

**Master en Gestión de la Prevención de Riesgos Laborables**  
**Calidad y Medioambiente**  
*Escuela de Ingenieros Industriales*



Universidad de Valladolid



ESCUELA DE INGENIERÍAS  
INDUSTRIALES

# Evaluación Inicial de Riesgos en un establecimiento de Hostelería

*Actualmente se considera que la evaluación de riesgos es la base para una gestión activa de la seguridad y salud en el trabajo.*

*Este trabajo pretende reflejar empíricamente la forma de llevar a cabo esa evaluación mediante el trabajo de evaluación de riesgos realizada en un establecimiento de hostelería.*

**Autor: Roberto Murillo Contero**

[zonamurillo@hotmail.com](mailto:zonamurillo@hotmail.com)

**Tutor: Fernando Gutiérrez Hernández**

*Dpto. Ingeniería Química y Tecnología del Medio Ambiente*

## ***Agradecimiento***

Agradezco al profesor Fernando Gutiérrez Hernández su paciencia en la colaboración con este trabajo así como sus consejos y comentarios en el proceso de elaboración del mismo. Una incidencia a la hora de asignar tutor ha supuesto que haya tenido un margen de tiempo escaso para revisarlo por lo que valoro muy sinceramente su ayuda.

## **ÍNDICE**

1. INTRODUCCIÓN.....	Pag 3
1.1 Motivo del trabajo.....	Pag 3
1.2 Lugar de realización.....	Pag 4
1.3 Tutor de la UVA.....	Pag 4
2. JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS.....	Pag 5
2.1 Objetivo general.....	Pag 5
2.2 Objetivos específicos.....	Pag 5
3. MEDIOS UTILIZADOS.....	Pag 6
3.1 Medios materiales.....	Pag 6
3.2 Medios humanos.....	Pag 6
4. METODOLOGÍA EMPLEADA.....	Pag 7
5. RESULTADOS OBTENIDOS.....	Pag 13
6. ANALISIS DE LOS RESULTADOS E INTERPRETACIÓN.....	Pag 43
7. CONCLUSIONES EXTRAIDAS.....	Pag 48
8. REFERENCIAS.....	Pag 49
9. ANEXOS.....	Pag 50

# 1. INTRODUCCIÓN

## 1.1 Motivo del trabajo

Según se establece en el artículo 16 de la Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales, la prevención deberá integrarse dentro del sistema general de gestión de la empresa, implantando y aplicando un plan de prevención de riesgos laborales donde se incluirán todas las actividades relacionadas con la empresa a todos sus niveles jerárquicos.

La evaluación de los riesgos laborales es el proceso dirigido a estimar la magnitud de aquellos riesgos que no hayan podido evitarse, obteniendo la información necesaria para que el empresario esté en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la necesidad de adoptar medidas preventivas y, en tal caso, sobre el tipo de medidas que deben adoptarse.

La evaluación de riesgos laborales es la base para gestionar activamente la seguridad y salud en el trabajo, de tal manera que es un instrumento esencial para gestionar y aplicar este plan, ya que se obtiene la información necesaria e imprescindible para planificar y desarrollar las actuaciones preventivas correspondientes.

Si tras realizar una evaluación de riesgos, hay que adoptar medidas preventivas, estas medidas, deben tomarse para eliminar o reducir el riesgo con medidas organizativas, de protección individual y colectiva o de formación e información a los trabajadores, así como realizar un control periódico de las condiciones, organización y métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.

El proyecto que a continuación se va a desarrollar está basado en la evaluación inicial de los elementos de riesgo de un establecimiento de Hostelería, concretamente de un Bar-Cafetería en el que habitualmente se utiliza una freidora industrial. Se van a tener en cuenta a la hora de concretar los diferentes riesgos, las condiciones de trabajo existentes y las características especiales de los trabajadores.

Lo que se pretende con todos estos datos es establecer si existe algún riesgo para los trabajadores y recomendar medidas preventivas para disminuir la probabilidad de materialización de los mismos.

A lo largo de esta exposición, se va a hacer un análisis de cada riesgo detectado, identificando su nivel de peligro así como estimando su nivel de riesgo y realizando una valoración total, donde comparándolo se va a relacionar con el valor del riesgo tolerable. Además, se ha querido añadir a cada factor de riesgo una serie de medidas preventivas para evitar cada riesgo en particular.

## 1.2 Lugar de realización, empresa organismo

La empresa elegida es un establecimiento de hostelería, Bar-Cafetería con un total de dos trabajadores, donde ambos realizan labores en todos los puestos de trabajo identificados.

Los datos de la empresa son los siguientes:

Nombre de la empresa	Bar Senderos	Domicilio Social	C/ Pintor 89	
C.I.F	A66666666	C.P	47003	
Localidad	Valladolid	Provincia	Valladolid	
Nº centros de trabajo	1	Nº total de trabajadores	2	
Persona de Contacto	Patricia Cuellar			
Telf.	666666666	Fax	Email	<a href="mailto:Senderos@hotmail.com">Senderos@hotmail.com</a>
Actividad	Hostelería			

Los datos del centro de trabajo son los siguientes:

Dirección	C/ Pintor 89	Localidad	Valladolid	
C.I.F	A666666	C.P	47003	
Actividad	Hostelería	Nº de trabajadores	2	
Persona de Contacto	Patricia Cuellar			
Telf.	666666666	Fax	Email	<a href="mailto:bar@prevencion.com">bar@prevencion.com</a>
Condiciones del entorno	Situado a pie de calle, en una zona céntrica de la ciudad de Valladolid, campana extractora de humos en el interior de la cocina.			

## 1.3 Tutor de la UVA

Fernando Gutiérrez Hernández

## 2. JUSTIFICACIÓN Y OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo general

El objetivo general es detectar las condiciones peligrosas o factores de riesgo, a fin de eliminar o reducir el riesgo a través de medidas de prevención en el origen, protección colectiva, protección individual, o de formación e información a los trabajadores y controlar periódicamente las condiciones, organización y los métodos de trabajo y el estado de salud de los trabajadores.

### 2.2 Objetivo específico

Como objetivos específicos de esta evaluación, podemos destacar el identificar los diferentes riesgos existentes para cada puesto de trabajo, teniendo en cuenta la naturaleza de la actividad de la empresa y los posibles riesgos especiales a los que puedan ser expuestos los trabajadores.

Los diferentes puestos de trabajo que nos vamos a encontrar en nuestra empresa, pueden identificarse en la siguiente tabla:

P01	Bar-Cafetería
P02	Camarero/a
P03	Freidora Industrial.

De igual manera se evaluarán los riesgos correspondientes a las instalaciones y a la maquinaria específica para el desarrollo de la actividad.

Además, se va a estimar la magnitud de cada uno de estos riesgos y se van a dar medidas preventivas para tratar de minimizar y controlar estos riesgos.

## **3. MEDIOS UTILIZADOS**

### **3.1 Medios materiales: equipos, instalaciones, equipos informáticos, etc**

Como medios materiales, se han utilizado diferentes equipos de medición para la determinación y valoración de los riesgos.

