

Propuesta de servicios de cafetería y retail

UN PROYECTO DE SODEXO PARA EL HOSPITAL
UNIVERSITARIO PUERTA DE HIERRO DE MAJADAHONDA



ANEXO 1: PRL





Esta Oferta Comercial y toda la información que se adjunta es considerada Propiedad de Sodexo Iberia ("Sodexo") y si es divulgada a cualquier tercer parte sin previa autorización, puede generar daños substanciales e irreparables a Sodexo. Entonces, como una condición precedente para recibir esta Presentación, o cualquier otra información, la parte receptora reconoce la naturaleza propietaria de esta Presentación Comercial y la información que se adjunta y acepta no divulgar, diseminar, duplicar o de alguna manera transferir la información contenida aquí sin el consentimiento y aprobación previa de un representante oficial autorizado de Sodexo.

© 2020 Sodexo Iberia. Todos los derechos reservados. All rights reserved

ANEXO 1: PRL



ANEXO 1 | PRL

1 PLANIFICACIÓN ANUAL DEL SERVICIO DE PREVENCIÓN	6
2 CV TÉCNICO PREVENCIÓN RIESGOS LABORALES DE SODEXO	48
3 FICHAS INFORMATIVAS DE RIESGOS LABORALES POR PUESTO	52



1 | PLANIFICACIÓN ANUAL DEL SERVICIO DE PREVENCIÓN

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	5
2. OBJETO	5
3. ÁMBITO DE APLICACIÓN.....	5
4. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA	7
4.1 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES	7
5. POLÍTICA.....	23
6. MODALIDAD PREVENTIVA. SERVICIO DE PREVENCIÓN MANCOMUNADO.....	23
7. ACTUACIONES PREVENTIVAS, PROCEDIMIENTOS Y RECURSOS	26
7.1 INFORMACIÓN.....	26
7.2 FORMACIÓN.	27
7.3 VIGILANCIA DE LA SALUD.	28
7.4 COMUNICACIÓN, CONSULTA Y PARTICIPACIÓN.....	29
7.5 EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.	30
7.6 PRODUCTOS QUÍMICOS.	30
7.7 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES.	31
7.8 CONTROL PERIÓDICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO. REVISIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.	33
7.9 PRESENCIA DE RECURSOS PREVENTIVOS.	34
7.10 COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES.	34
7.11 MEDIDAS DE EMERGENCIAS.....	36
7.12 INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES	37
7.13 TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES.	38
7.14 EMPRESAS DE TRABAJO TEMPORAL (ETT).	39
7.15 PROTOCOLO ACOSO.....	39
8. OBJETIVOS Y PROGRAMAS.....	40
9. PLANIFICACIÓN	41
10. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DEL DESEMPEÑO	41
11. AUDITORIAS	42
11.1 AUDITORIA INTERNA REALIZADA POR CONSULTORES EXTERNOS.....	42
11.1 AUDITORIA DE CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN (SIG).....	42
11.2 AUDITORIA LEGAL.	43
11.3 AUDITORIAS SEMESTRALES.....	43
12. OTROS DOCUMENTOS RELACIONADOS	43



*Toda la información recogida en el presente documento tiene carácter "confidencial", comprometiéndose el receptor a impedir su divulgación a terceros, y limitándose al uso formal de esta publicación. El receptor reconoce que la divulgación de este manual, en todo o en parte, puede dañar la propiedad intelectual de **SODEXO IBERIA, S.A.** y **SODEXO CARE SL***

*El receptor del presente documento se compromete a no copiarlo ni reproducirlo, por sí mismo o por terceras personas, cualquiera que sea el medio a emplear o el fin a que se destine, sin obtener previamente un permiso por escrito del técnico de seguridad y salud de **SODEXO IBERIA, S.A.** y **SODEXO CARE SL***

1. INTRODUCCIÓN

La prevención de riesgos laborales, como actuación a desarrollar en el seno de **SODEXO IBERIA, S.A. y SODEXO CARE SL** (en adelante **SODEXO**), deberá integrarse en su sistema de gestión, comprendiendo tanto al conjunto de las actividades como a todos sus niveles jerárquicos, a través de la implantación y aplicación de un plan de prevención de riesgos laborales.

