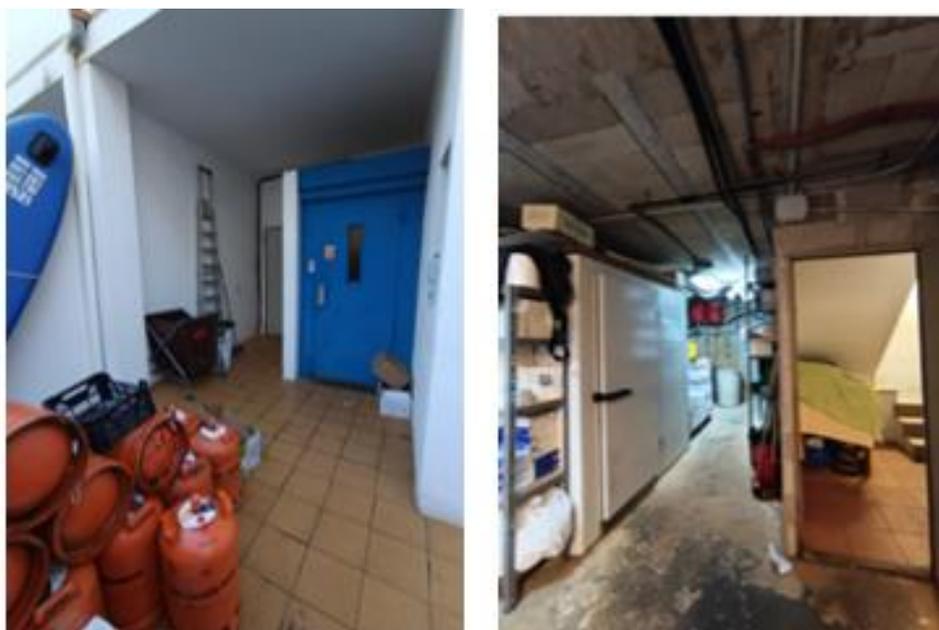
Ilustración 7 a) Comedor interior b) Comedor terraza



En ocasiones, el barista y los camareros hacen uso del montacargas que es de uso especial para el transporte de mercancía (botellas de vino entre otros productos que maneja el sector de cocina), para posteriormente almacenarlos en el sótano, además se observa que en la terraza posterior se hallan bombonas de butano apiladas, situación de riesgo que más adelante se evalúa.

A continuación se muestra el montacargas (para uso del personal autorizado) y, el sótano que es exclusivo para el almacenamiento de productos entre otros.

Ilustración 8 Terraza trasera y subterráneo.



No menos importante, en el subterráneo, lugar donde se encuentra una pequeña oficina de la cual hace uso el propietario y el maître (ilustración 9). En el lugar de trabajo en la que solo acceden las dos personas mencionadas, se hallan estanterías fijadas al suelo.

Existe otro cuarto en donde se mantiene una temperatura de 19° para el almacenamiento de vinos (se puede apreciar en la ilustración 9 b)).

Ilustración 9 a) Oficina b) almacenamiento de vinos.



El local cuenta con una instalación eléctrica de baja tensión, a continuación, se puede observar el cuadro eléctrico del local que se encuentra en óptimas condiciones puesto que cada año se contrata a una empresa para su mantenimiento, teniendo en cuenta el Reglamento Electrotécnico de Baja Tensión (Real Decreto 842/2002, de 2 de agosto) y Normas UNE: (UNE-HD 60364-5-52:2014).

El cuadro se encuentra a lado de la puerta que da acceso al interior del local. La tapa es de plástico y cuenta con la señalización de riesgo eléctrico.

Ilustración 10 Cuadro eléctrico



Se distingue además un extintor para el área del comedor y uno para el área de cocina.

El del comedor presenta las siguientes características: Tipo ABC, y se le ha dado mantenimiento en marzo del 2021 por la empresa EXTINTORES PLAZA, manifiestan que realizan el timbrado cada 5 años.

Ilustración 11 Extintor comedor



3. EVALUACIÓN

Para dar paso a la respectiva evaluación de riesgos laborales del restaurante “BRISAS 1996” en Puerto Pollensa, se elabora el presente documento con el fin de dar cumplimiento a lo establecido en la Ley 31/1995 de prevención de riesgos laborales en la que establece:

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

Por lo tanto, presenta la evaluación en forma de fichas, evaluando los siguientes apartados:

- Fichas de puestos de trabajo.
- Fichas sobre las disposiciones mínimas de los Lugares de Trabajo.
- Fichas de instalaciones.
- Fichas de equipos de trabajo.

3.1 Objetivo y alcance de la evaluación.

El presente trabajo de fin de máster tiene por objeto la evaluación de riesgos en el área de seguridad para determinar los posibles riesgos a los que están expuestos los trabajadores en el área del comedor de un restaurante. Se tiene como finalidad proponer medidas preventivas encaminadas a eliminar o reducir los riesgos hallados o, los que no han podido ser previamente evitados.

Por lo que su enfoque es exclusivamente en el comedor, se tiene como referencia la evaluación inicial de riesgos laborales general; partiendo de este punto, se pretende ser más meticuloso a la hora de encontrar los posibles riesgos que se puedan encontrar en el sector del comedor los trabajadores (maître, maître 2º, barista, camareros y ayudantes de camareros).

Por lo tanto, se valora y se toma en consideración la información obtenida por el empresario y trabajadores, además de observar las tareas que se realizan los trabajadores en cada visita realizada. Cabe destacar que las valoraciones realizadas en el presente informe están acorde a la información recopilada y a las condiciones que se dieron en el momento de la toma de datos.

3.2 Método y metodologías

Se utiliza el método de evaluación general de riesgos del INSST (Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo). La metodología binaria permite calificar los riesgos existentes y, en consecuencia, valora a partir de la directa apreciación profesional unos criterios objetivos de valoración según los conocimientos técnicos existentes.

El procedimiento para la evaluación se lleva a cabo mediante tres etapas.

- A) Identificación de los riesgos presentes en los puestos de trabajo, lugares de trabajo e instalaciones.
- B) Valoración de los factores que estiman el grado de riesgo.
- C) Presentación de recomendaciones mediante una planificación, donde el principal objetivo es minimizar los riesgos.

3.2.1 Metodologías.

El método utilizado está basado en los criterios establecidos por la Unión Europea en su publicación, Directrices para la evaluación de los riesgos en el lugar de trabajo, así como el sistema del Instituto Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo. El método a utilizar debe cumplir con los requisitos de calificación indicados en el artículo 4, punto 2º de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales. Consiste prácticamente en realizar una estimación de cada riesgo detectado, determinando el potencial de severidad del daño, así como la probabilidad de que ocurra el hecho.

3.2.2 Valoración de los riesgos

Para determinar el potencial de severidad (consecuencias), se establecen 3 parámetros.

Tabla 3 Potencial de severidad.

LIGERAMENTE DAÑINO (L)	Corresponde a daños superficiales: cortes, irritaciones, molestias, magulladuras...
DAÑINO (D)	Correspondería a quemaduras, torceduras, fracturas menores, conmociones, sordera, dermatitis, trastornos musculo – esqueléticos.
EXTREMADAMENTE DAÑINO (ED)	Entrarían en esta valoración las fracturas mayores, amputaciones, intoxicaciones, lesiones múltiples, lesiones fatales, cáncer y otras enfermedades crónicas que acorten severamente la vida.

Elaborado por: INSST

Para determinar la probabilidad con la que puede ocurrir el daño, se establecen 3 parámetros.

Tabla 4 Probabilidad de daño

BAJA (B)	El daño ocurrirá raras veces.
MEDIA (M)	El daño ocurrirá en algunas ocasiones.
ALTA	El daño ocurrirá siempre o casi siempre.

Elaborado por: INSST

Para la estimación del riesgo, se establece la cuantificación final del riesgo, en función de la probabilidad y consecuencias se realiza según los siguientes cuadros.

Tabla 5 Estimación de riesgo

		SEVERIDAD				
		Ligeramente Dañino (L)		Dañino (D)		Extremadamente Dañino (ED)
Probabilidad	Baja (B)	Riesgo (T)	Trivial	Riesgo Tolerable (To)	Riesgo (Mo)	Moderado
	Media (M)	Riesgo Tolerable (To)		Riesgo Moderado (Mo)	Riesgo Importante (I)	
	Alta (A)	Riesgo Moderado (Mo)		Riesgo Importante (I)	Riesgo (In)	Intolerable

Fuente: INSST

Una vez determinados los valores mediante la siguiente tabla, se obtiene las acciones a tomar ante el riesgo

Tabla 6 Acciones ante el riesgo

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

IMPORTANTE (I)	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 corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados
INTOLERABLE (IN)	No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo incluso con recursos ilimitados debe prohibirse el trabajo.

Fuente: INSST

Por tal de establecer el tiempo de acción en función del valor de riesgo, se anexa el nivel de prioridad, donde se determina mediante la siguiente tabla el plazo de ejecución a optar, siendo el más idóneo para el tipo de riesgo.

Tabla 7 Prioridades ante el valor del riesgo

VALOR DEL RIESGO	Prioridad	Tiempo de realización	Plazos de ejecución
TRIVIAL (T)	Prioridad IV	No se planifica	No se requiere establecer un plazo específico. Lo correcto será un continuo mantenimiento de la medida preventiva.
TOLERABLE (TO)	Prioridad III	6 meses	Las mejoras oportunas se deberán implantar en los próximos meses.
MODERADO (MO)	Prioridad II	3 meses	Las indicaciones para las mejoras oportunas se deben implantarse a corto tiempo
IMPORTANTE (I)	Prioridad I	1 mes	Las medidas que reducen el riesgo deben implantarse a la mayor brevedad posible
INTOLERABLE (IN)	Riesgo intolerable	Inmediatamente	Se debe implantar las medidas inmediatamente. Se paraliza el trabajo y se prohíbe continuar hasta que se reduzca el riesgo.

Por tal de realizar una clasificación de los riesgos laborales, se utiliza la siguiente tabla con los siguientes códigos, considerando los factores de riesgo.

Tabla 8 Factores de riesgos

Tabla de riesgos de accidentes y enfermedad profesional	
01	Caída de personas a distinto nivel.
02	Caída de personas al mismo nivel.
03	Caídas de objetos por desplome o derrumbamiento.
04.	Caídas de objetos por manipulación.
05	Caídas por objetos desprendidos.
06	Pisadas sobre objetos.
07	Choques contra objetos inmóviles.
08	Choques contra objetos móviles.
09	Golpes por objetos o herramientas.
10.	Proyección de fragmentos o partículas.
11	Atrapamiento por o entre objetos.
12	Atrapamiento por vuelco de máquinas, tractores o vehículos.
13	Sobreesfuerzos.
14	Exposición a temperaturas ambientales extremas.
15	Contactos térmicos.
16	Exposición a contactos eléctricos.
17	Exposición a sustancias nocivas.
18	Contactos sustancias cáusticas y/o corrosivas.
19	Exposición a radiaciones.
20	Explosiones.

21	Incendios.
22	Accidentes causados por seres vivos.
23	Atropellos o golpes con vehículos.
24	Accidentes de tráfico.
25.	Causas naturales.
26	Otras.
27	Agentes químicos.
28	Agentes físicos.
29	Agentes biológicos.
30	Otras circunstancias
31	Condiciones ergonómicas.
32.	Factores psicosociales.

3.3 Evaluaciones específicas

El restaurante cuenta con un Informe de higiene industrial (estrés térmico), con la finalidad de realizar un control de la actividad preventiva de un cocinero. Se toma en consideración el estudio debido a que el personal del comedor accede a la cocina de manera frecuente; se considera de esta manera los siguientes criterios técnicos empleados del informe:

:

- Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.
- RD 39/1997, de 17 de enero, Reglamento de los servicios de prevención.
- NTP 322 Valoración del riesgo de estrés térmico.
- RD. 486/1997 respecto a las disposiciones mínimas en los lugares de trabajo.
- Guía técnica del INSST para la evaluación y prevención de los riesgos relativos a la utilización de los lugares de trabajo.

El equipo utilizado fue el medidor de Stress térmico Questem10. con el número de serie JX9020007

El índice WBGT se calcula a partir de la combinación de dos parámetros ambientales, la temperatura del globo Tg y la temperatura húmeda natural THN, también puede requerirse de la temperatura del aire (TA)

Mediante las siguientes ecuaciones se obtiene el índice WBGT:

- $WBGT = 0.7 THN + 0.3 TG$ (para el interior de edificaciones o en el exterior sin radiación)
- $WBGT = 0.7 THN + 0.2 TG + 0.1 TA$ (exteriores con radiación solar)

Cuando la temperatura no es constante, habiendo diferencia notable entre las mediciones efectuadas a diferentes alturas, el índice WBGT debe realizarse mediante tres mediciones, a nivel de cabeza, abdomen y tobillos.

$$WBGT = \frac{(WBGT (cabeza) + 2 * WBGT (abdomen) + WBGT (tobillos))}{4}$$

La estimación de la energía metabólica se realizará según la siguiente tabla que consideran la posición y movimiento del cuerpo el tipo de trabajo y el metabolismo basal este último se considera en una kcal/min como medida para la población laboral y debe añadirse siempre.