También se ha utilizado la información aportada por los diferentes trabajadores así como anteriores proyectos de evaluación de riesgos de la empresa.

Se han utilizado las instalaciones del centro de trabajo para establecer todos los factores de riesgos y un equipo informático para la elaboración de esta evaluación.

### **3.2 Medios estadísticos empleados**

Para la realización de esta evaluación se han utilizado una serie de medios materiales como son manuales, entrevistas, contratos laborales, diferentes visitas al centro de trabajo e información aportada por la persona de contacto.

Igualmente se han utilizado diferentes listados de factores de riesgo y diferentes manuales de prevención de riesgos laborales, así como diferentes normas oficiales y requisitos legales

Igualmente se ha utilizado el método de William Fines para el control de riesgos, consistente en la identificación del riesgo, estimación de su magnitud, determinación del coste, la prioridad y la medida correctora seleccionada, utilizando diferentes tablas de valores relacionadas con la frecuencia de presentación, las consecuencias y la probabilidad, obteniendo el nivel de riesgo y su nivel de prioridad.

## 4. METODOLOGIA EMPLEADA

Para conocer los riesgos de una determinada actividad, primeramente hay que averiguar los daños a la salud de los trabajadores que pueden producirse como consecuencia del trabajo y evaluar la posibilidad de que sucedan.

Para analizar los riesgos existentes en un trabajo se debe comenzar visitando las instalaciones del centro de trabajo, identificando los diferentes puestos de trabajo, las tareas que realizan, identificando y describiendo el posible daño y la probabilidad de los diferentes riesgos detectados. Tras describir el riesgo hay que realizar un análisis del mismo, estimando su probabilidad de peligro y sus consecuencias. Igualmente se constatarán los equipos de trabajo utilizados, la existencia de productos químicos, de equipos de protección individual, situaciones de especial sensibilidad en los trabajadores, etc.

Una vez descrito y analizado hay que realizar una valoración de este riesgo, comparándola con un riesgo tolerable, decidiendo si es o no tolerable y estableciendo si requiere un control o no.

Para nuestra evaluación de riesgos, hemos utilizado el método basado en la guía para la Evaluación de Riesgos Laborales del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, donde se tienen en cuenta las variables de consecuencias y probabilidad, para valorar el riesgo y establecer la prioridad de las medidas preventivas.

La probabilidad, se va a clasificar en tres categorías: Baja (el daño ocurrirá raras veces), Media (el daño ocurrirá en algunas ocasiones) y Alta (el daño ocurrirá siempre o casi siempre), clasificándose el grado de severidad igualmente en tres categorías: Ligeramente Dañino (daños superficiales, molestias e irritación, Dañino (Laceraciones, quemaduras, conmociones, torceduras importantes, fracturas menores, sordera, dermatitis, asma, trastornos músculo-esqueléticos, enfermedad que conduce a una incapacidad menor) y extremadamente Dañino (Amputaciones, fracturas mayores, intoxicaciones, lesiones múltiples, lesiones fatales, cáncer y otras enfermedades crónicas que acorten severamente la vida). El cruce de estas variables, nos proporciona la siguiente tabla:

		Consecuencias		
		Ligeramente dañino LD	Dañino D	Extremadamente Dañino ED
Probabilidad	Baja B	Riesgo Trivial T	Riesgo tolerable TO	Riesgo Moderado Mo
	Media M	Riesgo Tolerable TO	Riesgo Moderado Mo	Riesgo Importante I
	Alta A	Riesgo Moderado Mo	Riesgo Importante I	Riesgo intolerable IN

Fuente: Elaboración Propia a partir de formación recibida en clase

Según los niveles de riesgos valorados con esta tabla, se decidirán las decisiones a tomar respecto a las medidas preventivas, y la urgencia de las mismas, siendo proporcionales a la valoración del riesgo. Estas decisiones, en función de la valoración del riesgo, quedan recogidas en la siguiente tabla.

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 período determinado. Cuando el riesgo moderado esta asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.
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: Elaboración Propia a partir de formación recibida en clase

Una vez que hemos definido los diferentes puestos de trabajo, se realizará la identificación de los diferentes riesgos asociados a cada puesto, identificando los diferentes factores de riesgo. Para ello, pueden utilizarse Normas UNE, Guías del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, Guías del Ministerio de Sanidad y Consumo o Normas Institucionales

Para realizar todas estas valoraciones, es necesario describir cada riesgo a considerar en cada uno de los puestos de trabajo, teniendo en cuenta cada tipología del accidente, posibilidad de enfermedad profesional o daño para la salud en las áreas de seguridad, higiene y ergonomía. Los riesgos con los que vamos a trabajar, serían los siguientes:

***En referencia a la seguridad:***

01. Caída de personas a distinto nivel. Se incluyen caídas desde alturas y profundidades, tales como andamios, máquinas, puentes, etc.

02. Caída de personas al mismo nivel. Caídas en lugares de paso o superficies de trabajo y sobre o contra objetos.

03. Caída de objetos por desplome. Caídas de edificios, muros, andamios, escaleras, hundimiento de masas de tierra, roca o aludes.

04. Caída de objetos en manipulación. Caídas de herramientas y materiales sobre un trabajador que los estuviera manipulando

05. Caída de objetos desprendidos. Caídas de herramientas y materiales sobre un trabajador que no los estuviera manipulando.

06. Pisadas sobre objetos. Accidentes que dan lugar a lesiones como consecuencia de pisadas sobre objetos cortantes o punzantes.

07. Golpes contra objetos inmóviles. El trabajador es activo y dinámico y puede golpearse contra un objeto que no esté en movimiento.

08. Golpes y contactos con elementos móviles. El trabajador sufre golpes y cortes ocasionados por elementos móviles de máquinas e instalaciones, sin que sean atrapamientos.

09. Golpes/cortes por objetos o herramientas. El trabajador se lesiona por un objeto o herramienta en movimiento diferente a la gravedad. No se incluyen golpes por caída de objetos.

10. Proyección de fragmentos o partículas. Accidentes por proyección de partículas solidas o líquidas sobre el trabajador.

11. Atrapamiento por o entre objetos. Elementos de máquinas.
12. Atrapamiento por vuelco de máquina. Incluye vuelco de tractores, vehículos u otras máquinas que dejen al trabajador aprisionado.
13. Sobresfuerzos. Accidentes por manejo de cargas o movimientos mal realizados.
14. Temperaturas extremas. Accidentes por alteraciones fisiológicas por un ambiente excesivamente frío o caliente.
15. Contactos térmicos. Accidentes por temperaturas extremas de los objetos en contacto con alguna parte del cuerpo
16. Contactos eléctricos. Accidentes causados por electricidad.
17. Inhalación o ingestión de sustancias nocivas. Presencia de atmósfera tóxica o ingestión de productos nocivos, asfixias y ahogos.
18. Contactos con sustancias químicas. Accidentes por contacto con sustancias y que dan lugar a lesiones externas.
19. Radiaciones. Radiaciones ionizantes y no ionizantes
20. Explosiones. Lesiones por onda expansiva o sus efectos secundarios.
21. Incendios. Accidentes por los efectos del fuego o sus consecuencias posteriores
22. Accidentes causados por seres vivos. Mordeduras, picaduras, accidentes directos causados por personas o animales.
23. Atropellos o golpes con vehículos. Atropellos, accidentes del vehículo sobre el que va el trabajador. No se incluyen accidentes de tráfico.
24. Accidentes de tránsito. Los ocurridos durante el horario laboral.
25. Causas naturales. Los accidentes que no son consecuencia del propio trabajo y que pueden ocurrir fuera del trabajo.
26. Otros.