La integración de la prevención en el conjunto de las actividades de **SODEXO** implica que debe proyectarse en los procesos técnicos, en la organización del trabajo y en las condiciones en que éste se preste.

Su integración en todos los niveles jerárquicos de **SODEXO** implica la atribución a todos ellos, y la asunción por éstos, de la obligación de incluir la prevención de riesgos en cualquier actividad que realicen u ordenen y en todas las decisiones que adopten.

Los trabajadores y sus representantes deberán contribuir a la integración de la prevención de riesgos laborales en **SODEXO** y colaborar en la adopción y el cumplimiento de las medidas preventivas a través de la participación que se reconoce a los mismos en el capítulo V de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

La participación a que se refiere el párrafo anterior incluye la consulta acerca de la implantación y aplicación del Plan de Prevención de Riesgos Laborales de **SODEXO**.

2. OBJETO

El objeto de este documento es describir el Plan de Prevención de Riesgos Laborales, como herramienta a través de la cual se integra la actividad preventiva de **SODEXO** en su sistema de gestión y se establece su política de prevención de riesgos laborales.

El Plan de Prevención de Riesgos Laborales es aprobado por la Alta Dirección de **SODEXO**, asumido por toda su estructura organizativa, en particular por todos sus niveles jerárquicos, y conocido por todos sus trabajadores.

El Plan de prevención de riesgos laborales que se refleja en este documento se conserva a disposición de la autoridad laboral, de las autoridades sanitarias y de los representantes de los trabajadores, e incluye de acuerdo con el artículo 2 del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención los siguientes elementos.

3. ÁMBITO DE APLICACIÓN

SODEXO INTERNACIONAL

La Calidad de Vida juega un importante papel en el progreso de las personas y las actuaciones de las organizaciones. Basándose en esta convicción, **SODEXO** es el partner estratégico para las compañías e instituciones que buscan la excelencia en los servicios, tal y como se ha hecho desde que Pierre Bellon fundase la compañía en 1966.

Con la pasión por el servicio como forma de trabajo, nuestros 419.000 empleados y empleadas, repartidos en los 80 países en los que tenemos presencia, diseñan, gestionan e implementan una incomparable oferta de servicios. Con una facturación superior a los 18.000 millones de euros, **SODEXO** es la 7ª mayor empleadora a nivel europeo y la 18ª a nivel mundial. Nuestra forma de



negocio de servicios contribuye al desarrollo económico, social y medioambiental de las comunidades, regiones y países en las que operamos.

NUESTRA VISIÓN DE NEGOCIO

SODEXO es la comunidad de nuestros clientes, nuestros consumidores, nuestros colaboradores y accionistas. Para cumplir con nuestras expectativas, damos prioridad al crecimiento orgánico.

Cerca del 95% de nuestros colaboradores están en contacto directo con nuestros clientes y usuarios a diario, por lo que **SODEXO** siempre ha tratado de fomentar sus 3 espíritus entre sus colaboradores: Espíritu de Servicio, Espíritu de Equipo y Espíritu de Progreso

Igualmente, para **SODEXO** resulta fundamental respetar y fomentar los Principios Éticos que forman parte de esta, siendo éstos: Lealtad, Respeto a la persona, Transparencia e Integridad en los negocios.

NUESTRAS ACTIVIDADES PRINCIPALES SON:

SERVICIOS ON SITE

Proporcionamos una oferta integral de servicios que incluyen desde los servicios de recepción, restauración y limpieza, al mantenimiento de equipos e instalaciones en los segmentos de Corporate, Healthcare (Hospitales y Residencias), Schools (Colegios y Universidades) y Sport & Leisure.