Tabla 9 Posición y movimiento del cuerpo (metabolismo)

POSICIÓN Y MOVIMIENTO DEL CUERPO	KCAL/MIN
SENTADO	0.3
DE PIE	0.6
ANDANDO	2.0 a 3.0
SUBIENDO UNA PENDIENTE ANDANDO	Añadir 0.8 por metro de subida

Tabla 10 Metabolismo por tipo de trabajo.

TIPO DE TRABAJO		MEDIA KCAL/MIN	RANGO KCAL/MIN
TRABAJO MANUAL	Ligero	0.4	0.2 – 1.2
	Pesado	0.9	
TRABAJO CON UN BRAZO	Ligero	1.0	0.7 – 2.5
	Pesado	1.7	
TRABAJO CON DOS BRAZOS	Ligero	1.5	1.0 – 3.5
	Pesado	2.5	
TRABAJO CON TODO EL CUERPO	Ligero	3.5	2.5 – 15.0
	Moderado	5	
	Pesado	7	
	Muy pesado	9	

A continuación, mediante la siguiente tablea se estable

Tabla 11 Límites de referencia para el índice WBGT

CONSUMO METABÓLICO KCAL/H	WBGT LÍMITE EN °C			
	Aclimatado		No aclimatado	
	V=0	V≠0	V=0	V≠0
<100	33	33	32	32
100-200	30	30	29	29
200-310	28	28	26	26
310-400	25	26	22	23
>400	23	25	18	20

La medición se realizó a la 13:30, momento de la jornada en el que las condiciones se aproximan a las más desfavorables, contando con la existencia de corrientes de aire debido a la disposición de aperturas hacia el exterior. La medición se realizó aproximadamente a 100 cm desde el suelo.

Mediante la siguiente tabla se obtienen los resultados:

Tabla 12 Resultados de WBGT

PUESTO AMBIENTE Tareas	COCINERO Homogéneo							
	Tg	Va	THN	TA	WBGT	M (kcal/h)	WBGT lím	Tiempo exp.
Tareas varias en mesa de trabajo	33.20	≠0	26.10	31.70	28.23	186	30	50%
Desplazamiento	33.20	≠0	26.10	31.70	28.23	270	28	25%
Manipulación de cargas	33.20	≠0	26.10	31.70	28.23	186	30	25%
Nivel medio ponderado	33.20	≠0	26.10	31.70	28.23	186	30	100%

Mediante los artículos 8 y 9 del reglamento de los servicios de prevención, se deben planificar medidas preventivas para controlar y reducir riesgos por lo que; se detecta situación de riesgo por estrés térmico a la hora de realizar un desplazamiento por lo que hay que realizar una buena ventilación y un correcto mantenimiento preventivo de las campanas, además se recomienda hidratación constante y buena alimentación

Teniendo en cuenta que el personal que se encuentra laborando en el comedor, ingresa a una sección de la cocina para poder recoger encomiendas y depositar vajilla utilizada, están sometidos a las mismas condiciones que el personal de cocina por intervalos.

A criterio técnico es necesario realizar un informe de estrés térmico para el personal del comedor en la época más desfavorable (verano).

3.4 Toma de datos:

Se ha realizado mediante visitas a los puestos de trabajo, además se ha recopilado información sobre las distintas operaciones realizadas, así como los riesgos existentes. Se hizo el reconocimiento de las condiciones de trabajo que llevan a cabo los trabajadores conjuntamente mediante la observación se determinó situaciones potencialmente peligrosas.

Este proceso se lleva a cabo para la correcta evaluación de las condiciones ambientales en los puestos de trabajo.

Tabla 13 Toma de datos

Fecha	Descripción
11/05/2022	-Entrevista inicial y planificación de las actividades a desarrollar con el empresario a las 9:00. - Recogida de datos de los puestos de trabajo y, observación de 1 hora de duración por tal de determinar las condiciones del local y las actividades que desempeñan los trabajadores
21/05/2022	Toma de datos (mediciones del espacio de trabajo) en la mañana 9:00. Libre acceso al establecimiento debido a se acordó que en las mediciones de espacio el personal librara.
22/06/2022	Visita al cierre del establecimiento por lo que se procede a un diálogo con los trabajadores en relación a las condiciones del trabajo y a sus funciones. Hora de la realización: 23:30.

3.5 Equipos de trabajo

En este apartado se contempla los riesgos derivados de los equipos de trabajo, es decir, fundamentalmente maquinaria, a fin de verificar el cumplimiento de la legislación vigente en la materia en el Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

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

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

A continuación, mediante la siguiente tabla se indica los equipos identificados:

Tabla 14 Ficha de equipos de trabajo

Empresa	Brisas	Sección	General	EQUIPOS DE TRABAJO	
		Puesto de trabajo	General		
Fecha evaluación	junio 2022	Tipo de evaluación	revisión	Fecha última evaluación	2018

TIPO	MODELO/ Nº SERIE	MARCADO CE	DECLARACIÓN	LIBRO DE INSTRUCCIONES	REGISTRO MANTENIMIENTO	ACCIÓN REQUERIDA	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
Lava vasos 	GAMA X-TRA X41 DE SAMMI	Sí	Sí	Sí	Cada año	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado	
Mesa refrigeradora 	Oscainox	Sí	Sí	Sí	Cada año	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado	
Arcón congelador 	NLFG-195	Sí	Sí	Sí	Cada año	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado	

<p>Cafetera</p> 	FAEMA pegasoes pressose mi-automática	Sí	Sí	Sí	Cada año	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado
<p>Dispensador de café</p> 	Zenith 65 Neo Commercial (blanco)	Sí	Sí	Sí	Cada año	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado
<p>Nevera expositora de bebidas</p> 	AISI 304	Sí	Sí	Sí	Cada año	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado
<p>Exprimidor</p> 	Lomi MOD 5	Sí	Sí	Sí	Diario	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Barista

<p>Licuadaora</p> 	OrbeGozo BV 12500	Sí	Sí	Sí	Diario	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Barista	
<p>Enfriador de cerveza</p> 	AISI-430	Sí	Sí	Sí	Cada año	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado	
<p>Monitor</p> 	SyncMaster 710v	Sí	Sí	Sí	Cuando el dispositivo deje de funcionar	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado	
<p>Montacargas</p> 	NV31S- 001	Sí	Sí	Sí	Cada año	Cuenta con un seguro por lo que la empresa cada año se acerca al establecimiento a realiza la revisión.	Encargado	Cuenta con la caja de inspección de seguridad en buenas condiciones,

<p>Aire Acondicionado</p> 	Daitsu ASD12Ki-DC	Sí	Sí	Sí	Cuando el dispositivo deje de funcionar	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado	
<p>Teléfono</p> 	Panasonic TG1612	Sí	Sí	Sí	Cuando el dispositivo deje de funcionar	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado	
<p>TPV inalámbrico</p> 	TPV GPRS-3G	Sí	Sí	Sí	Cuando el dispositivo deje de funcionar	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado	
<p>Tablet</p> 	Dinow-TB	Sí	Sí	Sí	Cuando el dispositivo deje de funcionar	Realizar por parte de la empresa el registro de los equipos para una mayor organización.	Encargado	

Se verifica el cumplimiento de ambos requisitos, se considera que los equipos cumplen lo establecido en la actual normativa en materia de Seguridad.

Además, el establecimiento dispone de medios auxiliares como mesas con ruedas para poder depositar las paelleras y/o platos. Se tiene contacto directo con materiales cortopunzantes como cuchillos, entre otros cubiertos.

3.6 Productos químicos.

Los productos químicos usados en el establecimiento son utilizados por todas las personas, sin embargo, quien más hace uso de ellos es la persona destinada a la limpieza del local y el barista ya que su lugar de trabajo implica tenerlo siempre aseado y ordenado.

Tabla 15 Características del gel hidroalcohólico.

Producto químico (nombre comercial)	Pictogramas de la FDS	Frases H													
SENSIKOL. Gel higienizante hidroalcohólico		H226 – Líquidos y vapores inflamables													
Frases P	<p>P210: Mantener alejado del calor, de superficies calientes, de chispas, de llamas abiertas y de cualquier otra fuente de ignición. No fumar</p> <p>P233: Mantener el recipiente herméticamente cerrado</p> <p>P240: Conectar a tierra/enlace equipotencial del recipiente y del equipo de recepción</p> <p>P280: Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección</p> <p>P303+P361+P353: EN CASO DE CONTACTO CON LA PIEL (o el pelo): Quitar inmediatamente todas las prendas contaminadas. Aclararse la piel con agua/ ducharse</p> <p>P370+P378: En caso de incendio: Utilizar extintor de polvo ABC para la extinción.</p> <p>P403+P235: Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener en lugar fresco</p> <p>P501: Elimínense el contenido y/o su recipiente de acuerdo con la normativa sobre residuos peligrosos o envases y residuos de envases respectivamente</p>														
EPI	<table border="1"> <thead> <tr> <th>EPI</th> <th>Marcado</th> <th>Normas</th> <th>Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones</td> <td></td> <td>EN 166:2001 EN ISO 4007:2012</td> <td>Limpiar a diario y desinfectar periódicamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se recomienda su uso en caso de riesgo de salpicaduras.</td> </tr> <tr> <td>Prenda de protección antiestática e ignífuga</td> <td></td> <td>EN 1149-1:2006 EN 1149-2:1997 EN 1149-3:2004 EN 168:2001 EN ISO 14116:2008/AC:2009 EN 1149-5:2008</td> <td>Protección limitada frente a llama.</td> </tr> </tbody> </table>			EPI	Marcado	Normas	Observaciones	Gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones		EN 166:2001 EN ISO 4007:2012	Limpiar a diario y desinfectar periódicamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se recomienda su uso en caso de riesgo de salpicaduras.	Prenda de protección antiestática e ignífuga		EN 1149-1:2006 EN 1149-2:1997 EN 1149-3:2004 EN 168:2001 EN ISO 14116:2008/AC:2009 EN 1149-5:2008	Protección limitada frente a llama.
EPI	Marcado	Normas	Observaciones												
Gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones		EN 166:2001 EN ISO 4007:2012	Limpiar a diario y desinfectar periódicamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se recomienda su uso en caso de riesgo de salpicaduras.												
Prenda de protección antiestática e ignífuga		EN 1149-1:2006 EN 1149-2:1997 EN 1149-3:2004 EN 168:2001 EN ISO 14116:2008/AC:2009 EN 1149-5:2008	Protección limitada frente a llama.												

Calzado de		EN 13287:2008 EN ISO 20345:2011	Reemplazar las botas ante cualquier indicio de deterioro.
Uso	Usos pertinentes: Gel de manos higienizante. Uso exclusivo profesional.		
Uso que realiza el personal	Cada 2 hora aproximadamente utilizan el producto con la finalidad de desinfectar sus manos.		
Almacenamiento	Existe un dispensador que se encuentra entre el tramo del comedor interno con la terraza. El stock lo apilan en las estanterías que se encuentran en el subterráneo.		

Tabla 16 Características del jabón (lava vasos)

Producto químico (nombre comercial)	Pictogramas de la FDS	Frases H				
Suma Rinse A5		H290 Puede ser corrosivo para los metales. H301 Tóxico en caso de ingestión. H314 Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. H315 Provoca irritación cutánea. H317 Puede provocar una reacción alérgica en la piel. H319 Provoca irritación ocular grave. H331 Tóxico en caso de inhalación. H334 Puede provocar síntomas de alergia o asma o dificultades respiratorias en caso de inhalación. H400 Muy tóxico para los organismos acuáticos. H411 Tóxico para los organismos acuáticos con efectos nocivos duraderos. H412 Nocivo para los organismos acuáticos con efectos nocivos duraderos.				
Frases P						
EPI	<table border="1"> <thead> <tr> <th>EPI</th> <th>Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones</td> <td>Limpiar a diario y desinfectar periódicamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se recomienda su uso en caso de riesgo de salpicaduras.</td> </tr> </tbody> </table>		EPI	Observaciones	Gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones	Limpiar a diario y desinfectar periódicamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se recomienda su uso en caso de riesgo de salpicaduras.
EPI	Observaciones					
Gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones	Limpiar a diario y desinfectar periódicamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se recomienda su uso en caso de riesgo de salpicaduras.					
Uso	Solamente para uso profesional.					
Uso que realiza el personal	El barista lo utiliza por dosis en el lavavasos.					
Almacenamiento	Cuenta con un galón bajo lavabo y el stock está ubicado en el subterráneo					

Tabla 17 Características del jabón de vajillas

Producto químico (nombre comercial)	Pictogramas de la FDS	Frases H
Assert Lemon Detergente Lavavajillas Manual		H319 Provoca irritación ocular grave H302 Nocivo en caso de ingestión. H315 Provoca irritación cutánea. H318 Provoca lesiones oculares graves. H412 Nocivo para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.
Frases P	P280 Llevar gafas/ máscara de protección	

EPI

EPI	Normas	Observaciones
Protección de los ojos / la cara.	EN 166	Gafas de seguridad con protección lateral
Protección respiratoria	EN 143 EN 14387 EU (89/656/EEC, (EU) 2016/425	No requerida si la concentración de las partículas en el aire se mantiene por debajo del límite de exposición indicado en la información de Límites de Exposición (alcoholes: 175 mg/m ³ y sal sódica de ácido bencenosulfónico vía cutánea: 85 mg/cm ² y, vía inhalatoria: 6mg/m ³).