***En referencia a la higiene:***

27. Enfermedades causadas por agentes químicos. Constituidos por materia inerte en forma de polvo, gas, vapor, humo, niebla.

28. Enfermedades causadas por agentes físicos. Manifestaciones energéticas como ruido, vibraciones, radiaciones, estrés térmico o iluminación.
29. Enfermedades causadas por agentes biológicos. Por virus, bacterias, parásitos.
30. Otras circunstancias.

***En referencia a la Ergonomía y Psicología aplicada:***

31. Riesgos de utilización de pantallas de visualización de datos. Comprenden los riesgos de quipos con pantallas de visualización de datos.
32. Riesgo de manejo manual de cargas. Tareas con alto nivel de manipulación manual de cargas, levantamiento, empuje, arrastre y transporte de cargas.
33. Riesgos de movimientos repetitivos.
34. Riesgos de posturas forzadas. En tronco, brazos y piernas.
35. Riesgos de reflejos o de mala iluminación. En un bajo nivel de iluminación.
36. Riesgos por corrientes de aire. Lugares de trabajo con flujo de aire turbulento.
37. Riesgos por tipo de trabajo, relaciones laborales. Riesgos de tipo psicosocial.
38. Otros.

Además de todo esto, para llevar a cabo esta valoración hay que tener una serie de factores presentes relacionados con el tratamiento de las personas especialmente sensibles para valorar los riesgos y su probabilidad y poder concretar su nivel de riesgo y sus consecuencias.

Hay tres aspectos en el tratamiento de las personas especialmente sensibles a tener en cuenta, como son:

- **Trabajadoras embarazadas o en periodo de lactancia.** La evaluación de riesgo comprenderá la evaluación de las condiciones de trabajo que influyan o puedan influir negativamente en la salud de las trabajadoras o el feto. Si se observa un riesgo

para la seguridad o la salud o una repercusión en el embarazo o la lactancia, se adoptarán las medidas necesarias para evitar dicho riesgo.

- **Menores de 18 años.** Se valorará con detenimiento las actividades susceptibles de presentar un riesgo específico, agentes, procesos o condiciones de trabajo que pongan en peligro la seguridad y la salud de estos trabajadores. Se tendrán en cuenta los riesgos derivados de la falta de experiencia, inmadurez para evaluar los riesgos existentes o potenciales y su incompleto desarrollo.

- **Trabajadores especialmente sensibles.** Como son trabajadores cuyas características personales o estado biológico, incluidos la discapacidad física psíquica o sensorial sean sensibles a los riesgos derivados del trabajo, adoptando las medidas preventivas y de protección necesarias. No se emplearán en puestos en los que puedan ellos, los demás trabajadores u otras personas relacionadas con la empresa ponerse en situación de peligro.

Igualmente hay que tener en cuenta los factores de riesgo que incluyan en la función de procreación de los trabajadores y trabajadoras, relacionadas con los agentes físicos o químicos que puedan ser tóxicos para la fertilidad y el desarrollo de la descendencia.

## 5. RESULTADOS OBTENIDOS

Una vez que se han identificado en el centro de trabajo los diferentes riesgos y se ha valorado su probabilidad de ocurrencia, se han valorado las consecuencias y se ha decidido sobre el nivel del riesgo, se han descrito una serie de medidas preventivas para cada factor de riesgo.

A continuación, se detallarán en relación a cada puesto de trabajo, los riesgos detectados, indicando tanto su probabilidad, su nivel de consecuencias y su nivel de riesgo, adjuntando las medidas preventivas para eliminar el riesgo detectado.

P01 Puesto de trabajo		Bar
<b>Descripción</b>	Local dedicado a la hostelería ubicado a pie de calle. Se diferencian en el centro de trabajo las siguientes zonas. - Cafetería - Almacén - Aseos o baños	
<b>Nº de trabajadores</b>	-----	
<b>Fecha de toma de datos</b>	17 de agosto de 2012	
<b>Observaciones</b>	-----	
<b>Trabajadores especialmente sensibles</b>	No se hacen referencias al respecto	

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>01</b>	<b>Riesgo de caídas a distinto nivel</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Riesgo de caídas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usar las escaleras de mano en la forma y limitaciones del fabricante.</li> <li>- Prohibido usar escalera de mano de construcción improvisada.</li> <li>- Asegurar su estabilidad.</li> <li>- La base de la escalera estará asentada.</li> <li>- Señalizar las zonas con riesgo de caídas de objetos.</li> <li>- Las puertas se abrirán sobre descansos y no sobre escalones.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>02</b>	<b>Caída de personas al mismo nivel</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Suelo deslizante cerca de freidora</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Señalizar el riesgo de caída durante el uso de la freidora.</li> <li>- Mantener el lugar seco y limpio, sin derrames de líquidos, recogiendo los que puedan darse.</li> <li>- Extremar precaución con el contacto con agua cerca de la freidora.</li> <li>- Poner alfombrillas de goma para evitar resbalones.</li> <li>- Eliminar rápidamente resto de residuos.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>05</b>	<b>Caídas de objetos desprendidos</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Estanterías sobrecargadas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Correcto mantenimiento de las estanterías.</li> <li>- Orden y limpieza de las áreas de almacenamiento y áreas de circulación.</li> <li>- Detectar deficiencias áreas de almacenamiento.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>06</b>	<b>Pisadas sobre objetos</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Zonas con obstáculos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Poner superficies resistentes y sin irregularidades.</li> <li>- Pasillos de circulación delimitados y libres de objetos de hostelería.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>07</b>	<b>Golpes con objetos inmóviles</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Material de hostelería</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Separación entre los elementos materiales suficiente para trabajar con seguridad.</li> <li>- Espacio adicional para situar estos materiales.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>016</b>	<b>Contactos eléctricos</b>	<b>Baja</b>	<b>Extremadamente dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Contactos eléctricos por deterioro de la instalación eléctrica</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- No sobrecargar tomas de corriente.</li> <li>- Revisar periódicamente cables y conexiones.</li> <li>- Proteger los conectores frente a cortes y deterioros.</li> <li>- Armarios eléctricos cerrados y solo manejado por personal autorizado.</li> <li>- Informar al trabajador de la situación de riesgo a la que está expuesto y las medidas básicas de seguridad.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>016</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Tomas de corriente en mal estado de conservación</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Reemplazar las tomas en mal estado por otras en perfecto estado.</li> <li>- Mantener las tomas en buen estado de conservación.</li> <li>- Limpiar habitualmente las tomas de corriente de la cocina y barra para no acumular grasa.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>016</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Cuadro eléctrico sin señalización de seguridad</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
 Riesgo eléctrico					
- Señalizar el cuadro eléctrico.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>021</b>	<b>Incendios</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Extintores no señalizados</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- Señalar todos los medios de protección contra incendios.</p>  <p>- Empresa especializada realizará una revisión anual.</p>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>021</b>	<b>Incendios</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Acumulación de restos en fuentes de calor.</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- No almacenar productos inflamables cerca de fuentes de calor o llamas.</p> <p>- Limpiar la acumulación de grasa en la plancha.</p>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>021</b>	<b>Incendios</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Llama abierta en la cocina</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- Mantenimiento adecuado de la cocina y la plancha.</p>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>026</b>	<b>Otros</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- Disponer de un botiquín portátil con los elementos necesarios (desinfectantes, antisépticos, gases, algodón hidrófilo, venda, esparadrapo, apósitos, tijeras, pinzas y guantes desechables).</p>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>029</b>	<b>Enfermedades por agentes biológicos</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Protocolo gripe A y basuras.</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Disponer de material de higiene personal.</li> <li>- Prohibido comer, beber y fumar en el puesto de trabajo.</li> <li>- Guantes para manipular alimentos.</li> <li>- Disponer de material para limpieza del centro.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>035</b>	<b>Reflejos por mala iluminación</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Adecuar iluminación</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Iluminación adecuada para la exigencia visual de la tarea.</li> <li>- Reparar las fuentes de luz fundidas.</li> <li>- Las zonas oscuras deben estar iluminadas adecuadamente.</li> <li>- Eliminar fuentes de luz deslumbrantes.</li> <li>- Limpiar cristales y luminarias.</li> <li>- Cortinas para evitar luz solar molesta.</li> </ul>					

## IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGOS EN EL PUESTO DE TRABAJO.

<b>P02 Puesto de trabajo</b>	<b>CAMAREROS/AS</b>
<b>Descripción</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Atención al cliente en barra y comedor.</li> <li>-Manejo de maquinaria de hostelería como cafetera, etc.</li> <li>-Manejo de utensilios de cocina y barra como cuchillos, etc.</li> <li>-Limpieza y orden en el lugar de trabajo.</li> <li>-Control y manejo de dinero en barra.</li> <li>-Carga y descarga habitual de botellas, refrescos, etc.</li> </ul>
<b>Nº de trabajadores</b>	2
<b>Fecha de toma de datos</b>	17 de agosto de 2012
<b>Observaciones</b>	-----
<b>Trabajadores especialmente sensibles</b>	No se hacen referencias al respecto.

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>01</b>	<b>Caídas de personas a distinto nivel</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Existencia de escalones</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- Las zonas con riesgo de caída deben estar señalizadas.</p> <div style="display: flex; align-items: center;">  </div> <p>- No dejar objetos que obstaculicen el paso.</p> <p>- Subir y bajar con las manos libres y sin cargas que dificulten la visión.</p> <p>- Mantener las escaleras y rampas secas, cuando se limpien utilizar el indicador de suelo resbaladizo.</p> <p><b>¡ ATENCION !</b></p> <div style="display: flex; align-items: center;">  </div>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>02</b>	<b>Caída de personas al mismo nivel</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Restos de aceite en el suelo</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- Depositar restos en lugares propios para ello.</p> <p>- Mantener orden y limpieza en el centro de trabajo, limpiando rápidamente en caso de derrame.</p> <p>- Limpieza periódica, eliminando rápidamente productos contaminantes.</p> <p>- Mantener espacio para los materiales en torno al puesto de trabajo.</p> <p>- Recomendable uso de zapato con sujeción al tobillo.</p>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>04</b>	<b>Caídas de objetos en manipulación</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Carga y descarga</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- Usar guantes.</p> <p>- Uso adecuado de las herramientas, manteniéndolas limpias sin acumulación de grasa.</p> <p>- Mantener las manos limpias.</p>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>05</b>	<b>Caídas de objetos desprendidos</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Estanterías sobrecargadas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisar estanterías y llevar un correcto funcionamiento.</li> <li>- Revisar periódicamente las anomalías visibles.</li> <li>- Orden y limpieza de las áreas de almacenamiento.</li> <li>- No sobrecargar las estructuras y no descolgar sobre trabajadores.</li> <li>- No trabajar con anillos puestos.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>06</b>	<b>Pisadas sobre objetos</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Materiales en vías de paso o zonas de trabajo</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espacio suficiente, libre de obstáculos.</li> <li>- Mantener los productos de cafetería y materiales permitiendo el paso seguro por las zonas de trabajo.</li> <li>- Iluminación adecuada para el trabajo a realizar.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>07</b>	<b>Golpes con objetos inmóviles</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Materiales en las zonas de trabajo</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Los materiales acumulados serán los necesarios para la labor en ese momento.</li> <li>- Se evitará que en la superficie y lugares de tránsito se encuentren objetos que puedan ser pisados.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>08</b>	<b>Golpes y contactos con elementos móviles de máquinas</b>	<b>Baja</b>	<b>Ligeramente dañino</b>	<b>Trivial</b>	<b>Contacto accidental con partes en movimiento</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisar el funcionamiento adecuado de enclavamiento.</li> <li>- En caso de anomalía, el quipo se pondrá fuera de servicio.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>08</b>	<b>Golpes y contactos con elementos móviles de máquinas</b>	<b>Baja</b>	<b>Ligeramente dañino</b>	<b>Trivial</b>	<b>Puesta en marcha de la red eléctrica durante limpieza</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desconectar de la red eléctrica durante la limpieza o sustitución de piezas.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>09</b>	<b>Golpes/cortes por objetos o herramientas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Manejo de utensilios afilados o punzantes</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contenedores especiales para objetos afilados o cortantes.</li> <li>- Mantenimiento adecuado de los utensilios de cocina.</li> <li>- Precaución al manipular bolsas de basura.</li> <li>- Dar buen uso a los utensilios cortantes.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
09	Golpes y contactos con elementos móviles de máquinas	Media	Dañino	Moderado	Elementos desorganizados
<b>Medidas preventivas</b>					
- Colocación de utensilios en los lugares habilitados.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
09	Golpes y contactos con elementos móviles de máquinas	Media	Dañino	Moderado	Uso de herramientas
<b>Medidas preventivas</b>					
- Asegurar buen estado de herramientas manuales.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
09	Golpes y contactos con elementos móviles de máquinas	Media	Dañino	Moderado	Cuchillos sin afilar
<b>Medidas preventivas</b>					
- Afilado periódico de cuchillos y útiles de cocina.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>09</b>	<b>Golpes y contactos con elementos móviles de máquinas</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Pequeños cortes o pinchazos en tareas habituales</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Buen estado de las herramientas.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>10</b>	<b>Proyección de fragmentos o partículas</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Trivial</b>	<b>En el afilado de utensilios</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Afilado y mantenimiento del quipo se harán por personal cualificado. - Adecuado funcionamiento de los sistemas de seguridad.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>10</b>	<b>Proyección de fragmentos y partículas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Contacto con altas temperaturas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Usar utensilios para elementos recién cocinados. - Usar agarraderas para las superficies calientes.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>10</b>	<b>Proyección de fragmentos o partículas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Proyección de aceite caliente al mezclar con agua</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar alimentos antes de meterlos en la freidora.</li> <li>- Mantenerse fuera del alcance de proyecciones.</li> <li>- Colocar tapa de la freidora.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>10</b>	<b>Proyección de fragmentos o partículas</b>	<b>Media</b>	<b>Ligeramente dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Proyección de vapor</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener cabeza alejada cuando se abra el microondas.</li> <li>- Usar guantes o manoplas de protección térmica.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>13</b>	<b>Sobresfuerzo</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Manejo de sacos y cajas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de ayuda mecánica o realizar el traslado entre dos personas.