SERVICIOS DE BENEFICIOS E INCENTIVOS

Beneficios para atraer, comprometer y fidelizar a los colaboradores (cheques restaurante, transporte, guardería, etc.). Incentivos y reconocimiento para ayudar a las organizaciones a alcanzar sus objetivos cualitativos y cuantitativos. Beneficios públicos para gestionar y controlar la distribución de las ayudas y las subvenciones públicas. Regalos al consumidor.

SOLUCIONES A PERSONAS A DOMICILIO

SODEXO gestiona servicios dirigidos al consumidor final en el ámbito del cuidado de hijos, cuidado en el hogar para personas dependientes y servicios de “*concierge*”.

Tanto los colaboradores como los centros de trabajo de **SODEXO**, así como su distribución, vienen referenciados y listados en las distintas herramientas que dispone **SODEXO** para el control del personal, véase, Meta4, Click n' Manage y/o QHSEapp.

SODEXO dispone de dos sedes centrales ubicadas en:

Zona Centro

Calle Chile 8, Edificio Azasol, 1ª Planta, Oficinas 102-103,
28290 Las Rozas (Madrid).

Zona Este

Viladecans Business Park, Calle de la Tecnología 19.
08840. Viladecans. Barcelona

El modelo de gestión elegido se basa en procesos. Este enfoque implica identificar no sólo los procesos necesarios del **SIG (Sistema Integrado de Gestión)**, sino también, la secuencia e interacción entre ellos para mejorar de forma continua su eficacia.

4. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

La estructura general de **SODEXO** se representa gráficamente en el **Organigrama del Anexo I del Manual del Sistema Integrado de Gestión (en adelante SIG)**. Conforme a dicha estructura se atribuyen responsabilidades, autoridades y relaciones de dependencia de todo el personal que dirige, realiza y verifica cualquier trabajo que incida sobre la gestión de la seguridad y salud de los trabajadores/as.

4.1 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

Por tratarse del Plan de Prevención, se indican a continuación las funciones y responsabilidades en materia de seguridad y salud de:

Presidencia, Country Leadership Committee; la estructura organizativa del área de seguridad y salud integrada en el departamento de QHSE, que pertenece a Services Operations junto con los recursos preventivos y Órganos de representación, compuestos por el comité de seguridad y salud y los delegados de prevención; Mandos operacionales compuestos por los Directores Nacionales de Segmento, Directores de Operaciones, Direcciones de Ventas, Direcciones de Marketing, Jefes/as de Operaciones, Técnicos FM y Jefes/as de Centros; los departamentos funcionales Transversales (RR.HH., Finanzas y Comunicación); y las Services Operations que se estructuran de la siguiente manera: Departamento de Compras, Plataforma FM (Mantenimiento cocinas, Limpieza, Maximo y AMF), Plataforma BIG (Movilización y BID Support), Plataforma Food (Retail, Food Intelligence, Ingeniería, Vending y Nexo), Departamento IT, Departamento QHSE (Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente y Seguridad y Salud).

PRESIDENCIA Y COUNTRY LEADERSHIP COMMITTEE (CLC)

La responsabilidad de Presidencia se basa en:

- Definir la política y los objetivos del Sistema Integrado de Gestión de **SODEXO**.
- Asegurar la consecución de los objetivos y metas establecidas, así como el buen funcionamiento del Sistema de Gestión a través, fundamentalmente, de las revisiones del sistema por la Dirección, reflejado en el documento **PE-01 Responsabilidad de la Dirección**.
- Asignar los necesarios recursos humanos, tecnológicos, financieros y de conocimientos especializados para la correcta implantación, funcionamiento y auditoría del Sistema de Gestión, así como para la consecución de los objetivos que se establecen.
- Nombrar un representante general del Sistema de Gestión. Este representante es el QHSE Director y posee la autoridad suficiente acorde a sus responsabilidades.
- Velar y promover la integración de la Prevención de Riesgos y Sistema de Gestión en la Compañía.
- Velar por el cumplimiento de las disposiciones legales, normativa general del **SODEXO** y específicas de cada centro respecto a la Seguridad y Salud Laboral.
- Promover la información, formación, consulta y participación de los trabajadores/as en materia de Seguridad y Salud Laboral, de acuerdo con los requerimientos legales e internos.
- Aprobar el Plan de Prevención.