Uso

Producto lavavajillas. Proceso manual.
Reservado para uso industrial y profesional.

Uso que realiza el personal

En ocasiones, cuando se requiere realizar la limpieza de ciertos utensilios, se hace el lavado manual, utilizando monodosis (lo equivalente a 10 gotas).

Almacenamiento

El envase de un litro se encuentra bajo el lavabo mientras que el stock se encuentra en el subterráneo.

Tabla 18 Amoniaco

Producto químico (nombre comercial)

Pictogramas de la FDS

Frases H

Amoniaco (Los nietos)



H335: Peligro
H315: Provoca irritación cutánea
H318: Provoca lesiones oculares graves

Frases P

P101: Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta
P102: Mantener fuera del alcance de los niños
P103: Leer atentamente y seguir todas las instrucciones
P280: Llevar equipo de protección para los ojos y guantes de protección
P305+P351+P338: EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado
P332+P313: En caso de irritación cutánea: consultar a un médico

EPI

EPI	Marcado	Normas	Observaciones
Guantes de protección contra riesgos menores		Para usuarios profesionales/industriales es recomendable la utilización de guantes CE III,	Reemplazar los guantes ante cualquier indicio de deterioro. Para periodos de exposición prolongados al producto
Gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones		EN 166:2001 EN ISO 4007:2018	Limpiar a diario y desinfectar periódicamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se recomienda su uso en caso de riesgo de salpicaduras.

Ropa de trabajo		Para periodos de exposición prolongados al producto para usuarios profesionales industriales se hace recomendable CE III, de acuerdo a las normas EN ISO 6529:2013, EN ISO 6530:2005, EN ISO 13688:2013, EN 464:1994	Reemplazar ante cualquier indicio de deterioro.
Calzado de trabajo antideslizamiento		EN ISO 20347:2012. Para usuarios profesionales industriales se hace recomendable CE III, de acuerdo a las normas EN ISO 20345:2012 y EN 13832-1:2007	Reemplazar ante cualquier indicio de deterioro.

Uso

Uso que realiza el personal

Almacenamiento

Limpiador amoniacal

Cuando se requiere limpiar ciertas superficies mediante un trapo mojado con agua se le agrega una dosis de 10 ml aproximadamente.

El envase es de 1 litro, éste se encuentra bajo el lavabo por lo que los demás envases se encuentran en el subterráneo.

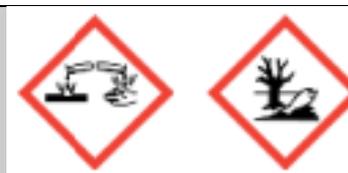
Tabla 19 Lejía

Producto químico (nombre comercial)

Pictogramas de la FDS

Frases H

Lejía MICAL 5 L



H315: Provoca irritación cutánea
H318: Provoca lesiones oculares graves
H400: Muy tóxico para los organismos acuáticos
H411: Tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos

Frases P

P101: Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta
P102: Mantener fuera del alcance de los niños
P103: Leer atentamente y seguir todas las instrucciones
P273: Evitar su liberación al medio ambiente
P305+P351+P338: EN CASO DE CONTACTO CON LOS OJOS: Enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto cuando estén presentes y pueda hacerse con facilidad. Proseguir con el lavado
P332+P313: En caso de irritación cutánea: consultar a un médico
P501: Eliminar el contenido y/o el recipiente mediante el sistema de recogida selectiva habilitado en su municipio.

EPI

EPI	Marcado	Normas	Observaciones
Guantes de protección contra riesgos menores		Para usuarios profesionales industriales se hace recomendable la utilización de guantes CE III, de acuerdo a las normas EN 420:2003+A1:2009 y EN ISO 374-1:2016	Reemplazar los guantes ante cualquier indicio de deterioro.
Gafas panorámicas contra salpicaduras y/o proyecciones		EN 166:2001 ISO 4007:2018	Limpiar a diario y desinfectar periódicamente de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Se recomienda su uso en caso de riesgo de salpicaduras.
Ropa de trabajo		Para usuarios profesionales/industriales se hace recomendable CE III, de acuerdo a las normas EN ISO 6529:2013, EN ISO 6530:2005, EN ISO 13688:2013, EN 464:1994	Reemplazar las botas ante cualquier indicio de deterioro.
Calzado de trabajo antideslizamiento		EN ISO 20347:2012	Reemplazar ante cualquier indicio de deterioro

Uso

Lejía apta para la desinfección del agua de bebida, limpiador y desinfectante de superficies y poder blanqueante.

Uso que realiza el personal

Para la limpieza de mesas blancas utilizan un trapo humedecido y le agrega 10 ml de lejía.

Almacenamiento

El galón se encuentra bajo el lavabo mientras que el stock se encuentra en el subterráneo.

No formando parte de los productos químicos de los que hacen uso el personal del comedor, se ha visto apropiado tomar en consideración la existencia de los recipientes de butano almacenados en la parte trasera del establecimiento puesto que el personal realiza su desplazamiento próximo a los ciudadanos.

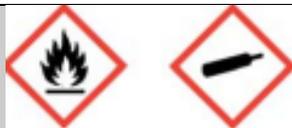
Tabla 20 Butano

Producto químico (nombre comercial)

Pictogramas de la FDS

Frases H

Gas butano de Repsol



H220: Gas extremadamente inflamable.
H280: Contiene gas a presión; peligro de explosión en caso de calentamiento. *
(Sólo distribución a granel)

Frases P	P102: Mantener fuera del alcance de los niños. P210: Mantener alejado del calor, de superficies calientes, de chispas, de llamas abiertas y de cualquier otra fuente de ignición. No fumar. P377: Fuga de gas en llamas: No apagar, salvo si la fuga puede detenerse sin peligro. P381: En caso de fuga, eliminar todas las fuentes de ignición. P410+P403: Proteger de la luz del sol. Almacenar en un lugar bien ventilado										
EPI	<table border="1"> <thead> <tr> <th>EPI</th> <th>Observaciones</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Protección respiratoria</td> <td>Máscara de protección respiratoria si existe posibilidad de inhalación del gas.</td> </tr> <tr> <td>Protección cutánea</td> <td>Guantes, traje y calzado antiestático.</td> </tr> <tr> <td>Protección ocular</td> <td>Gafas de seguridad o mascarillas protectoras.</td> </tr> <tr> <td>Otras protecciones:</td> <td>Duchas y lavavojos en el área de trabajo.</td> </tr> </tbody> </table>	EPI	Observaciones	Protección respiratoria	Máscara de protección respiratoria si existe posibilidad de inhalación del gas.	Protección cutánea	Guantes, traje y calzado antiestático.	Protección ocular	Gafas de seguridad o mascarillas protectoras.	Otras protecciones:	Duchas y lavavojos en el área de trabajo.
EPI	Observaciones										
Protección respiratoria	Máscara de protección respiratoria si existe posibilidad de inhalación del gas.										
Protección cutánea	Guantes, traje y calzado antiestático.										
Protección ocular	Gafas de seguridad o mascarillas protectoras.										
Otras protecciones:	Duchas y lavavojos en el área de trabajo.										
Uso	Utilización como combustible.										
Uso que realiza el personal	No hacen uso.										
Almacenamiento	El almacenamiento observado no es el adecuado puesto que se encuentran apilados de forma no correcta por lo que no siguen con la normativa RD 919/2006, de 28 de julio además la ITC-ICG 06, manifiesta que los envases de GLP deben disponerse de forma vertical.										

El almacenamiento de gas butano no solo implica riesgo para el establecimiento si no que, al no estar acorde a la normativa, puede acarrear a una serie de acontecimientos dando paso a producirse un accidente grave e inminente.

3.7 Equipos de Protección Individual

Los Equipos de Protección Individual (EPI) que el empresario proporciona al personal, se deben acoger al 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.

En la visita al centro de trabajo, y mediante unas cuestiones realizadas al personal, se da a conocer que el empresario solamente brinda la ropa que portarán para su jornada laboral.

Al ser un suelo muy resbaladizo debido a que son baldosas de porcelánico antiguas; se observa que, al momento de verter algún líquido al suelo, de inmediatamente se procede al secado para posteriormente colocar una alfombra por tal de que no se produzca ningún accidente, sin embargo, no se coloca ninguna señalética de advertencia.

Para protegerse del contacto con las paelleras, lo correcto es hacer uso de manoplas, sin embargo, se ayudan con salvamanteles de mimbre y una bayeta.

Tabla 21 EPI

EPI	Posee		Normativa a seguir	Características	Observaciones
	Sí	No			
Calzado 		X	ISO 20347	<ul style="list-style-type: none"> • Lavable • Fabricación por inyección directa • Buena transpiración y buen confort térmico • Alto coeficiente antirresbalamiento • Excelente ergonomía. 	El calzado que emplea el personal va en función a la elección de cada trabajador por lo que se encuentra distintos tipos de zapatos, incumpliendo la normativa a seguir.

 <p>Delantal</p>	X	EN 13688	<ul style="list-style-type: none"> • Lavable • Material transpirable 	No poseen.
 <p>Manoplas</p>	X	EN 407	<ul style="list-style-type: none"> • Silicona antideslizante en palma y el dedo en forma de pinza. • Ligerio con nivel 2 al calor por contacto. 	No poseen, sin embargo, hacen uso de manteles al contacto de paelleras calientes, por lo que se halla un factor de riesgo por contacto ante materiales térmicos
 <p>Guantes de nitrilo</p>	X	UNE-EN ISO 374-5:2016 (Ratificada)	<ul style="list-style-type: none"> • Brindar protección contra productos químicos y microorganismos peligrosos 	Cuentan con una caja para el barista.

3.8 Descripción detallada de la actividad de la empresa.

Para dar inicio a la jornada laboral, el personal da ingreso por la parte trasera del local, avanzando a través de una rampa hacia los casilleros donde podrá el personal depositar sus pertenencias, posteriormente atraviesan la cocina para posteriormente organizar su lugar de trabajo.

El barista es el primero en llegar a su puesto de trabajo (bar); cada camarero y ayudante de camarero procede a ocupar su lugar de trabajo,

En la mañana, realizan la colocación de las mesas y sillas en la terraza. Los camareros abastecen al bar de productos (bebidas y helados) y, colocan los vinos en las neveras expositoras de bebidas.

A medida que transcurre el tiempo, el maître se encarga de dialogar con los clientes para luego digitalizar la comanda mediante la utilización de una Tablet (dicha información se transfiere a dos ordenadores y, en cocina reciben la información mediante unos tiques que la Tablet envía).

Los camareros reparten el pan con las aceitunas para posteriormente dejar las bebidas, una vez lista la comanda, los camareros proceden a distribuir la comida. Cuando los clientes ya hayan terminado de comer, se procede al cobro para finalmente recoger copas, cubiertos, vajilla, manteles para volver nuevamente a dejar la mesa en condiciones.

En el turno tarde, se incrementa la clientela por lo que el empresario ha visto necesario contratar dos ayudantes de camarero; al ser un turno intenso, uno de los ayudantes se encarga de repartir las bebidas y el otro de repartir pan y aceitunas. Ambos ayudantes se encargan de limpiar la mesa de los clientes y volverlas a montar con su respectivo mantel, cubiertos y copas. Los camareros se encargan de repartir los pedidos principales y a su vez la retirada de platos.

Al terminar la jornada, se encargan de desmontar las mesas de la terraza, es decir, retirar los manteles, cubiertos, copas y platos. El barista se encarga de dejar todas las copas limpias, los camareros secan los cubiertos y los colocan en su respectivo lugar mientras que los ayudantes de camarero sacan la basura.

Una vez terminada la jornada laboral, se reúnen para cenar en el comedor y dejan los platos sucios en cocina, finalmente se marchan por la puerta trasera. El maître es el último en salir, prosigue a cuadrar caja en su oficina (ubicado en el subterráneo) y sigue las instrucciones que el encargado a dejado anteriormente por la mañana.

3.9 Evaluación y análisis de los factores de riesgo.

Para realizar la evaluación del local, específicamente del área del comedor y por los lugares que los camareros se movilizan (incluido el maître a excepción del encargado puesto que el en pocas ocasiones visita el centro de trabajo); se lleva a cabo en diversas fases.