</li> <li>- Si es carga habitual, utilizar faja lumbar.</li> <li>- Realizar la manipulación en la posición adecuada (pies separados, espalda recta, rodillas flexionadas)</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>13</b>	<b>Sobresfuerzos</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Reponer bidones</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar un carrito o hacerlo entre dos personas o más.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Coger recipientes a altas temperaturas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Usar guantes de protección.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Agua caliente de cafetera</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- No abrir el agua caliente hacia las manos sin protección.</li> <li>- Evitar el contacto durante la limpieza.</li> <li>- Usar guantes de protección durante la limpieza.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Medio</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Limpieza de la plancha en caliente</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfriar la plancha para la limpieza.</li> <li>- Usar accesorios auxiliares.</li> <li>- Guantes de goma para la limpieza.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Aceite hirviendo al introducir alimentos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Colocar tapa protección de la freidora.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Cocinado de alimentos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Utilizar elementos de aislamiento de las manos para poner alimentos en la plancha.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Piezas en contacto con agua caliente</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Usar los mangos aislantes de la cafetera. - Usar guantes aislantes.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Limpieza fogones</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Realizar labores de limpieza con fogones y plancha limpios. - Encender fogones de manera adecuada.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Superficies calientes</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Asegurarse que las superficies de cocinado están apagadas. - No usar ropa holgada.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Perdida de aislamiento</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toma de tierra en perfecto estado.</li> <li>- Evitar salpicaduras de agua en los aparatos eléctricos.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Deterioro aislamiento</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Supervisar el estado de aislamiento.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>18</b>	<b>contacto con sustancias químicas</b>	<b>Bajo</b>	<b>Media</b>	<b>Moderado</b>	<b>Ingestión accidental de productos de limpieza</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Después de usar productos de limpieza, lavarse las manos.</li> <li>- Prohibido fumar durante las tareas de limpieza.</li> <li>- Tener las fichas de seguridad de los productos químicos.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>21</b>	<b>Incendio</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Acumulación de grasa en fogones</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impedir acumulación de grasa.</li> <li>- Apagar los recipientes incendiados correctamente y no con agua.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>21</b>	<b>Incendio</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Acumulación de grasa en la plancha</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Limpiar periódicamente la plancha.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>21</b>	<b>Incendio</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Obstrucción quemadores</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Limpieza periódica de los quemadores de la cocina.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>23</b>	<b>Atropellos o golpes con vehículos</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Atropellos o accidentes en los desplazamientos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Extremar precauciones en los desplazamientos.</li> <li>- No ingerir medicamentos contraindicados.</li> <li>- Realizar comidas ligeras y no ingerir alcohol.</li> <li>- Disponer de permiso de conducción.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>26</b>	<b>Otros</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>tolerable</b>	<b>Vías de evacuación, salidas de emergencia y botiquín</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- Señalizar salida de emergencia y evacuación con carteles, en lugar visible.</p>  <p>- Disponer de material para primeros auxilios.</p> <p>- Disponer de botiquín portátil visible (desinfectantes y antisépticos, gasas, algodón hidrófilo, venda, esparadrapo, apósitos, tijeras, pinzas y guantes desechables).</p> <p>- Informar a los trabajadores sobre el plan de evacuación.</p>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>29</b>	<b>Enfermedades por agentes biológicos</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Protocolo gripe A y basuras.</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- Disponer de material de higiene personal.</p> <p>- Prohibido comer, beber y fumar en el puesto de trabajo.</p> <p>- Guantes para manipular alimentos.</p> <p>- Disponer de material para limpieza del centro.</p>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>32</b>	<b>Riesgo de manejo manual de cargas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Manipulación paquete de bebidas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<p>- Informar al personal de la mejor forma de manejar el material.</p>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>34</b>	<b>Riesgo de posturas forzadas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Permanecer de pie la jornada laboral</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proporcionar calzado adecuado, con buena sujeción al pie.</li> <li>- Evitar zapatos rígidos y poco flexibles-</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>34</b>	<b>Riesgo de posturas forzadas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Acumulación de clientes, exceso de jornada laboral</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Planificar el trabajo teniendo en cuenta los imprevistos.</li> <li>- Respetar turnos de trabajo y descansos.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>35</b>	<b>Riesgos de reflejos por mala iluminación</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Protocolo gripe A y basuras.</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseñar y adecuar la iluminación.</li> <li>- Reparar fuentes de iluminación fundidas.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>38</b>	<b>Amenazas antisociales</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Robos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- No ofrecer resistencia.</li> <li>- Avisar a los servicios de seguridad.</li> <li>- Asegurarse del funcionamiento de la alarma.</li> </ul>					

## IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGOS EN EL PUESTO DE TRABAJO

P03 Puesto de trabajo		Freidora industrial
<b>Descripción</b>	- Manejo de freidora. - Manejo utensilios de cocina. - Limpieza y orden del lugar de trabajo.	
<b>Nº de trabajadores</b>	2	
<b>Fecha de toma de datos</b>	17 de agosto de 2012	
<b>Observaciones</b>	-----	
<b>Trabajadores especialmente sensibles</b>	No se hacen referencias al respecto	