- Definir y determinar, junto al resto de miembros del CLC Comité de Dirección, los principios y valores, así como los objetivos de la Organización.
- Coordinar los diferentes Departamentos y Divisiones de la Compañía, supervisando la correcta aplicación de los procedimientos y políticas presentes en la misma.
- Implementar, cumplir y velar por el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

La Alta Dirección de **SODEXO**, a través del Departamento de QHSE y concretamente a través de su servicio de prevención, asegura la disponibilidad de los recursos esenciales para establecer, implementar, mantener y mejorar la gestión de la seguridad y salud en el trabajo dentro del **SIG**; definiendo las funciones, asignando responsabilidades y delegando autoridad para facilitar una gestión de la seguridad y salud en el trabajo eficaz; así como documentar y comunicar las funciones, responsabilidades y autoridad.

La Alta Dirección de **SODEXO** designa al QHSE DIRECTOR con responsabilidad específica en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo, independientemente de otras responsabilidades, y que debe tener definidas sus funciones y autoridad para:

- Asegurarse de que el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo se establece, implementa y mantiene de acuerdo con el estándar ISO 45001: 2018 Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y requisitos legales.
- Asegurarse que los informes del desempeño del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo se presentan a la Alta Dirección para su revisión (véase **PE-01 Responsabilidad de la Dirección**) y se utilizan como base para la toma de decisiones en el ámbito de la mejora continua en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo en el marco del **SIG**.

La Alta Dirección de **SODEXO** promueve y asegura que todas las personas que conforman la Organización cumplan las políticas y procedimientos relacionados con la de seguridad y salud en los distintos lugares de trabajo, integrando en cada uno de los estamentos, puestos, procesos y funciones las responsabilidades en cuanto a seguridad y salud en el trabajo y determinando los controles necesarios a través de su SIG para controlar dicho desempeño.

La Alta Dirección de **SODEXO** decide y determina que **SODEXO IBERIA S.A.** y **SODEXO CARE S.L.**, constituyan un servicio de prevención mancomunado, de acuerdo con el artículo 10 (Modalidades de organización de recursos para las actividades preventivas), artículo 15 (Organización y medios de los Servicios de Prevención Propios), apartados 1 y 3, y artículo 21 (Servicios de Prevención Mancomunados) del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Con fecha 28 de febrero de 2018, se aprueba el acta de constitución del Servicio de Prevención Mancomunado de **SODEXO IBERIA S.A.** y **SODEXO CARE, S.L.**

QHSE DIRECTOR

El QHSE Director es el responsable designado por la Alta Dirección de **SODEXO**, que propone e implanta las acciones necesarias para asegurar que se cumplen todas las políticas de Calidad, Seguridad y Salud, Medio Ambiente y Eficiencia Energética de **SODEXO** establecidas en el **SIG** de **SODEXO**. En consecuencia, le corresponde:

- Revisar y/o promover la elaboración de todos los documentos del Sistema de Gestión.
- Velar por el buen funcionamiento y cumplimiento del Sistema de Gestión.