Primero se procede a analizar las instalaciones y secciones del local a través de la guía del 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.

Se realiza de esta manera una evaluación de los puestos de trabajo, relacionándolos con las tareas de cada puesto, con los equipos de trabajo, los métodos que utilizan, los productos químicos que manejan y, las energías que emplean; además se tomará en cuenta los factores ergonómicos y psicosociales que intervienen para la correcta evaluación.

Se esta manera solo se hará énfasis a todos los hallazgos que como técnica en prevención se detecte como una condición deficiente.

Para la evaluación de los riesgos se utilizará una tabla para la clasificación de riesgos y su evaluación.

- Se identifica el riesgo con el código correspondiente
- Para la evaluación de los riesgos del puesto de trabajo se usa el método binario propuesto por el Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.

4. EVALUACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO.

Mediante un *check list* facilitado por la empresa “*Diconsal*” y, anexando ciertas observaciones, se procede a realizar la evaluación del centro de trabajo del personal del comedor; mediante lo dispuesto en el R.D. 486/1997 que contemplan las disposiciones mínimas de seguridad y de salud aplicables a los lugares de trabajo

Se entiende por lugares de trabajo a las áreas del centro de trabajo edificado o no, en la que lo trabajadores deban permanecer o a las que acceder en razón de su trabajo, de esta manera se hará más énfasis al sector del comedor en caso de encontrarse alguna condición deficiente.

El empresario adoptará las medidas necesarias para que la utilización de los lugares de trabajo no origine riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores, si ello no fuera posible se reducirán al mínimo.

Se debe asegurar que se cumple con los requisitos establecidos en la legislación aplicable y en los términos señalados en ella.

Tabla 22 Fichas de equipos de trabajo

Empresa	restaurante BRISAS	Sección	General	R.D. 486/1997 lugares de trabajo EVALUACIÓN DE RIESGOS			
Fecha evaluación	JUNIO 2022	PUESTO DE TRABAJO	GENERAL	TIPO DE EVALUACIÓN	REVISIÓN	FECHA ÚLTIMA EVALUACIÓN	2018
CONDICIÓN DETECTADA	RIESGO DETECTADO	ACCIÓN REQUERIDA	PROBABILIDAD	SEVERIDAD	CALIFICACIÓN	PRIORIDAD	
Suelos, aberturas, desniveles y, tránsito. 	02. Caída de personas al mismo nivel.	<p>Los suelos de los locales de trabajo deben ser fijos, estables y no resbaladizos, sin irregularidades ni pendientes peligrosas por lo que debe garantizar equilibrio y seguridad al momento de desplazarse.</p> <p>Se detecta un suelo resbaladizo debido a que cuenta con baldosas de porcelánico antiguas: se requiere tomar medidas preventivas como:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Esparcir líquido antideslizante 2. Colocar cintas antideslizantes 3. Realizar cambio de baldosa 4. Proporcionar al personal el calzado adecuado. 	Media	Dañino	Riesgo moderado	Prioridad II	
Vías de circulación (comedor) 	01. Caída de personas a distinto nivel.	<p>Ante aberturas o desniveles que supongan un riesgo de caída de personas se protegerán siempre de que su situación y dimensiones suponga riesgo.</p> <p>En el local existe un escalón que apenas se percibe su dimensión, sin embargo, cuenta con una cinta de seguridad señalizadora desgastada como medidas preventivas se establecen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar una cinta adhesiva señalizadora a lo largo del escalón. 2. Colocar una pendiente. 	Media	Dañino	Riesgo moderado	Prioridad II	

Vías de circulación

(acceso a través de las puertas vaivén hacia una sección de la cocina para recoger las comandas)



04. Caídas de objetos por manipulación.

Se debe garantizar la seguridad de los trabajadores y, el trazado de las vías de circulación deberá estar claramente señalizado.

El pasillo por donde los camareros acceden a la cocina para recoger la encomienda o dejar la vajilla sucia, se localiza un escalón; como medida preventiva se sugiere:

1. Colocar una cinta adhesiva señalizadora en el escalón

Media

Dañino

Riesgo moderado

Prioridad II

En la visita técnica se observó que los ayudantes de camareros se encontraban desorientados respecto a las vías de circulación; como medida se plantea:

2. Mejorar la organización respecto a las vías de circulación mediante una charla y, mediante cintas en el suelo que indiquen por que dirección desplazarse.

Recogida de encomiendas y deposición de cubertería sucia.



15. Contacto térmico (por radiación)

Las zonas de los lugares de trabajo en las que exista riesgo deberán estar claramente señalizadas respecto al contacto térmico.

Los camareros y ayudantes están en constante contacto con materiales calientes debido a la recogida de platos, cacerolas y, pan.

Baja

Dañino

Tolerable

Prioridad III

Como medida es:

1. Colocar señalética en donde indique en que sección se contará con platos que emitan más calor.

Condiciones de protección contra incendios



26. Otros

Los dispositivos no automáticos de lucha contra los incendios deberán ser de fácil acceso y manipulación. Dichos dispositivos deberán señalizarse conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 485/1997 de 14 de abril sobre disposiciones mínimas de señalización de seguridad y salud en el trabajo. Además, se acogerá a una revisión cada 5 años acorde al Real Decreto 2060/2008.

La señalética no está situada acorde a lo estipulado por lo que se requiere como medida preventiva la colocación adecuada

1. Altura y en una posición apropiadas en relación al ángulo visual
2. Evitar colocar objetos que interpongan la manipulación del medio extintor.

No evaluable por este método ya que acorde al RD 485/97 presenta un incumplimiento normativo.

Orden, limpieza y mantenimiento en vías comedor-cocina



07. Choques contra objetos inmóviles

Las zonas de paso, salidas y vías de circulación de los lugares de trabajo y, en especial, las salidas y vías de circulación previstas para la evacuación en casos de emergencia, deberán permanecer libres de obstáculos de forma que sea posible utilizarlas sin dificultades.

En la visita técnica se observó ausencia de señalética de salvamiento.

Como medida preventiva se propone:

1. Se eliminarán con rapidez los desperdicios que puedan originar accidentes.
2. Dotar al establecimiento de señalética de las salidas de socorro.

Media

Ligeramente dañino

Riesgo tolerable

Prioridad III

**Vestuarios,
 duchas, lavabos y
 retretes**



18. Contactos
 sustancias
 cáusticas y/o
 corrosivas.

Los lugares de trabajo dispondrán, en las proximidades de los puestos de trabajo y de los vestuarios, de locales de aseo con espejos, lavabos con agua, si es necesario, jabón y toallas individuales u otro sistema de secado con garantías higiénicas.

En el área se almacenan botellones de lejía y además requiere de un aseo constante. Las medidas propuestas son:

1. Contar con un armario donde se destine los productos.
2. Realizar el aseo del vestuario.

Media

Ligeramente
 dañino

Riesgo
 tolerable

Prioridad
 III

**Locales de
 descanso (terraza
 trasera)**



12.
 Atrapamiento
 por vuelco de
 máquinas,
 tractores o
 vehículos.

Se dispondrán de espacios donde los trabajadores puedan permanecer durante interrupciones.

Cuando desean interrumpir sus tareas los camareros, van a la terraza trasera a descansar; se visualiza cajetillas de cigarros, evidenciando que en esa zona no está permitido fumar. Es un gran peligro no respetar la señalética. Las medidas preventivas a impartir son:

1. Formación a los trabajadores sobre la señalética y productos químicos.

También se observa apilamiento de las bombonas de butano, respecto al RD 919/2006 cuando se almacene al aire libre bajo cubierta deberá estar sobre estructuras estables al fuego según UNE EN 1363-1, sin embargo, cuenta con la simbología pertinente <Gas inflamable, prohibido fumar y encender fuegos>

2. Como medida se propone evitar el apilamiento de bombonas de gas.

Alta

Extremadamente
 dañina

Riesgo
 intolerable

Riesgo
 intolerable

Oficina del maître.



21. Incendios

No menos importante, el lugar que en ocasiones frecuenta el maître en su jornada laboral y al que suele frecuentar el propietario, está en el subterráneo.

En el subterráneo se amacena bebidas alcohólicas, neveras, estanterías ancladas (la mayoría), archivos entre varios objetos y, no se evidencia medios de extinción de fuego por lo que se requiere:

1. Colocar medios de extinción de fuego como extintores de tipo ABC debido a que hay presencia de materiales sólidos, inflamables y eléctricos.
2. Anclar todas las demás estanterías.

Alta

Extremadamente dañina

Riesgo intolerable

Riesgo intolerable

COMEDOR TERRAZA



14. Exposiciones a temperaturas ambientales extremas.

Los trabajadores se encuentran expuestos a condiciones termohigrométricas irregulares por relación a su ubicación.

Al ser un establecimiento abierto, el personal se encuentra sometido a temperaturas de 20°C - 34 °C

En referente al RD 486/1997 de lugares de trabajo no hace referencia los lugares abiertos, sin embargo, el encargado deberá paralizar las actividades cuando crea oportuno.

No evaluable por este método, se requiere realizar una evaluación de estrés térmico.

4.1 Ficha de instalaciones.

En este apartado se contemplan aquellos riesgos que se pueden presentar en los puestos de trabajo derivados de las propias instalaciones y equipos, para los cuales existe legislación aplicable.

Tabla 23 Ficha de las instalaciones

Empresa	restaurante BRISAS	Sección	General	Instalaciones eléctricas	
Fecha evaluación	JUNIO 2022	PUESTO DE TRABAJO TIPO DE EVALUACIÓN	GENERAL REVISIÓN	FECHA ÚLTIMA EVALUACIÓN	2018
CONDICIÓN DETECTADA	RIESGO DETECTADO	ACCIÓN REQUERIDA	CONDICIÓN		
			CUMPLE	No CUMPLE	
Revisiones periódicas	16. Exposición a contactos eléctricos.	Llevar un registro del Plan de Mantenimiento Preventivo de la instalación. Lo realizará personal competente y con periodicidad anual. Aportar documentos acreditativos de tareas realizadas y se archivarán.	X		
Cableado y comprobación anual de la toma a tierra	16. Exposición a contactos eléctricos.	Se mantendrá el cableado en buen estado de conservación, así como las tomas de corriente y conexiones. Ante cualquier anomalía se reparará inmediatamente los defectos. Las revisiones y reparaciones las realizarán personal competente.	X		
Cuadros eléctricos	16. Exposición a contactos eléctricos.	En general, los cuadros eléctricos deberán disponer de tapa protectora y permanecer siempre cerrados. Los cuartos de los cuadros eléctricos deberán mantenerse libres de obstáculos. Contar con un extintor de tipo CO2 a cada cuadro eléctrico. Para comprobar el correcto funcionamiento del protector diferencial, se realizarán pruebas periódicas una vez al mes pulsando dicho dispositivo.	X		
Revisiones periódicas de toda la instalación contra incendios	21. Incendios	Sobre el mantenimiento de los sistemas contra incendios; las revisiones y comprobaciones se deben hacer cada tres meses (el propietario debe comprobar señalización, accesibilidad y estado), cada año (el operario de una empresa registrada comprueba la presión d y verifica el estado de carga) y cada cinco años (realiza el retimbrado) acorde al RD 513/2017.	X (parcialmente, obstaculizar su visión y se debe formar al trabajador de cómo accionarlo)		
Accesibilidad a los equipos de extinción de incendios y señalización	21. Incendios	El emplazamiento de los extintores permitirá que sean fácilmente visibles y accesibles estarán situados próximos a los puntos donde se estime mayor probabilidad de iniciarse el incendio, a ser posible próximos a las salidas de evacuación y preferentemente sobre soportes fijados a paramentos verticales, de modo que la parte superior del extintor quede, como máximo, a 1.70 metros sobre el suelo. Los extintores deberán señalizarse conforme al R.D. 485/1997, esta señalización deberá fijarse en los lugares adecuados y ser duradera.	X (parcialmente, su colocación no es la adecuada)		

5. EVALUACIÓN DEL PUESTO DE TRABAJO.

El ayudante de camarero, el camarero, el maître y el propietario son quienes frecuentan el área del comedor sin embargo cada quien tiene diversas funciones que cumplir por lo que, mediante la siguiente evaluación se identifica los distintos riesgos que cada puesto de trabajo acarrea.

El maître y el propietario se enfocarán en dos áreas, comedor y oficina (ubicada en el subterráneo), con funciones muy similares, supervisar y llevar a cabo funciones administrativas y/o organizativas.

Los camareros son quienes realizan actividades con más fuerza de trabajo puesto que llevan consigo encomiendas pesadas, a diferencia de los ayudantes de camarero.

El barista será quien más tenga contacto directo con equipos de trabajo por lo que, mediante la siguiente evaluación se pone en consideración su accionar ante algunas condiciones detectadas.