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>02</b>	<b>Caída de personas al mismo nivel</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Aceite en el suelo</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Depositar restos en bidones. - Mantener orden y limpieza en centro de trabajo. - En caso e derrame limpiarlo lo antes posible. - Mantener limpio periódicamente. - Uso de calzado con sujeción de tobillo.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>10</b>	<b>Proyección de fragmentos o partículas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Durante el mantenimiento</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- El mantenimiento será realizado por personal cualificado. - Adecuado funcionamiento de los sistemas de seguridad. - Seguir las instrucciones de empleo.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>10</b>	<b>Proyección de fragmentos o partículas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Contacto con superficies a altas temperaturas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Extremar precauciones en superficies calientes.</li> <li>- Utilizar utensilios para los elementos recién cocinados.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>10</b>	<b>Proyección de fragmentos o partículas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Aceite caliente al introducir alimentos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar alimentos antes de introducirlos en la freidora.</li> <li>- Mantenerse fuera del alcance de las proyecciones de la freidora.</li> <li>- Colocar la tapa de la freidora.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>10</b>	<b>Proyección de fragmentos o partículas</b>	<b>Media</b>	<b>Ligeramente dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Proyección de vapor</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener cabeza alejada cuando se abra el microondas.</li> <li>- Usar guantes o manoplas de protección térmica.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>13</b>	<b>Sobresfuerzo</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Manejo de sacos y cajas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de ayuda mecánica o realizar el traslado entre dos personas.</li> <li>- Si es carga habitual, utilizar faja lumbar.</li> <li>- Realizar la manipulación en la posición adecuada (pies separados, espalda recta, rodillas flexionadas).</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>13</b>	<b>Sobresfuerzos</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Levantar cargas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar un carrito o hacerlo entre dos personas o más.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Coger recipientes a altas temperaturas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usar guantes de protección.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Limpieza freidora en caliente</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- No operar con aceite hirviendo.</li> <li>- Utilizar guantes de protección.</li> <li>- Evitar contacto con agua caliente durante su limpieza.</li> <li>- Utilizar guantes de protección térmica.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Limpieza con detergentes</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enfriar la maquina.</li> <li>- Usar guantes de goma.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Contacto con aceite hirviendo</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usar tapa de protección de la freidora.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Cocinado de alimentos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar guantes de aislamiento.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Contacto con piezas con aceite hirviendo</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Usar los mangos aislantes.</li> <li>- Usar guantes aislantes.</li> </ul>					

Cod	Riesgo	Probabilidad	Consecuencias	Riesgo	Factor de riesgo
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Limpieza</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpiar con la freidora en frío.</li> <li>- Desconectar de la red eléctrica.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Superficies calientes</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- No usar ropa holgada que pueda producir un contacto accidental.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contactos eléctricos</b>	<b>Bajo</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Limpieza de equipos eléctricos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Evitar manipulación con manos húmedas o mojadas.</li> <li>- No salpicar con agua o con otros líquidos.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Perdida de aislamiento</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Toma de tierra y diferenciales en perfecto estado.</li> <li>- Evitarse salpicaduras y acumulaciones de agua.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Deterioro conexiones eléctricas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Supervisar el aislamiento de las conexiones eléctricas.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Fallos aislamientos máquina</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Buen cuidado de cables de suministro eléctrico.</li> <li>- Comprobación de tomas eléctricas.</li> <li>- Limpieza con máquina desconectada.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>18</b>	<b>Contacto con sustancias químicas</b>	<b>Bajo</b>	<b>Media</b>	<b>Moderado</b>	<b>Ingestión accidental</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizados los productos de limpieza, se llevarán las manos.</li> <li>- Prohibido fumar durante el uso de productos de limpieza.</li> <li>- Tener las fichas de seguridad de los productos químicos.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>21</b>	<b>Incendio</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Acumulación grasa</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Impedir acumulación de grasa.</li> <li>- Cualquier derrame limpiado rápidamente.</li> <li>- En caso de incendio no apagar con agua.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>21</b>	<b>Incendios</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Acumulación de grasa</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Limpiar periódicamente el equipo y campana.					

## IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGOS EN LAS INSTALACIONES

### EVALUACIÓN DE LAS INSTALACIONES

<b>Descripción</b>	Evaluación de los riesgos de las instalaciones del establecimiento
<b>Nº de trabajadores</b>	2
<b>Fecha de toma de datos</b>	17 de agosto de 2012
<b>Observaciones</b>	-----
<b>Trabajadores especialmente sensibles</b>	No se hacen referencias al respecto

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>01</b>	<b>Riesgo de caídas en diferente nivel</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Caídas desde escaleras</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Mantener las escaleras limpias y secas. - Señalar e iluminar adecuadamente las escaleras.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>01</b>	<b>Riesgo de caídas en diferente nivel</b>	<b>Alta</b>	<b>Dañino</b>	<b>Moderado</b>	<b>Almacenamientos elevados</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Facilitar el acceso a las zonas de almacenamiento elevadas mediante escaleras fijas o móviles perfectamente aseguradas.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>02</b>	<b>Riesgo de caídas en el mismo nivel</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Obstáculos en los pasos o accesos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Retirar los objetos innecesarios, envases vacíos u objetos que no vayan a utilizarse.</li> <li>- Caminar despacio sin correr.</li> <li>- Marcar y señalar los obstáculos que no puedan ser eliminados.</li> <li>- No dificultar la visión al transportar cargas.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>02</b>	<b>Riesgo de caídas en el mismo nivel</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Falta de iluminación</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantener las vías de paso y acceso perfectamente iluminadas.</li> <li>- Mantenimiento adecuado de las luminarias.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>02</b>	<b>Riesgo de caídas en el mismo nivel</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Materiales en vías de paso o zonas de trabajo</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Espacio suficiente, libre de obstáculos.</li> <li>- Mantener los productos de cafetería y materiales permitiendo el paso seguro por las zonas de trabajo.</li> <li>- Iluminación adecuada para el trabajo a realizar.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>02</b>	<b>Riesgo de caídas en el mismo nivel</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Suelos irregulares o con aberturas</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizar materiales de construcción adecuados.</li> <li>- Reparar daños observados.</li> <li>- Buen mantenimiento de las instalaciones.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>02</b>	<b>Riesgo de caídas en el mismo nivel</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Suelos sucios o resbaladizos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Eliminar la suciedad de papeles o derrames, grasas, desperdicios y obstáculos contra los que se pueda tropezar.</li> <li>- Utilizar calzado antideslizante.</li> <li>- Utilizar suelos de fácil limpiado y antideslizantes.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>09</b>	<b>Golpes/ cortes por objetos y herramientas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Cortes por utensilios de corte (cuchillos, cortadores, etc.)</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilización de cuchillos con mango antideslizante.</li> <li>- Guardar los cuchillos enfundados y ordenados después de su uso.</li> <li>- Mantener los cuchillos bien afilados.</li> <li>- Utilizar cuchillos adecuados a cada tarea.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>09</b>	<b>Golpes/ cortes por</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Lavavajillas y utensilios de corte en mal estado</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proteger la parte cortante de máquinas y herramientas con resguardos móviles o retráctiles.</li> <li>- Utilizar los equipos de protección individual adecuados para estas acciones.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>09</b>	<b>Golpes/ cortes por objetos y herramientas</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Latas, envases en general, vidrio con bordes cortantes, etc.</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
- Usar equipos de protección adecuados.					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Baja</b>	<b>Extremadamente dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Cajas de distribución</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar un mantenimiento adecuado de las cajas de distribución eléctricas.</li> <li>- No utilizarlas con manos húmedas.</li> <li>- Aislar las partes activas de la instalación.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Baja</b>	<b>Extremadamente dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Sistema de alumbrado eléctrico</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realizar un mantenimiento adecuado del sistema eléctrico.</li> <li>- No manipular con manos húmedas.</li> <li>- Aislar las partes activas de la instalación.</li> <li>- No utilizar enchufes sin clavijas.</li> <li>- Evitar el derrame de grasas o líquidos en el mismo.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Baja</b>	<b>Extremadamente dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Conductores dañados</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Control visual para detectar posibles daños.</li> <li>- Mantenimiento periódico del cableado.</li> <li>- No manipular el cableado con las manos húmedas.</li> <li>- Evitar el contacto del cableado con el derrame de líquidos o acumulación de grasa.</li> </ul>					

**IDENTIFICACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGOS EN LA MAQUINARIA ESPECÍFICA PARA EL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD: Freidora Industrial y Cafetera.**

<b>MAQUINARIA</b>	
<b>Descripción</b>	Diferente maquinaria utilizada para la elaboración de productos alimenticios dentro de las instalaciones: - Freidora Industrial - Cafetera
<b>Nº de trabajadores</b>	1
<b>Fecha de toma de datos</b>	17 de agosto de 2012
<b>Observaciones</b>	-----
<b>Trabajadores especialmente sensibles</b>	No se hacen referencias al respecto

***Evaluación Riesgos Específicos Freidora Industrial***

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>11</b>	<b>Atrapamiento de manos (amputación, fractura) y golpes.</b>	<b>Media</b>	<b>Extremadamente dañino</b>	<b>Intolerable</b>	<b>Elementos de la máquina</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Colocar siempre la protección superior móvil antes de hacer funcionar la amasadora.</li> <li>- Realizar tareas de mantenimiento (limpieza y reparación) con la máquina parada y desconectada.</li> <li>- No anular los dispositivos de seguridad.</li> <li>- Llevar ropa ajustada que impida posibles atrapamientos.</li> <li>- Protección superior móvil (rejilla o similar) que impide el acceso a la zona de peligro y que detiene la amasadora si se levanta dicha rotación.</li> <li>- Seta de parada de emergencia.</li> <li>- Señalización de riesgos.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contactos térmicos</b>	<b>Media</b>	<b>Extremadamente dañino</b>	<b>Intolerable</b>	<b>Elementos de la máquina</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizar las instalaciones para impedir el acceso de personas ajenas a las zonas donde se encuentren focos de calor.</li> <li>- Realizar un mantenimiento preventivo que evite el deterioro de los aislamientos térmicos de freidora, quemadores...</li> <li>- Las superficies de trabajo deben estar alejadas de los focos de calor. Las cocinas deben estar dispuestas de tal manera que sólo estén cerca de hornos y cocinas las personas que vayan a realizar una tarea muy concreta en esos puestos.</li> <li>- No se deben llenar nunca los recipientes hasta arriba durante la cocción del alimento.</li> <li>- Impartir a los trabajadores en la utilización de los equipos que puedan dar lugar a quemaduras.</li> <li>- Comprobar el termostato de la freidora antes de la introducción de los alimentos y efectuar el cambio de aceite en frío.</li> <li>- En los puestos cuyos riesgos no queden suficientemente controlados con estas medidas, se utilizarán equipos de protección personal adecuados al tipo de trabajo que se realiza como manoplas, delantales, suelas antideslizantes...</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>21</b>	<b>Incendios</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>Tolerable</b>	<b>Fallo funcionamiento Freidora</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instalar rociadores en la cocina.</li> <li>- Ubicación de extintores de CO2 y espumas, así como mantas antifuego.</li> <li>- Vigilar el funcionamiento de la freidora.</li> <li>- Colocar tapa de protección de la freidora.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>21</b>	<b>Incendios</b>	<b>Media</b>	<b>Extremadamente dañino</b>	<b>Dañino</b>	<b>Fallo funcionamiento Extractor</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Es preciso limpiar frecuentemente los filtros y conductos de evacuación de las campanas de humos.</li> <li>- Revisar el estado de los filtros de las campanas de extracción de humos, así como el buen funcionamiento de los ventiladores y buen estado de las canalizaciones.</li> <li>- Las campanas de extracción debe estar situada a la altura correcta sobre las hornillas, parrillas y freidoras.</li> </ul>					

**Evaluación Riesgos Específicos Cafetera Profesional**

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contactos térmicos</b>	<b>Media</b>	<b>Extremadamente dañino</b>	<b>Intolerable</b>	<b>Elementos de la máquina</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizar las instalaciones para impedir el acceso de personas ajenas a las zonas donde se encuentren focos de calor.</li> <li>- Realizar un mantenimiento preventivo que evite el deterioro de los aislamientos térmicos.</li> <li>- Las superficies de trabajo deben estar alejadas de los focos de calor.</li> <li>- Impartir a los trabajadores en la utilización de los equipos que puedan dar lugar a quemaduras.</li> <li>- En los puestos cuyos riesgos no queden suficientemente controlados con estas medidas, se utilizarán equipos de protección personal adecuados al tipo de trabajo que se realiza como manoplas, delantales, suelas antideslizantes...</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>15</b>	<b>Contacto térmico</b>	<b>Media</b>	<b>Dañino</b>	<b>tolerable</b>	<b>Aumento de temperatura</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Limpieza diaria.</li> <li>- Mantenimiento periódico por personal cualificado.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>16</b>	<b>Contacto eléctrico</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañino</b>	<b>moderado</b>	<b>Contactos eléctricos indirectos</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Desconectar antes de las tareas de limpieza o mantenimiento.</li> <li>- Mantener alejada de otros terminales eléctricos.</li> </ul>					

<i>Cod</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Probabilidad</i>	<i>Consecuencias</i>	<i>Riesgo</i>	<i>Factor de riesgo</i>
<b>20</b>	<b>Explosiones</b>	<b>Baja</b>	<b>Dañina</b>	<b>Moderado</b>	<b>Explosión por aumento de temperatura</b>
<b>Medidas preventivas</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manejo adecuado de la cafetera.</li> <li>- Mantenimiento de los valores térmicos de la cafetera.</li> <li>- Mantenimiento adecuado por personal cualificado.</li> </ul>					

## 6. ANALISIS DE LOS RESULTADOS E INTERPRETACIÓN

Se llevó a cabo una visita a las instalaciones el día 17 de Agosto de 2012 y a continuación se muestra las evaluaciones sobre instalaciones y maquinaria específica empleada en el desarrollo de la actividad profesional.

En la evaluación de la maquinaria específica nos encontramos con dos máquinas específicas para el desarrollo de la actividad de la empresa: freidora industrial y cafetera industrial. Se verifica que ambas cuentan con manual completo de funcionamiento y con el correspondiente marcado CE. Ambas se encuentran en perfecto estado de funcionamiento y en condiciones higiénicas para su uso.





En líneas generales las instalaciones se encuentran limpias y en perfectas condiciones de uso. Detectando únicamente algunos restos de grasa en el espacio dedicado a la cocina.

Los pasillos y zonas de trabajo no contienen obstáculos que supongan riesgo alguno y son lo suficientemente espaciosos para el desarrollo de la actividad normal aunque si se ha detectado una incidencia en un escalón que debería estar señalizado con unas bandas señalizadoras y no lo está en la zona de cocina.