- Rendir cuentas a la Alta Dirección de **SODEXO** del buen funcionamiento del Sistema de Gestión en su ámbito, principalmente al llevar a cabo las Revisiones por la Dirección.
- Representar a **SODEXO** frente a la Autoridad Laboral.
- Negociar y coordinar las relaciones contractuales con la Mutua de Trabajo y con el Servicio de Prevención Ajeno.
- Siguiendo las directrices de la Alta Dirección definir la política y los objetivos del Sistema de Gestión de **SODEXO**.
- Velar por el cumplimiento de las Políticas preventivas de **SODEXO**.
- Implementar los procedimientos y el seguimiento de la política de Calidad, Seguridad Alimentaria, Seguridad y Salud, Medio Ambiente y Eficiencia Energética
- Asegurar la consecución de los objetivos y metas establecidas, así como el buen funcionamiento del Sistema de Gestión a través, fundamentalmente, de las revisiones del sistema por la Dirección, reflejado en el documento **PE-01 Responsabilidad de la Dirección**.
- Presentar propuestas de mejora, tanto en servicio como organizacionales, a fin de reducir la accidentabilidad y su gravedad.
- Proponer los medios necesarios para la implementación de las medidas necesarias para asegurar la seguridad y salud de todos los colaboradores.
- Cumplir con la asignación de la Alta Dirección en relación con los necesarios recursos humanos, tecnológicos, financieros y de conocimientos especializados para la correcta implantación, funcionamiento y auditoría del Sistema de Gestión, así como para la consecución de los objetivos que se establecen.
- Velar por la correcta adquisición de los equipos y de las protecciones individuales según establecen las normas de seguridad y salud laboral.
- Establecer junto a los Técnicos de Prevención de Riesgos los criterios adecuados, para la adquisición de Equipos de Protección Individual para la Compañía.
- Promover y autorizar la ejecución de las acciones de identificación, evaluación y control de los Riesgos, presentes en sus centros de trabajo, así como, la aplicación de los principios de la acción preventiva que figuran en el artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Integrar la variable preventiva en el sistema de gestión de **SODEXO** proponiendo roles preventivos en la escala Jerárquica.
- Participar activamente en las reuniones de segmento, con el objetivo de informar de los temas relativos al área de QHSE.
- Velar y promover la integración de la Prevención de Riesgos y sistema de gestión en la Compañía.
- Supervisa, coordina e integra las funciones de su equipo directo, compuesto por los/las Técnicos/as de Prevención de Riesgos Laborales, los/las Técnicos/as de seguridad alimentaria y Técnica de Medio Ambiente.
- Velar por la sensibilización del personal de la compañía con el fin de que las medidas de QHSE sean aplicadas a todos los niveles.
- Promover la información, formación, consulta y participación de los trabajadores/as en la Prevención, de acuerdo con los requerimientos legales e internos.

- Velar por la realización auditorías internas y externas para controlar el cumplimiento de las disposiciones legales, normativa general del **SODEXO** y específica del centro respecto a la Prevención de Riesgos.
- Asegurar el plan de formación y la realización de las acciones formativas, auditorías en los centros y análisis de los procesos.

TÉCNICO DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

- Proponer el Plan de Prevención y demás documentación preventiva del Sistema de Gestión.
- Elaborar y actualizar el Plan de prevención de riesgos.
- Coordinar y controlar la implantación de las acciones preventivas del Sistema de Gestión en los centros.
- Controlar, planificar, coordinar y hacer el seguimiento de las acciones preventivas necesarias para garantizar el desarrollo del servicio ofrecido de forma óptima, asegurando el buen funcionamiento del Sistema de Gestión.
- Cuando fuese necesario formar e informar, en materia preventiva, a los colaboradores y Mandos de **SODEXO** de los riesgos inherentes a los puestos de trabajo, con el objetivo de concienciarlos de la importancia que supone cumplir con la normativa vigente.
- Velar por el buen funcionamiento del Sistema de gestión en los centros.
- Cuando fuese necesario Identificar y evaluar los riesgos y proponer controles para la reducción de estos.
- Asesorar a los Comités de Seguridad y Salud y Delegados de Prevención.
- Obtención y gestión de datos de siniestralidad laboral en la Compañía, con realización de informes periódicos (mensuales, trimestrales, anuales), así como la presentación de estos a diversos departamentos de la empresa.
- Llevar a cabo las acciones necesarias para el cumplimiento de los planes de acción de seguridad y salud laboral encaminados a reducir el riesgo de accidentes: redactar, actualizar y distribuir el plan; controlar su desarrollo; poner en marcha nuevas acciones para la mejora de la seguridad; coordinar actuaciones empresariales con el interlocutor del cliente en materia de prevención.
- Velar por el buen funcionamiento del Sistema de Gestión, llevando a cabo las acciones de control de Prevención de Riesgos en la Compañía definidas en el propio sistema y desarrollando los instrumentos de gestión de prevención.
- Proponer las actividades necesarias para la protección de la salud de los trabajadores/as de acuerdo con la Política establecida por **SODEXO**.
- Comunicar y velar por el cumplimiento de las Políticas de la Compañía en materia de seguridad y salud de las personas.
- Llevar a cabo las auditorías internas necesarias para detectar posibles planes de acción para cumplir la normativa OHSAS, evaluando mediante el Check-list de indicadores que se están cumpliendo todos los aspectos técnicos definidos en los protocolos de seguridad y salud.
- Participar y/o supervisar del tratamiento de las No Conformidades.
- Verificar la aplicación de las Acciones Correctivas y Preventivas.