Tabla 24 Evaluación del puesto del trabajo del maître y propietario.

Empresa	Restaurante: Brisas	Sección	OFICINA - COMEDOR				Fichas de puestos de trabajo Evaluación de riesgos	
		PUESTO DE TRABAJO	MAITRE Y PROPIETARIO				Fecha última evaluación	Junio 2018
Fecha evaluación	JUNIO 2022	TIPO DE EVALUACIÓN	REVISIÓN					
CONDICIÓN DETECTADA	RIESGO DETECTADO	ACCIÓN REQUERIDA	PROBABILIDAD	CONSECUENCIAS	EVALUACIÓN DEL RIESGOS ESTIMACIÓN DEL RIESGO	PRIORIDAD		
Acceso a la oficina descendido las escaleras y llegando al subterráneo.	01. Caída de personas a distinto nivel.	Realizar un descenso seguro, sujetándose de las barandillas que dispone las escaleras	Baja	Dañino	Riesgo tolerable	Prioridad III		
Estanterías llenas con documentos apilados	03. caídas de objetos por derrumbamiento.	Se debe apilar los documentos y/u objetos de manera que queden estables por tal de no ocasionar ningún incidente o lesión	Baja	Ligeramente Dañino	Riesgo Trivial	Prioridad IV		

Varios cables apilados entre sí cerca del ordenador.	16 exposición a contactos eléctricos	Mejorar el cableado eléctrico de los equipos electrónicos que se encuentran en la oficina que se ubica en el subterráneo.	Baja	Ligeramente Dañino	Riesgo Trivial	Prioridad IV
Bipedestación por parte del maître a la hora de realizar sus funciones en el comedor.	31. Condiciones ergonómicas.	Mantiene gran parte de su trabajo con una postura de pie por lo que se requiere una evaluación específica de riesgos.	No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología, se requiere un estudio ergonómico mediante el método REBA debido a que mantienen posturas forzadas (inclinación al servir y retirar vajillas).			
Constante manipulación de dinero	29. agentes biológicos.	Desinfección de manos e higiene constante.	No determinable, no evaluable mediante esta metodología.			

A continuación, se analiza el puesto del barista.

Tabla 25 Evaluación de riesgo del puesto del barista

Empresa	Restaurante: Brisas	Sección	BARRA		Fichas de puestos de trabajo	
Fecha evaluación	JUNIO 2022	PUESTO DE TRABAJO TIPO DE EVALUACIÓN	BARISTA		Evaluación de riesgos	Junio 2018
CONDICIÓN DETECTADA	RIESGO DETECTADO	ACCIÓN REQUERIDA	PROBABILIDAD	CONSECUENCIAS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	PRIORIDAD
Acceso al subterráneo.	01 caída de personas a distinto nivel.	Realizar un descenso seguro, sujetándose de las barandillas que dispone las escaleras.	Baja	Dañino	Riesgo tolerable	Prioridad III
Transporte de cajas	04 caídas de objetos por manipulación	Realizar una correcta manipulación de cargas puesto que realiza el transporte de barriles de 36 kilos mediante la utilización de la carretilla. Vigilar que las cajas de refrescos de 12.5 kilos soporten el peso que contiene.	Baja	Ligeramente dañino	Trivial	Prioridad IV

		Evitar los sobreesfuerzos y malas posturas, evadiendo el transporte con gran volumen que dificulte su manipulación				
Manipulación de objetos frágiles como copas de cristal y/o residuos de vidrio.	26 otras. Pueden darse cortes	Eliminar los vasos o copas con riesgo de cortes y recoger inmediatamente los cristales en caso de que se rompan o caigan al suelo o fregaderos. No ejercer actos inseguros a la hora de manipular objetos de cristal. No introducir las manos en cubos o papeleras al vaciarlas. Al manipular bolsas grandes de basura evitar apoyarlas sobre las piernas o el cuerpo. Informar y formar al trabajador sobre los riesgos y medidas preventivas ante posible quemadura debido a la manipulación de la cafetera o, al tacto continuo de hielos para la preparación de cocteles.	Media	Ligeramente dañino	Tolerable	Prioridad III
Contacto con bebidas calientes y/o frías.	15. Contactos térmicos	Prohibir tocar las instalaciones eléctricas con las manos mojadas, apagar correctamente los aparatos eléctricos y, desconectarlos antes de limpiarlos. Prohibir la manipulación de instalaciones eléctricas con manos mojadas (R.D 614/2001, de 8 de junio, sobre disposiciones mínimas para la protección de la salud y seguridad de los trabajadores frente al riesgo eléctrico). Eliminar clavijas inadecuadas. Comprobación periódica de que los elementos de conexión de los equipos de trabajo se encuentren en condiciones	Baja	Ligeramente dañino	Trivial	Prioridad IV
Utilización de máquinas conectadas a fuentes eléctricas	16. Exposición a contactos eléctricos.	No frecuentan el empleo de escaleras de mano sin embargo en los momentos que se vaya a emplear se requiere: Formar / informar sobre el correcto uso de escaleras de mano. Las escaleras estarán dotadas de calzos antideslizantes en sus apoyos y sistemas	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II
Utilización de escaleras de mano por tal de alcanzar botellas de vino de las estanterías	01. Caídas a distinto nivel		Baja	Dañino	Tolerable	Prioridad III

superiores.		anti-apertura y, que no presenten anomalías o defectos en su estructura (peldaños o laterales). Si se diera esta circunstancia, se evitará realizar reparaciones de carácter provisional y procederá a la sustitución del equipo.					
Actualizar capacitaciones	26. Otras. Formación información	e	*Existen riesgos por fumar en zonas donde se almacenan las bombonas de butano por lo que, a criterio técnico hay que realizar nuevas capacitaciones a los trabajadores en materia de prevención respecto a los riesgos que implican acciones peligrosas.	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II
Irrelevancia por parte de los trabajadores a realizarse chequeos médicos	26. Otras Vigilancia a la Salud		*Se evidencia que varios trabajadores firman el no querer realizarse chequeos médicos por varios años consecutivos. A criterio técnico se debe de: Informar y formar a los trabajadores. Motivar a realizarse revisiones médicas (NTP 959 respecto a la vigilancia de la salud en la normativa de prevención de riesgos laborales).	No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología			
Desplazamiento al trabajo (itinere)	24. Accidentes de tráfico	de	Informar a los trabajadores sobre la seguridad del desplazarse del trabajo a su hogar o viceversa (accidentes <i>itinere</i>).	Baja	Dañino	Tolerable	Prioridad III
Manipulación manual de cargas, posturas forzadas, manipulación de cajas	13. Sobreesfuerzos. Lesiones dorsolumbares por sobreesfuerzo	por	Hacer movimientos suaves de estiramiento de los músculos e intentar no realizar giros bruscos al igual que evitar doblar la espalda y flexionar las piernas para coger una carga, No manipular manualmente pesos superiores a 15 Kg. por parte de una sola persona. En caso de cargas superiores a este peso, se emplearán métodos mecánicos de manipulación (carretillas). * Cuentan con la carretilla, pero se evidencia que no hacen uso de la misma, realizando posturas incorrectas para el levantamiento de cajas de bebidas. Antes de levantar una carga, llevar a cabo un correcto agarre.	No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología, se aconseja el método de la guía técnica del INSST debido a que existen cargas cuyo peso excede 3kg.			

<p>Bipedestación o, carga estática debida a la permanencia de periodos largos de tiempo de pie</p> <p>Dermatitis en las manos por cambios de temperatura del agua al fregar y/o al manipular copas salidas del lavavasos.</p>	<p>31. Condiciones ergonómicas.</p> <p>Problemas de circulación y en musculares extremidades inferiores</p>	<p>Para los citados periodos de tiempo durante la jornada laboral en los que el número de clientes desciende, el trabajador dispondrá de banquetas que le permitan mantenerse en su puesto y descansando.</p> <p>Utilizar calzado adecuado para favorecer la circulación sanguínea.</p>	<p>No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología, se requiere un estudio ergonómico mediante el método REBA debido a que mantienen posturas forzadas (inclinación al servir y retirar vajillas).</p>			
<p>Operaciones de limpieza utilizando productos químicos (lejía, jabón, amoníaco)</p>	<p>18. Contactos sustancias cáusticas y/o corrosivas; provoca dermatitis por contacto</p> <p>17. Contactos a sustancias nocivas.</p>	<p>El uso de productos como la lejía, jabón de lavavajillas por lo que se requiere realizar las siguientes medidas preventivas:</p> <p>Conveniente utilizar cremas hidratantes después la utilización de productos de limpieza.</p> <p>-Disponer de equipos de protección individual: guantes de nitrilo hipoalergénicas.</p> <p>Realizar las operaciones de limpieza en ambientes ventilados.</p> <p>Se dispondrán de las fichas de seguridad de los productos en la zona de trabajo.</p> <p>Conservar siempre los productos en sus envases originales, debidamente etiquetados y cerrados</p> <p>* Emplea jabón de lavavasos Suma Rinse A5 de manera concentrada mientras que el amoníaco y la lejía se emplean en dosificaciones.</p> <p>En caso de realizar trasvases utilizar recipientes adecuados, identificándolos correctamente mediante etiqueta (reproducción de la original).</p> <p>No realizar trasvases a recipientes que hayan contenido alimentos o bebidas para evitar accidentes.</p> <p>Emplear aplicadores o útiles que eviten el contacto de sustancias con la piel.</p> <p>Utilizar equipos de protección individual indicados en la ficha de seguridad química.</p> <p>Para el almacenamiento de productos</p>	<p>Media</p>	<p>Dañino</p>	<p>Moderado</p>	<p>Prioridad II</p>
			<p>Media</p>	<p>Dañino</p>	<p>Moderado</p>	<p>Prioridad II</p>

Espacio abierto con corrientes de aire.	14. Exposición a temperaturas ambientales extremas.	químicos seguir las recomendaciones dadas en las fichas de seguridad química, teniendo en cuenta la incompatibilidad de productos químicos. Se aconseja realizar una evaluación de estrés térmico. Mantenerse constantemente hidratado.							
Manipulación de vajilla sucia.	29. Agentes biológicos	Las heridas, por muy pequeñas que sean, han de protegerse con un apósito impermeable o con un guante cuando sean en las manos. En caso de corte o pinchazo, lavar inmediatamente la herida con jabón y desinfectarla, después protegerla. Desinfectar manos mediante agua y jabón.	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II			

Los camareros (personal fijo), ocupan el mayor tiempo en el área del comedor, a continuación, se realiza la evaluación para el personal.

Tabla 26 Evaluación de riesgos del camarero

Empresa	Restaurante: Brisas	Sección	BARRA-COMEDOR		Fichas de puestos de trabajo	
Fecha evaluación	JUNIO 2022	PUESTO DE TRABAJO TIPO DE EVALUACIÓN	CAMAREROS		Evaluación de riesgos	
CONDICIÓN DETECTADA	RIESGO DETECTADO	ACCIÓN REQUERIDA	REVISIÓN	EVALUACIÓN DEL RIESGOS		
Acceso al subterráneo.	01 caída de personas a distinto nivel.	Realizar un descenso seguro, sujetándose de las barandillas que dispone las escaleras.	PROBABILIDAD	CONSECUENCIAS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	PRIORIDAD
			Baja	Dañino	Riesgo tolerable	Junio 2018 Prioridad III

<p>En el suelo posibilidad de acumulación de grasa, restos de comida o de bebida</p>	<p>02 caídas al mismo nivel.</p>	<p>Recoger y limpiar inmediata de líquidos, grasas, residuos o cualquier otro vertido que pueda caer al suelo. Plan de limpieza regular de manera que quede registrado el control Colocar señal de advertencia de suelo mojado con fondo amarillo y pictograma negro (R.D 485/1997) El empresario deberá proporcionar calzado adecuado (antideslizante), siguiendo la norma UNE EN ISO 20347 o se tomará en cuenta el RD 773/1997 (Nota Técnica de Prevención 813)</p>	<p>Media</p>	<p>Dañino</p>	<p>Moderado</p>	<p>Prioridad II</p>
<p>Golpes con objetos inmóviles.</p>	<p>09. Golpes por objetos o herramientas</p>	<p>Control del orden en el trabajo.</p>	<p>Baja</p>	<p>Ligeramente dañino</p>	<p>Riesgo trivial</p>	<p>Prioridad IV</p>
<p>Caídas acceso comedor exterior por al</p>	<p>01 caídas a distinto nivel</p>	<p>Informar a los trabajadores sobre los riesgos específicos en su puesto de trabajo Colocar cinta adhesiva de señalización por tal de observar los desniveles (R.D 485/1997), por tal de evitar caídas, choques o golpes Utilizar calzado adecuado siguiendo la norma UNE EN ISO 20347.</p>	<p>Media</p>	<p>Dañino</p>	<p>Moderado</p>	<p>Prioridad II</p>
<p>Transporte de bandejas</p>	<p>04 caídas de objetos por manipulación</p>	<p>Realizar una correcta manipulación de cargas Evitar la sobrecarga en las bandejas</p>	<p>Baja</p>	<p>Ligeramente dañino</p>	<p>Tolerable</p>	<p>Prioridad III</p>
<p>Quemaduras por contacto con superficies o productos calientes.</p>	<p>15. Contactos térmicos (por radiación)</p>	<p>Utilizar ropa de trabajo adecuada o equipos de protección adecuados (manoplas para la manipulación de paelleras). * El equipo de trabajo no emplea manoplas, pero hacen uso de un salvamanteles de mimbre por lo que a su vez se deberá proporcionar agarraderas de silicona para el manejo de comidas calientes -Informar a los trabajadores sobre las medidas a tomar en caso de emergencia y/o primeros auxilios.</p>	<p>Media</p>	<p>Dañino</p>	<p>Moderado</p>	<p>Prioridad II</p>