Destacar también que en la zona de barra se ha detectado una incidencia formada por en el punto de intersección de dos módulo de la barra que se encuentran a distinto nivel y pueden suponer un riesgo por golpe.



En cuanto a los elementos de protección contra el fuego existen dos extintores perfectamente señalizados ubicados en zona pública y en cocina y con el certificado que demuestra que han pasado las pertinentes revisiones. Sin embargo uno de ellos de encuentra colgado en una pared a una altura que excesivamente elevada por lo que sería conveniente hacerlo más accesible en caso de necesidad.



En cuanto a los equipos eléctricos se verifican que existe un sistema de iluminación de emergencia perfectamente operativo y suficiente en todas las zonas que conforman la instalación.



Existen dos cajas de control eléctrico que contienen los fusibles e interruptores diferenciales y magneto-térmicos pero que no se encuentran debidamente señalizados con la señal pertinente.



Se verifican también que todos los productos tanto químicos usados en limpieza como las materias primas se encuentran almacenados en espacios diferentes que eviten confusiones. Sólo es reseñable la acumulación de bidones de aceite de girasol en un espacio próximo a la freidora industrial siendo necesario ubicarlo en otro lugar más alejado y adecuado.



## 7. CONCLUSIONES EXTRAIDAS

El resultado del estudio de una evaluación de riesgos debe servir para confeccionar un conjunto de acciones, con el fin de diseñar, mantener o mejorar los controles de riesgos. Es necesario dotarse de un buen procedimiento para planificar la implantación de las medidas de control que sean precisas tras la evaluación de riesgos.

Una evaluación de riesgos eficaz permitirá conocer aquellos riesgos que están presentes en el medio laboral, analizará las causas que los originan y facilitará la determinación de las medidas más adecuadas para su control.

Los mecanismos de control deben elegirse teniendo en cuenta los siguientes principios:

- Combatir los riesgos en su origen. El objetivo que debe perseguir toda empresa es conseguir unas condiciones de trabajo que permitan el desarrollo físico, psíquico y social de las personas que en ella trabajan. Para conseguirlo, siempre que sea posible los riesgos deben de ser evitados. Lo preferible es hacerlo en la fase de diseño de las condiciones de trabajo, teniendo en cuenta los posibles riesgos que puedan derivarse de la actividad productiva, equipos y materiales utilizados, o bien modificando los elementos que generan los riesgos.

- Adaptar el trabajo a la persona, en concreto poniendo especial énfasis en lo que respecta a la concepción de los puestos de trabajo, así como a la elección de los equipos y métodos de trabajo y de producción, con miras, en particular a atenuar el trabajo monótono y repetitivo y a reducir los efectos del mismo en la salud.

- Tener en cuenta la evolución de la técnica para incorporar las mejoras preventivas a los procesos. Cualquier modificación introducida en un sistema de trabajo deberá además ser tenida en cuenta ya que puede implicar nuevos riesgos. Se puede dar el caso de que si se introduce una máquina de tecnología más moderna, es posible que, como consecuencia del cambio desaparezcan situaciones de riesgo, pero al mismo tiempo se generen otras.

- Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro. Es preferible a igualdad de eficacia, utilizar herramientas o productos que impliquen menos riesgos para la salud.

- Adoptar las medidas que antepongan la protección colectiva a la individual.

- Dar las debidas instrucciones y formación a los trabajadores. Esta información será adecuada y suficiente para protegerse de los posibles riesgos a los que están expuestos. Sólo los trabajadores que hayan recibido la formación suficiente podrán acceder a las zonas de riesgo grave o de riesgos específicos.

## 8. REFERENCIAS

- RD 486/97 Disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo.
- Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales y R.D 54/2003 modificación de la Ley de PRL
- Real Decreto 2267/2004, de 3 de diciembre, por el que se aprueba el reglamento de seguridad contra incendios en los establecimientos industriales.
- R.D 487/1997, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos para los trabajadores.
- R.D 664/ 1997. Protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los contaminantes biológicos durante el trabajo.
- R.D 665/ 1997. Protección de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes cancerígenos durante el trabajo.
- RD. 773/97. Disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.
- RD 374/2001, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con los agentes químicos durante el trabajo.
- RD 485/97. Disposiciones mínimas en materia de señalización de seguridad y salud en el trabajo.
- R.D 39/1997, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención y su modificación posterior. R.D 780/1998
- R.D 1215/1997, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.
- R.D 286/2006, sobre la protección de la salud y la seguridad de los trabajadores contra los riesgos relacionados con el ruido.
- R.D 614/2001, sobre disposiciones mínimas para la protección de la salud y seguridad de los trabajadores frente al riesgo eléctrico.

## 9. ANEXOS

TABLA 1 NIVELES DE RIESGO

		Consecuencias		
		Ligeramente dañino LD	Dañino D	Extremadamente Dañino ED
Probabilidad	Baja B	Riesgo Trivial T	Riesgo tolerable TO	Riesgo Moderado Mo
	Media M	Riesgo Tolerable TO	Riesgo Moderado Mo	Riesgo Importante I
	Alta A	Riesgo Moderado Mo	Riesgo Importante I	Riesgo intolerable IN

TABLA 2 PRIORIDAD DE LA MEDIDA PREVENTIVA

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 período determinado. Cuando el riesgo moderado esta asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.
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.

## LISTADO DE FACTORES DE RIESGO

Factor de riesgo	Presente Si- No
Caída de personas a distinto nivel	
Caída de personas al mismo nivel	
Caída de objetos por desplome	
Caída de objetos en manipulación	
Caída de objetos desprendidos	
Pisadas sobre objetos	
Golpes contra objetos móviles	
Golpes y contactos con elementos móviles	
Golpes/cortes por objetos o herramientas	
Proyección de fragmentos o partículas	
Atrapamiento por o entre objetos	
Atrapamiento por vuelco de máquina	
Sobresfuerzos	
Temperaturas extremas	
Contactos térmicos	
Contactos eléctricos	
Inhalación o ingestión de sustancias nocivas	
Contactos con sustancias químicas	
Radiaciones	
Explosiones	
Incendios	
Accidentes con seres vivos	
Atropellos o golpes con vehículos	
Accidentes de tránsito	

Causas naturales	
Enfermedades causadas por agentes químicos	
Enfermedades causadas con agentes físicos	
Enfermedades causadas por agentes biológicos	
Riesgos de utilización de pantallas de visualización de datos	
Riesgo de manejo manual de cargas	
Riesgos de movimientos repetitivos	
Riesgos de posturas forzadas	
Riesgos de reflejos o de mala iluminación	
Riesgos por corrientes de aire	
Riesgos por tipo de trabajo, relaciones laborales	
otros	

CUADRO DE IDENTIFICACION DE RIESGOS

Cod	Riesgo	Probabilidad	Consecuencias	Riesgo	Factor de riesgo
<b>Medidas preventivas</b>					