- Organizar y asegurar la información, formación y sensibilización de las personas que contribuyen a la gestión preventiva de **SODEXO**.
- Cuando fuese necesario realizar visitas en los centros de trabajo con el fin de realizar la identificación y evaluación de riesgos, así como la planificación de la actividad preventiva proponiendo medidas preventivas y correctivas.
- Editar y actualizar los planes de emergencia.
- Apoyar en la defensa de inspecciones de trabajo en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- Dar asesoramiento técnico a el/la representante legal de la Compañía en intervenciones legales ante las administraciones públicas.
- Representar a **SODEXO** frente a la Autoridad Laboral.
- Coordinación con la Mutua (asistencial y preventivo) y con el Servicio de Prevención Ajeno.
- Seguimiento a los procedimientos en materia de Comunicación y Actuación en caso de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales y realización de las investigaciones.
- Gestión de la Vigilancia de la Salud.
- Reunirse con los Comités de Seguridad y Salud con el objetivo de cubrir las necesidades expuestas por la parte social, así como las obligaciones de participación y consulta de **SODEXO**.
- Mantener la interlocución con los/as delegados/as de prevención para asegurar la gestión de la operativa necesaria para rectificar las deficiencias detectadas en los centros.
- Asesorar técnicamente a los/las Responsables Comerciales y Mandos de Operaciones en materia de Prevención, realizando si fuesen necesarios informes varios para las ofertas comerciales
- Diseñar y coordinar los diferentes planes de acción según las necesidades detectadas en los diferentes centros de la Compañía a través los informes generados en las visitas de control y seguimiento.
- Coordinar cuantas acciones sean necesarias para la identificación de riesgos, a través de mediciones higiénicas en los centros (sonometrías, luxometrías, estrés térmico, etc.).
- Fomentar la coordinación de actividades empresariales en los centros de trabajo juntamente con el cliente y/o con empresas externas
- Actualización de protocolos de vigilancia de la salud.
- Colaborar con el QHSE DIRECTOR y el Departamento de Compras en el establecimiento de criterios adecuados, para la adquisición de Equipos de Protección Individual para la Compañía.
- Asesorar en la gestión de incidencias con los proveedores en materia de Prevención de Riesgos Laborales.
- Recepción de los comunicados de Incidentes y posterior revisión de las investigaciones internas de los mismos. El Técnico de Prevención de Riesgos Laborales investigará los Incidentes graves, muy graves o mortales.

H&S OFFICER

Realización de toda la documentación administrativa que se genera en el Departamento de QHSE.

- Consolidación de las estadísticas mensuales de accidentalidad.
- Introducción de los accidentes de trabajo en el sistema Delta.
- Gestión Plataforma SALUS de reporte internacional de accidentabilidad.
- Gestión base de datos QHSE.
- Actualización Centros de Trabajo e información de QHSE relativa a los mismos.