Utilización de escaleras de mano	01. Caídas a distinto nivel	<p>No frecuentan el empleo de escaleras de mano sin embargo en los momentos que se vaya a emplear se requiere: Formar / informar sobre el correcto uso de escaleras de mano.</p> <p>Como norma general, las escaleras estarán dotadas de calzos antideslizantes en sus apoyos y sistemas anti-apertura y, no presentarán anomalías o defectos en su estructura (peldaños o laterales). Si se diera esta circunstancia, se evitará realizar reparaciones de carácter provisional y procederá a la sustitución del equipo.</p>	Baja	Dañino	Tolerable	Prioridad III
Utilización de cuchillos y otros aparatos de corte	26. Otras Cortes, heridas	<p>No utilizar los cuchillos con fines diferentes para los que están diseñados.</p> <p>Sustituir utensilios rotos o deteriorados con la mayor brevedad.</p> <p>Las operaciones de corte y troceado deberán realizarse sobre tablas apropiadas y no sobre la mano del operario.</p> <p>Afilar periódicamente los cuchillos.</p>	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II
Actualizar capacitaciones	26. Otras. Formación e información	<p>*Existen riesgos por fumar en zonas donde se almacenan los butanos por lo que, a criterio técnico hay que realizar nuevas capacitaciones a los trabajadores en materia de prevención acorde al riesgo de incendio.</p>	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II
Irrelevancia por parte de los trabajadores a realizarse chequeos médicos	26. Otras Vigilancia a la Salud	<p>*Se evidencia que varios trabajadores firman el no querer realizarse chequeos médicos por varios años consecutivos.</p> <p>A criterio técnico se debe de: Informar y formar a los trabajadores, motivando a realizarse revisiones médicas (NTP 959 respecto a la vigilancia de la salud en la normativa de prevención de riesgos laborales).</p>	No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología			
Desplazamiento al trabajo (itinere)	24. Accidentes de tráfico	-Brindar información a los trabajadores sobre la seguridad a la hora de desplazarse del trabajo a su hogar o viceversa. (Ley 31/1995 art.19)	Baja	Dañino	Tolerable	Prioridad III

<p>Manipulación manual de cargas, posturas forzadas, manipulación de cajas</p>	<p>13. Sobreesfuerzos. Lesiones dorsolumbares por sobreesfuerzo</p>	<p>Hacer unos suaves movimientos de estiramiento de los músculos e intentar no realizar giros bruscos, además evitar doblar la espalda y flexionar las piernas para coger una carga, Evitar manipular manualmente pesos superiores a 15 Kg. por parte de una sola persona. En caso de cargas superiores a este peso, se emplearán métodos mecánicos de manipulación (carretillas). * Cuentan con la carretilla, pero se evidencia que no hacen uso de la misma, realizando posturas incorrectas para el levantamiento de cajas de bebidas. Antes de levantar una carga, llevar a cabo un correcto agarre.</p>	<p>No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología, se aconseja el método de la guía técnica del INSST debido a que existen cargas cuyo peso excede 3kg.</p>
<p>Bipedestación o, carga estática debida a la permanencia de periodos largos de tiempo de pie</p>	<p>31. Condiciones ergonómicas. Problemas de circulación y musculares en extremidades inferiores</p>	<p>-Para los citados periodos de tiempo durante la jornada laboral en los que el número de clientes descende, el trabajador dispondrá de banquetas que le permitan mantenerse en su puesto y descansando. De esta manera, se evitará la carga que padece el trabajador por el hecho de mantenerse de pie sin variar la posición. Utilizar calzado adecuado para favorecer la circulación sanguínea.</p>	<p>No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología, se requiere un estudio ergonómico mediante el método REBA debido a que mantienen posturas forzadas (inclinación al servir y retirar vajillar).</p>
<p>Sequedad en las manos por cambios de temperatura del agua al fregar</p>	<p>18. Contactos sustancias cáusticas y/o corrosivas; provoca dermatitis por contacto</p>	<p>El barista es quien con frecuencia hace uso de productos químicos como la lejía, el jabón, entre otros, se requiere: Poner a disposición de los trabajadores guantes de nitrilo -Conveniente utilizar cremas hidratantes después la utilización de productos de limpieza.</p>	<p>Media Dañino Moderado Prioridad II</p>
<p>Espacio abierto con corrientes de aire. Condiciones meteorológicas variables.</p>	<p>14. Exposición a temperaturas ambientales extremas.</p>	<p>-Se aconseja realizar una evaluación de estrés térmico. -Mantenerse constantemente hidratado.</p>	<p>No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología, se requiere un estudio de estrés térmico.</p>

Manipulación de vajilla sucia.	29. Agentes biológicos	Proteger las heridas con un apósito impermeable o con un guante cuando sean en las manos y, en caso de corte o pinchazo, lavar inmediatamente la herida con jabón y desinfectarla, después protegerla. Extremarse la higiene personal mediante el uso de agua y jabón.	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II
---------------------------------------	------------------------	--	-------	--------	----------	--------------

Por finalizar se realiza la evaluación de los ayudantes de camareros tienen menos actividades a realizar, a continuación, se detectan los siguientes riesgos:

Tabla 27 Evaluación de riesgos del ayudante de camarero.

Empresa	Restaurante: Brisas	Sección	BARRA-COMEDOR		Fichas de puestos de trabajo Evaluación de riesgos	
Fecha evaluación	JUNIO 2022	PUESTO DE TRABAJO TIPO DE EVALUACIÓN	AYUDANTES DE CAMAREROS		Fecha última evaluación	Junio 2018
CONDICIÓN DETECTADA	RIESGO DETECTADO	ACCIÓN REQUERIDA	PROBABILIDAD	EVALUACIÓN DEL RIESGOS CONSECUENCIAS	ESTIMACIÓN DEL RIESGO	PRIORIDAD
En el suelo posibilidad de acumulación de grasa, restos de comida o de bebida	02 caídas al mismo nivel.	<p>Recogida y limpieza inmediata de líquidos, grasas, residuos o cualquier otro vertido que pueda caer al suelo.</p> <p>Plan de limpieza regular mediante registro.</p> <p>Colocar señal de advertencia de suelo mojado con fondo amarillo y pictograma negro (R.D 485/1997)</p> <p>El empresario deberá proporcionar calzado adecuado (antideslizante), siguiendo la norma UNE EN ISO 20347 o se tomará en cuenta el RD 773/1997 (Nota Técnica de Prevención 813)</p>	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II

Golpes puertas armarios abiertas (espacio donde colocan copas)	por de en se las	09. Golpes por objetos o herramientas	Control del orden en el trabajo por parte del personal, acatando las órdenes del maître.	Baja	Ligeramente dañino	Riesgo trivial	Prioridad IV
Caídas acceso comedor exterior	por al	01 caídas a distinto nivel	Informar a los trabajadores sobre los riesgos específicos en su puesto de trabajo Colocar cinta adhesiva de señalización por tal de observar los desniveles (R.D 485/1997), por tal de evitar caídas, choques o golpes Utilizar calzado adecuado siguiendo la norma UNE EN ISO 20347.	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II
Transporte bandejas	de	04 caídas de objetos por manipulación	Realizar una correcta manipulación de la bandeja, evitando la sobrecarga. Utilizar calzado adecuado siguiendo el RD 773/1997 (Nota Técnica de Prevención 813)	Baja	Ligeramente dañino	Tolerable	Prioridad III
Vajilla y botellas rotas		26 otras. Pueden darse cortes	Eliminar los vasos o copas con riesgo de cortes y recoger inmediatamente los cristales en caso de que se rompan o caigan al suelo o fregadero; se cuenta con los medios para poder realizar la limpieza necesaria (pala y escoba). No introducir las manos en cubos o papeleras al vaciarlas y, al manipular bolsas grandes de basura evitar apoyarlas sobre las piernas o el cuerpo.	Media	Ligeramente dañino	Tolerable	Prioridad III
Utilización escaleras mano	de de	01. Caídas a distinto nivel	No frecuentan el empleo de escaleras de mano sin embargo en los momentos que se vaya a emplear se requiere: Formar / informar sobre el correcto uso de escaleras de mano. Como norma general, las escaleras estarán dotadas de calzos antideslizantes en sus apoyos y sistemas anti-apertura, además no presentarán anomalías o defectos en su estructura (peldaños o laterales) y, si se diera	Baja	Dañino	Tolerable	Prioridad III

		esta circunstancia, se evitará realizar reparaciones de carácter provisional y procederá a la sustitución del equipo.				
Actualizar capacitaciones	26. Otras. Formación e información	El personal temporal, no suelen recibir las capacitaciones que debería impartir el personal del SPA.	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II
Irrelevancia por parte de los trabajadores a realizarse chequeos médicos	26. Otras Vigilancia a la Salud	Al ser personal temporal, no suelen recibir los chequeos médicos.	No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología			
Desplazamiento al trabajo (itinere)	24. Accidentes de tráfico	Brindar información a los trabajadores sobre la seguridad a la hora de desplazarse del trabajo a su hogar o viceversa. (ley 31/1995 art.19)	Baja	Dañino	Tolerable	Prioridad III
Manipulación manual de cargas, posturas forzadas, manipulación de cajas	13. Sobreesfuerzos. Lesiones dorsolumbares por sobreesfuerzo	Reciben en cajas los vasos de cristal por tal de colocarlos en el armario.	No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología, se aconseja el método de la guía técnica del INSST debido a que existen cargas cuyo peso excede 3kg.			
Dermatitis en las manos por uso continuo de gel	27. Agentes químicos	Fomentar el aseo de manos mediante agua y jabón ya que el gel antibacterial puede ocasionar quemaduras, por ende, evitar tener demasiado contacto.	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II
Espacio abierto con corrientes de aire. Condiciones meteorológicas variables.	14. Exposición a temperaturas ambientales extremas.	-Se aconseja realizar una evaluación de estrés térmico. -Mantenerse constantemente hidratado.	No es posible realizar la evaluación mediante esta metodología, se requiere un estudio de estrés térmico.			
Manipulación de vajilla sucia.	29. Agentes biológicos	Proteger las heridas con un apósito impermeable o con un guante cuando sean en las manos y, en caso de corte o pinchazo, lavar inmediatamente la herida, desinfectarla y después protegerla. Extremar la higiene mediante agua y jabón.	Media	Dañino	Moderado	Prioridad II

6. PLANIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD PREVENTIVA.

A partir de los hallazgos que se observado en el lugar de trabajo y los puestos se procede a realizar una serie de actividades con una finalidad preventiva, velando por la seguridad y salud del trabajador.

Las posibles condiciones no detectadas tienen que seguir controlándose por parte del empresario. Un ejemplo claro es la limpieza de los focos de iluminación, en la visita estaban en condiciones, sin embargo, esto no quiere decir que no se deba realizar periódicamente.

Se establece la prioridad, así como el presupuesto que conllevará realizar ciertas actividades por lo que, se estipula plazos para poder implantarlas.

A criterio técnico se planifica las acciones que el empresario debe realizar, pero, la responsabilidad es netamente del empresario por lo que, debe cumplirlas por tal de promover y proteger la salud de los trabajadores frente a riesgos evaluados.

Tabla 28 Planificación de actividades preventivas

CONDICIÓN	Ámbito	Acción preventiva	Prioridad	Presupuesto asignado	Responsable	Fecha prevista	Fecha Realización
Lugares de trabajo	Terraza trasera	Informar y formar al personal de los riesgos que conlleva fumar cerca de las bombonas de butano.	Inmediatamente	0€	Empresario	21 de octubre	
Lugares de Trabajo	Oficina del maître (subterráneo/al macén)	Colocar medios extinción de fuego como un extintor ABC y la señalética correspondiente.	Inmediatamente	50€	Empresario	21 de octubre	
Lugares de trabajo	Comedor (Suelo)	Dependerá del capital que el propietario esté dispuesto a invertir. A continuación, se dejan unas opciones: 1. Esparcir líquido antideslizante 2. Colocar cintas antideslizantes 3. Realizar cambio de baldosa 4. Proporcionar al personal el calzado adecuado.	II	1. Esparcir líquido antideslizante: 225 € 2. Colocar cintas antideslizantes: 89€ 3. Realizar cambio de baldosa: 8000 € 4. Proporcionar al personal el calzado	Empresario	21 de octubre	

Lugares de Trabajo	Vías de circulación del comedor	1. Colocar una cinta adhesiva señalizadora 2. Colocar una pendiente.	II	adecuado: 68 € 1. Colocar una cinta adhesiva señalizadora: 62 € 2. Colocar una pendiente de madera: 65 €	Empresario	21 de octubre
Lugares de Trabajo	Vías de circulación (acceso a través de las puertas vaivén hacia una sección de la cocina para recoger las comandas)	Colocar una cinta adhesiva señalizadora y a su vez mantener el orden, evitando obstáculos (ya sea colocando garrafas de butano en las puertas de vaivén de cocina)	II	89 €	Empresario	21 de octubre
Lugares de trabajo	Recogida de encomiendas y deposición de cubertería sucia.	Ante contactos térmicos; colocar señalética para indicar en que sección se colocarán las encomiendas calientes y/o frías.	III	30 €	Empresario	21 de octubre
Lugares de Trabajo	Vías comedor-cocina	Eliminación de los desperdicios	III	0 €	Empresario	21 de octubre
Lugares de Trabajo	Vestuarios, duchas, lavabos y retretes	Aseo periódico	III	0 €	Empresario	A diario
Lugares de Trabajo	Condiciones de protección contra incendios	Colocación de la señalética (RD 485/1997).	IV	0€	Empresario	21 de octubre
Lugares de Trabajo	Comedor en general	Continuar con el mantenimiento anual de las condiciones eléctricas por parte de un Organismo de Control	IV	250 €	Empresario	Cada año.
Puestos de trabajo	EPI	Dotar con calzado adecuado UNE EN ISO 20347.	II	68 €	Empresario	21 de octubre
Puestos de trabajo	Limpieza	Plan de limpieza regular mediante un registro de	II	0€	Empresario	A diario

			control.					
Puestos de trabajo	de	Formación e información de los puestos de trabajo	Capacitación en base a la PRL en relación a la hostelería.	II	En función al SPA	Empresario	21 de octubre	
Puestos de trabajo	de	Contacto con superficies calientes	Agarraderas de silicona en función a la normativa EN 407.	II	25 €	Empresario	21 de octubre	
Puestos de trabajo	de	Contacto con sustancias químicas de limpieza	Guantes de nitrilo hipoalergénicos.	II	5€	Empresario	21 de octubre	
Puestos de trabajo	de	Ante heridas	Contar con el botiquín con los insumos necesarios	II	30€	Empresario	21 de octubre	
Puestos de trabajo	de	Transporte de cargas	Formar al trabajador de hacer uso de la carretilla (medio auxiliar)	III	0€	Empresario	21 de octubre	
Puestos de trabajo	de	Orden y limpieza	Evitar acumulación de residuos	III	0€	Empresario	A diario	
Puestos de trabajo	de	Bipedestación por parte del maître a la hora de realizar sus funciones en el comedor.	Realizar un estudio ergonómico en función al método REBA	-	En función al SPA	Empresario	30 de diciembre	
Puestos de trabajo	de	Manipulación manual de cargas, posturas forzadas, manipulación de cajas	Realizar un estudio ergonómico en función al método del INSST	-	En función al SPA	Empresario	30 de diciembre	
Puestos de trabajo	de	Condiciones meteorológicas variables	Realizar un estudio de estrés térmico al camarero.	-	En función al SPA	Empresario	30 de junio	

7. CONCLUSIONES

Realizar la evaluación de riesgos laborales respecto a un lugar de ocio como, como es el caso de un restaurante, ha significado adentrarme a un sector que a simple vista parece ser que no hubiera riesgos laborales significativos, sin embargo, la realidad es otra ya que, como futura técnica en prevención de riesgos laborales, estos riesgos se pueden identificar.

No solo me he visto en la obligación de tomar en consideración al personal evaluado si no que hay que también velar por los clientes puesto que, cada acción conlleva a una cadena de reacciones que puede o no, influir en la seguridad de las personas

Al evaluar cada lugar de trabajo, los equipos de trabajo y los puestos, se ha permitido detectar los posibles factores de riesgo que intervienen para que cada trabajador realice sus funciones de forma segura.

Los principales objetivos ante el presente trabajo de fin de master se llevaron a cabo tras contrastar cada riesgo con la normativa de seguridad laboral vigente, por lo que se pudo identificar diferentes tipos de riesgos en el ámbito de la seguridad, higiene, ergonomía y psicología, siendo necesario profundizar en cada especialidad, recomendando a su vez un informe para cada ámbito.

Por lo general, en el restaurante, específicamente en el comedor, presenta un correcto mantenimiento en referencia a las instalaciones puesto que al tener contratada a una empresa (un organismo de control autorizado) para que cada año realice pruebas de control, representa la importancia del empresario para tener su fuente de ingresos en condiciones correctas.

Tener unas buenas instalaciones no implica que con ello ya se pueda salvaguardar la vida de un trabajador, se tiene que evaluar todas las actividades que realiza el trabajador, de todos los insumos que utiliza y todos los equipos de trabajo que utiliza.

Analizando cada puesto de trabajo en un comedor, de forma específica en el restaurante "BRISAS 1996" se puede asegurar que el barista es quien tiene más contacto tanto con los productos químicos (lejía, jabón de lavavasos y amoníaco) y con equipos de trabajo, como son: las neveras, el lavavasos, licuadora, exprimidor y dispensador de cerveza,

Los camareros aun no teniendo demasiado contacto con equipos de trabajo eléctricos, tienen mucha carga física puesto que tienen que desplazarse con encomiendas de los clientes por lo que, su lugar de trabajo deberá de estar en condiciones. El principal riesgo hallado en el lugar de objeto de estudio fue el suelo, un suelo resbaladizo por lo que, además existe carencia de señalética para informar ante un suelo mojado resbaladizo. Además, cabe añadir las posibles quemaduras que pueden tener los trabajadores al manejar paelleras y/o platos calientes, por lo que es necesario proporcionar al camarero de manoplas o pinzas de silicona para evitar quemaduras

Es de suma importancia brindar al trabajador los equipos de protección individual correspondientes, en este caso se proporcionó alternativas para acarrear el riesgo de caída del mismo nivel, sin embargo, el calzado debe de brindarse, siendo óptimo para un desplazamiento antideslizante seguro.

Siempre la información previa a cada evaluación de riesgos laborales implicará un aporte fundamental para determinar qué aspectos se puede seguir mejorando, la importancia y/o prioridad que se le debe atender a determinadas actividades.

Es de vital importancia seguir la normativa puesto que de ello deriva evitar y exponer al trabajador de riesgos que a la larga pueden acarrear enfermedades

8. BIBLIOGRAFÍA

- Guía técnica para la evaluación y prevención de los riesgos relativos la utilización de los lugares de trabajo . (s.f.). *BOE n°97 de 23 de Abril*. Obtenido de Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el trabajo: <https://www.insst.es/documents/94886/203536/Gu%C3%ADa+t%C3%A9cnica+para+la+evaluaci%C3%B3n+y+prevenci%C3%B3n+de+los+riesgos+relativos+a+la+utilizaci%C3%B3n+de+lugares+de+trabajo/deac8eb9-e242-48c4-a634-4cf88927fff7>
- LEY 31/1995, de 8 de noviembre, de prevención de Riesgos Laborales, . (1995 de Noviembre de 10). *Boletín Oficial del Estado* . Obtenido de <https://www.boe.es/eli/es/l/1995/11/08/31/con>
- Nota técnica de prevención 813. (2008). *Calzado para protección individual:especificaciones, clasificación y marcado*. Obtenido de <https://www.insst.es/documents/94886/327401/813+web.pdf/3e240a71-d0da-4e62-a9c2-9606aae93e3b>
- Nota Técnica de Prevención 959. (2012). *La vigilancia de la salud en la normativa de prevención de riesgos laborales* . Obtenido de <https://www.insst.es/documents/94886/326879/959w.pdf/ccd7c931-50d3-4f6f-9600-0d1e9a9ee811>
- Real Decreto 1215/1997, de 18 de julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo. (1997 de AGOSTO de 7). *Documento BOE-A-1997-17824*. Obtenido de <https://www.boe.es/eli/es/rd/1997/07/18/1215>
- Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención. (1997 de 01 de 31). *BOE-A-1997-1853*. Obtenido de <https://www.boe.es/eli/es/rd/1997/01/17/39/con>
- Real Decreto 485/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas. (2015 de JULIO de 4). *BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO*. Obtenido de <https://www.boe.es/buscar/pdf/1997/BOE-A-1997-8668-consolidado.pdf>
- 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. (1997 de 04 de 23). *Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado*. Obtenido de <https://www.boe.es/eli/es/rd/1997/04/14/486/con>
- Real Decreto 614/2001, de 8 de junio, sobre disposiciones mínimas. (2001 de Junio de 8). *BOE-A-2001-11881*. Obtenido de <https://www.boe.es/buscar/pdf/2001/BOE-A-2001-11881-consolidado.pdf>
- 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*. (1997 de Junio de 12). Obtenido de <https://www.boe.es/eli/es/rd/1997/05/30/773>
- REALDECRETO 919/2006 se aprueba el Reglamento técnico de distribución y utilización de combustibles gaseosos y sus instrucciones técnicas complementarias ICG 01 a 11. (28 de Julio de 2006). *BOLETIN OFICIAL DEL ESTADO*. Obtenido de <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2006-15345>
- UNE-EN 1363-1:2021. (2021). *NORMALIZACIÓN ESPAÑOLA*. Obtenido de Ensayos de resistencia al fuego. Parte 1: Requisitos generales.: <https://www.une.org/encuentra-tu-norma/busca-tu-norma/norma/?c=N0065599>
- Universidad de las Islas Baleares. (2021). *Prevención de riesgos laborales. Nivel superior. Módulo común. En Unidad 2 y 3*.

9. ANEXO.

Check list.

1	LUGAR DE TRABAJO	SI	NO	OBSERVACIONES
1	Las características del suelo son las correctas para esa actividad y se mantiene limpio.		X	Resbaladizo
2	Las puertas correderas disponen de sistema de seguridad que impida salirse de los carriles y caer.			No disponen.
3	Las rampas son de material no resbaladizo y dispone de elementos antideslizantes.	X		
4	La pendiente de las rampas es la adecuada.	X		
5	Se trabaja en zonas como puertas, pasillos, escaleras, rampas y muelles de carga.	X		
6	Puertas y portones mecánicos disponen de parada de emergencia y se pueden abrir de forma manual si son automáticas.			No disponen.
7	Las escaleras cumplen las medidas reglamentarias.	X		
8	Las zonas de paso están delimitadas, señalizadas y libres de obstáculos.	X		
9	Salidas y vías de evacuación están expeditas y libres de obstáculos.	X		
10	En caso de avería de la iluminación las vías y salidas de evacuación están equipadas con iluminación de seguridad de suficiente intensidad.	X		
11	Puertas, vías y salidas específicas de evacuación están señalizadas conforme el RD 485.	X		
12	Las puertas de emergencia se abren hacia el exterior y están abiertas.	X		

13	Dimensiones suficientes del local (2 m2 trabajador).	X		
14	Techos en correcto estado de conservación.	X		
15	Pavimento liso, uniforme y de material consistente.	X		
16	Existen aberturas o desniveles.	X		
17	Correcta limpieza de ventanas.	X		
18	Las ventanas se abren hacia fuera y lo hacen de forma segura.			Correderas
2 ORDEN Y LIMPIEZA				
1	Existe plan de limpieza periódico.	X		
2	Los residuos combustibles (retales, trapos de limpieza, virutas, serrín...) se limpian periódicamente y se depositan en lugares seguros.	X		
3	Existen manchas de grasa o residuos peligrosos.		X	
3 CONDICIONES AMBIENTALES				
1	Temperatura y humedad son las correctas en los locales cerrados.			Ambiente abierto
2	Los trabajadores están expuestos a corrientes de aire.	X		
3	Están apantalladas o aisladas las superficies calientes.			No existe superficies calientes
4	Los locales de trabajo disponen de algún sistema de ventilación forzada o natural.	X		Natural
5	Las tomas de aire exterior están alejadas de los puntos de descarga de aire contaminado.			Abierto
6	Se utilizan sustancias químicas tóxicas o nocivas o existen focos de generación de contaminantes (polvo, humo, nieblas, gases, vapores...)		X	
7	Los sistemas de extracción tienen depuradores o filtros y se manipulan y eliminan correctamente.		X	No disponen sist.