RECURSO PREVENTIVO

La presencia en el centro de trabajo de los recursos preventivos será necesaria en los siguientes casos:

- Cuando los riesgos puedan verse agravados o modificados en el desarrollo del proceso o la actividad, por la concurrencia de operaciones diversas que se desarrollan sucesiva o simultáneamente y que hagan preciso el control de la correcta aplicación de los métodos de trabajo.
- Cuando se realicen las siguientes actividades o procesos peligrosos o con riesgos especiales:
 - Trabajos con riesgos especialmente graves de caída desde altura, por las particulares características de la actividad desarrollada, los procedimientos aplicados, o el entorno del puesto de trabajo
 - Trabajos con riesgo de sepultamiento o hundimiento.
 - Actividades en las que se utilicen máquinas que carezcan de declaración CE de conformidad por ser su fecha de comercialización anterior a la exigencia de tal declaración con carácter obligatorio, que sean del mismo tipo que aquellas para las que la normativa sobre comercialización de máquinas requiere la intervención de un organismo notificado en el procedimiento de certificación, cuando la protección del trabajador no esté suficientemente garantizada no obstante de haberse adoptado las medidas reglamentarias de aplicación.
 - Trabajos en espacios confinados. A estos efectos, se entiende por espacio confinado el recinto con aberturas limitadas de entrada y salida y ventilación natural desfavorable, en el que pueden acumularse contaminantes tóxicos o inflamables o puede haber una atmósfera deficiente en oxígeno, y que no está concebido para su ocupación continuada por los trabajadores.
 - Trabajos con riesgo de ahogamiento por inmersión, salvo lo dispuesto en el siguiente apartado, referido a los trabajos en inmersión con equipo subacuático.

Lo dispuesto se entiende sin perjuicio de las medidas previstas en disposiciones preventivas específicas referidas a determinadas actividades, procesos, operaciones, trabajos, equipos o productos en los que se aplicarán dichas disposiciones en sus propios términos, como es el caso, entre otros, de las siguientes actividades o trabajos:

- Trabajos en inmersión con equipo subacuático.
 - Trabajos que impliquen la exposición a radiaciones ionizantes.
 - Trabajos realizados en cajones de aire comprimido.
 - Trabajos con riesgo de explosión por la presencia de atmósferas explosivas.
 - Actividades donde se manipulan, transportan y utilizan explosivos, incluidos artículos pirotécnicos y otros objetos o instrumentos que contengan explosivos.
 - Trabajos con riesgos eléctricos.
- Cuando existan empresas concurrentes en el centro de trabajo que realicen las operaciones concurrentes, o actividades o procesos peligrosos o con riesgos especiales, la obligación de designar recursos preventivos para su presencia en el centro de trabajo recaerá sobre la empresa o empresas que realicen dichas operaciones o actividades, en cuyo caso y cuando sean varios, dichos recursos preventivos deberán colaborar entre sí y con el resto de los recursos preventivos y persona o personas encargadas de la coordinación de las actividades preventivas del empresario titular o principal del centro de trabajo.
 - Cuando la necesidad de dicha presencia sea requerida por la Inspección de Trabajo y Seguridad Social, si las circunstancias del caso así lo exigieran debido a las condiciones de trabajo detectadas.

Se consideran recursos preventivos, a los que el empresario podrá asignar la presencia, los siguientes:

- Uno o varios trabajadores designados de la empresa.
- Uno o varios miembros del Servicio de Prevención
- Uno o varios miembros del o los servicios de prevención ajenos concertados por la empresa.

Cuando la presencia sea realizada por diferentes recursos preventivos éstos deberán colaborar entre sí.

Los MANDOS OPERACIONALES gestionarán su nombramiento por escrito haciendo uso del registro **R01-PRL Designación del Recurso Preventivo** con el asesoramiento o supervisión del Servicio de Prevención, y previa realización de la formación específica obligatoria, como mínimo de nivel básico.