4	ILUMINACIÓN				
1	Predomina iluminación natural.	X			
2	Fluorescentes protegidos.			No disponen	
3	Distribución de iluminación sin sombras.	X			
4	Existen contrastes fuertes.	X			
5	Accesorios de iluminación limpios.	X			
6	El nivel de iluminación cumple con los niveles mínimos según R.D. 486.			No medición	
7	Limpieza regular de focos luminosos.	X		Cada días	15
5	SERVICIOS HIGIÉNICOS Y LOCALES DE DESCANSO				
1	Disponen de agua potable.	X			
2	Disponen de vestuarios.	X			
3	Disponen de colgadores o armarios para colocar la ropa.	X			
4	Disponen de locales de aseo equipados correctamente (lavabo, retrete, espejo, toallas y jabón individuales).	X			
6	MATERIAL Y LOCALES DE PRIMEROS AUXILIOS				
1	Se dispone de botiquín portátil con contenido mínimo.	X		2	
7	INSTALACIONES CONTRA INCENDIOS				
1	Se dispone de extintores portátiles, cuantos, dónde.	X		1 comedor y, 1 cocina.	
2	Altura correcta.		X	1.20m-2.00m	
3	Señalización correcta.	X			
4	Revisados.	X			
5	Anotar características (agente extintor, eficacia, peso).	X		Extintor ABC – 6kg. Modelo: VU-6-PP	
6	Son visibles y accesibles.	X			

7	Bocas de incendio equipadas.		X		
8	Detección automática de incendios.		X		
9	Proyecto instalación contra incendios.		X		
10	Luces de emergencia.	X			
11	Puertas de acceso al exterior libres de obstáculos y se abren hacia fuera.	X			
12	Formación básica del trabajador para la utilización de los extintores y de las medidas de emergencia.		X		Actualizar
13	El número de personas que trabaja en cada compartimiento es el adecuado.	X			
14	Las características de los materiales de construcción ofrecen la suficiente resistencia al fuego.	X			
15	Los centros de trabajo con riesgo de incendio disponen de al menos dos salidas al exterior de anchura suficiente (1,2 m)		X		
16	Los accesos exteriores al edificio se mantienen libres de obstáculos para los bomberos.	X			
8	INSTALACIÓN ELÉCTRICA				
1	El cuadro eléctrico es accesible	X			
2	Está señalizado externamente.	X			
3	Tiene señalizados los diferentes interruptores interiores.		X		Comedor
4	Existen cables pelados o en mal estado de conservación.		X		
5	Los receptores (enchufes, clavijas...) están en buen estado.	X			
6	Se hacen revisiones periódicas de la instalación.	X			
7	Existe proyecto de instalación eléctrica.	X			
8	Los trabajos de mantenimiento se realizan por personal experimentado y autorizado.	X			

9	Los equipos eléctricos, receptores fijos y tomas de corriente están protegidos contra proyecciones de agua, IP, si fuera necesario.	X		
10	Dispone de toma de tierra.	X		
11	Están conectadas a ella todos los aparatos y máquinas de la empresa.	X		
12	Dispone de para rayos.		X	No dispone
9	APARATOS A PRESIÓN Y GASES	Se toma en cuenta por su almacenamiento/ubicación (no afecta al comedor)		
1	El compresor está en un local con aislamiento acústico, ventilado y lejos de zonas de trabajo.		X	No dispone
2	Tuberías bien sujetas para evitar vibraciones y desprendimientos.	X		
3	Se dispone de válvulas de bloqueo y parada para emergencias, dispositivos de purga, así como de válvula de retención.		X	
4	Existe plan de mantenimiento.	X		
5	Los operarios están instruidos en el manejo seguro del equipo.		X	Camareros (No)
6	Los recipientes de gases están bien sujetos y alejados de focos caloríficos y en áreas delimitadas y protegidas.	X		
7	Las conducciones de gases se mantienen en buen estado, sin corrosiones, golpes...	X		
8	Se realiza almacenamiento o utilización de gases.	X		Terraza trasera
9	Las botellas de gases almacenados, incluso las vacías, están provistas de caperuzas o protectores y tienen la válvula cerrada.	X		
10	Las botellas de gases se transportan en carretillas adecuadas.		X	Carga manual

11	Se trabaja con gases tóxicos y/o corrosivos.		X	
12	Hay dispositivos de detección y alarma y sistemas de contención de fugas.	X		
13	Se han previsto correctas entradas de aire.	X		
14	Los compresores disponen de correctos anclajes sobre apoyos elásticos.		X	No dispone
15	Hay resguardos fijos que imposibilitan el acceso a los órganos de transmisión.	X		
10	EQUIPOS DE TRABAJO	SI	NO	
1	Se comprueba la ausencia de personas en zonas peligrosas antes de la puesta en marcha del E. T	X		No amerita
2	Dispone de parada de emergencia.	X		Montacarga
3	Se emplean dispositivos de fijación de los equipos para evitar vuelcos.		X	No amerita
4	Se emplean dispositivos de protección frente a la proyección de fragmentos por rotura.		X	No amerita
5	Elementos móviles protegidos	X		
6	Protecciones robustas y sólidamente sujetas, no se pueden retirar sin herramienta.	X		
7	Además de los resguardos existentes se utilizan EPIS.		X	No amerita
8	Los órganos de accionamiento son visibles, están colocados fuera de zonas peligrosas y su maniobra solo es posible de manera intencionada.	X		
9	Desde el puesto de mando el operador ve todas las zonas peligrosas.	X		
10	Existen medios para reducir la exposición a los riesgos en		X	No amerita

	operaciones de mantenimiento, limpieza o reglaje con la máquina en marcha.			
11	Protección frente a contactos eléctricos directos.	X		No amerita
12	Protección frente a contactos eléctricos indirectos.	X		
13	Mantenimiento y reparación por personal especializado.	X		
14	Se proporciona formación sobre la utilización del E.T.	X		
15	Existe manual de instrucciones a disposición del operario.	X		
16	La distancia entre las máquinas es la adecuada.	X		
17	Las máquinas llevan placa identificativa.	X		
18	Existen equipos de extracción de polvo o gases cerca de la fuente emisora.		X	
19	Se utilizan empujadores.		X	
20	Los tableros de las mesas están en buenas condiciones.	X		
21	Los elementos de corte están correctamente afilados.	X		Cuchillos
11	MÁQUINAS ESPECÍFICAS			No amerita
1	En la cepilladora hay un árbol de porta-cuchillas de sección cuadrada.			
2	Hay partes descubiertas de la sierra de cinta sin proteger.			
3	En la c se utilizan prensos.			
4	En la ingletadora hay órgano de accionamiento de pulsación continua.			
12	HERRAMIENTAS			
1	Las herramientas se encuentran en buen estado de limpieza y conservación.	X		
2	Existen lugares y/o medios idóneos	X		

	para la ubicación ordenada de las herramientas.			
3	Las herramientas cortantes o punzantes se protegen con protectores adecuados cuando no se utilizan.	X		
4	Se utilizan EPIs cuando hay riesgos de proyecciones o cortes		X	
13	RIESGOS FÍSICOS	SI	NO	
1	Las máquinas están a 1m de las paredes.		X	Nevera, cafetera, etc.
2	El ruido es constante, produce molestia ocasional o habitualmente.		X	
3	Las personas expuestas al ruido utilizan protectores auditivos.		X	
4	Se informa a los trabajadores sobre los riesgos derivados del ruido y las medidas preventivas adoptadas.	X		
5	Se dispone de máquinas o herramientas portátiles o no capaces de generar vibraciones.		X	
6	Se utilizan EPIs que protejan de las vibraciones: cinturones, guantes, almohadillas, botas...		X	
7	Las máquinas están suficientemente aisladas.			
14	RIESGOS QUÍMICOS			
1	Se almacenan, usan o manipulan en la empresa sustancias o preparados que puedan generar accidentes o afectar a la salud.	X		
2	Todos los productos peligrosos están identificados y correctamente señalizados.		X	
3	Se dispone de todas las fichas de seguridad de todos los productos peligrosos.		X	

4	Las personas expuestas a esos productos conocen los riesgos que suponen.	X		
5	Se almacenan los productos inflamables en armarios protegidos o recintos especiales.	X		
6	El área de almacenamiento está correctamente ventilada.	X		
7	Los envases de las sustancias peligrosas son totalmente seguros.	X		
8	La instalación eléctrica es antiexplosiva (MIBT-26).		X	No dispone
9	Se trabaja con fibra.		X	
10	Se utilizan EPIs.		X	
11	Se realizan de forma segura las labores de limpieza.	X		
12	Se realiza de forma segura la eliminación de los residuos peligrosos y sus envases.			No residuos peligrosos
13	Para los trasvases de productos se utilizan medios mecánicos de pipeteo, equipos de bombeo...		X	
14	Los materiales y productos inflamables se almacenan separados de equipos con llama o al rojo vivo.	X		
15	Los productos inflamables se almacenan en lugares separados de los comburentes	X		
16	Hay señales de prohibido fumar.	X		
17	En los locales de aseo se dispone de ducha lavaojos.		X	Lavamanos
19	Se come o se bebe en el lugar de trabajo.	X		Comedor
15	ALMACENAMIENTO	<i>SI</i>	<i>NO</i>	
1	Se utilizan objetos cuya manipulación entraña riesgos de cortes, caída de	X		

	objetos o sobreesfuerzos.			
2	El personal está adiestrado en la manipulación correcta de objetos.	X		
3	El almacenamiento de materiales se realiza en lugares específicos para tal fin.	X		
4	Los espacios previstos para almacenamiento tienen amplitud suficiente y están delimitados y señalizados.		X	Subterráneo no.
5	El almacenamiento se realiza por apilamiento.		X	
6	La altura y configuración de apilamiento ofrece seguridad.		X	
7	Los materiales se encuentran sobre palets y estos se encuentran en buen estado.			No hay palets
8	La carga está bien sujeta entre sí y se adoptan medidas.	X		
9	Las estanterías están arriostradas y ancladas.	X		
10	La estructura de la estantería está protegida frente a choques y ofrece resistencia.	X		
16	MOVIMIENTO MANUAL DE CARGAS			
1	Los trabajadores están informados de los riesgos generados por una deficiente manipulación de cargas.	X		
2	Las cargas son demasiado pesadas.		X	
3	Las cargas son voluminosas y difíciles de sujetar.		X	
4	Es suficiente el espacio libre para la manipulación de las cargas.	X		
5	Tamaño y peso son adecuados a las características físicas individuales del trabajador (edad, sexo, peso...)	X		
6	Los desplazamientos con cargas ocupan un tiempo inferior al 25% de la	X		

	jornada laboral.			
7	Los pesos son mayores de 25 kg.		X	
17	CÁMARAS FRIGORÍFICAS	SI	NO	
1	Los ventiladores están protegidos por red metálica resistente que impide la introducción de cualquier miembro del operario.	X		
2	El local de trabajo en el que se produce frío está separado de forma que permita su aislamiento en acaso necesario.	X		
3	Existen dispositivos que detecten y avisen de fugas, y ventiladores que evacuen rápidamente al exterior.	X		
4	Se pueden parar los compresores o generadores mediante controles o mandos a distancia.		X	
5	Los operarios disponen de aparatos protectores respiratorios contra escapes de gas.		X	
6	Son fácilmente accesibles en caso de accidente.		X	
7	Se utiliza amoníaco, anhídrido sulfuroso, o cloruro de metilo.		X	
8	Se utiliza anhídrido carbónico.		X	
9	Las cámaras se pueden abrir desde el interior.		X	Cuenta con hacha
10	Las cámaras tienen señal luminosa que indique que hay personas en el interior.		X	
11	Hay que permanecer prolongadamente en las cámaras.		X	
12	Se facilitan guantes o manoplas para trabajadores que tengan que manejar llaves, grifos, etc..		X	
13	Se instruye a los trabajadores sobre los peligros de los fluidos frigoríficos.		X	
14	Hay malos olores.		X	

15	Hay medios para evitarlos.		X	
16	El local está limpio, sin acumulación de materia orgánica que pueda descomponerse.		X	
MEDIOS DE PROTECCIÓN				
	MEDIOS DE PROTECCIÓN	Número	Ubicación	Observaciones
1	Extintores manuales	2	Comedor y cocina	Posición incorrecta
2	Mangueras de Incendio	-	-	-
3	Detección automática	-	-	-
4	Señalización	Señales de obligación, peligro, prohibición, equipos contra incendios	Todo el local	
5	Alumbrado de emergencia.	Sí		
6	Botiquines (completos)	2 portátiles	Comedor y Cocina.	
MEDIOS HUMANOS		Nº trab.	Horario	Observaciones
1	Departamento o sección			
	Comedor	7	Turno partido y completo	Depende del trabajador
	Cocina	5	Turno partido y completo	Depende del trabajador
MEDIOS EXTERNOS				
	TIPO	PARQUE	UBICACIÓN	TIEMPO DISTANCIA
	Bomberos municipales	X	Parc de Bombers d'Alcudia	15 min en vehículo.