En dicho nombramiento se indicarán los trabajos a supervisar como Recurso Preventivo y se facilitará la documentación/ documentos para llevar a cabo dicha supervisión: Evaluación de riesgos, plan de seguridad, o cualquiera que sea necesario.

La presencia es una medida preventiva complementaria que tiene como finalidad vigilar el cumplimiento de las actividades preventivas en relación con los riesgos derivados de la situación que determine su necesidad para conseguir un adecuado control de dichos riesgos. Dicha vigilancia incluirá la comprobación de la eficacia de las actividades preventivas previstas en la planificación, así como de la adecuación de tales actividades a los riesgos que pretenden prevenirse o a la aparición de riesgos no previstos y derivados de la situación que determina la necesidad de la presencia de los recursos preventivos.

Cuando, como resultado de la vigilancia, se observe un deficiente cumplimiento de las actividades preventivas, las personas a las que se asigne la presencia:

- Harán las indicaciones necesarias para el correcto e inmediato cumplimiento de las actividades preventivas.
- Deberán poner tales circunstancias en conocimiento del Jefe de Operaciones para que éste adopte las medidas necesarias para corregir las deficiencias observadas si éstas no hubieran sido aún subsanadas.

Cuando, como resultado de la vigilancia, se observe ausencia, insuficiencia o falta de adecuación de las medidas preventivas, las personas a las que se asigne la presencia deberán poner tales circunstancias en conocimiento del Jefe de Centro, Jefe de Operaciones o servicio de prevención mediante el registro **R04-PS16 Notificación de Nuevos Riesgos o Anomalías**, que procederá de manera inmediata a la adopción de las medidas necesarias para corregir las deficiencias y a la solicitud de modificación al Técnico de Prevención de Riesgos de la planificación de la actividad preventiva y, en su caso, de la evaluación de riesgos laborales.

La presencia de recursos preventivos en el centro de trabajo podrá también ser utilizada por el empresario en casos distintos de los previstos en el artículo 32 bis de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, siempre que sea compatible con el cumplimiento de sus funciones.

ÓRGANOS DE REPRESENTACIÓN

Compuestos por los Comités de Seguridad y Salud y Delegados de Prevención.

COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD

El Comité de Seguridad y Salud tendrá las siguientes competencias:

- Participar en la elaboración, puesta en práctica y evaluación de los planes y programas de prevención de riesgos de SODEXO.
- Promover iniciativas sobre métodos y procedimientos para la efectiva prevención de los riesgos, proponiendo a SODEXO la mejora de las condiciones o la corrección de las deficiencias existentes.

En el ejercicio de sus competencias, el Comité de Seguridad y Salud estará facultado para:

- Conocer directamente la situación relativa a la prevención de riesgos en el centro de trabajo, realizando a tal efecto las visitas que estime oportunas.
- Conocer cuántos documentos e informes relativos a las condiciones de trabajo sean necesarios para el cumplimiento de sus funciones, así como los procedentes de la actividad del servicio de prevención, en su caso.
- Conocer y analizar los daños producidos en la salud o en la integridad física de los trabajadores, al objeto de valorar sus causas y proponer las medidas preventivas oportunas.
- Conocer e informar la memoria y programación anual de servicios de prevención.
- A fin de dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales respecto de la colaboración entre empresas en los supuestos de desarrollo simultáneo de actividades en un mismo centro de trabajo, se podrá acordar la realización de reuniones conjuntas de los Comités de Seguridad y Salud o, en su defecto, de los Delegados de Prevención y empresarios de las empresas que carezcan de dichos Comités, u otras medidas de actuación coordinada.

DELEGADOS DE PREVENCIÓN

Son competencias de los Delegados de Prevención:

- Colaborar con la dirección de la empresa en la mejora de la acción preventiva.
- Promover y fomentar la cooperación de los trabajadores en la ejecución de la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- Ser consultados por el empresario, con carácter previo a su ejecución, acerca de las decisiones a que se refiere el artículo 33 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Ejercer una labor de vigilancia y control sobre el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales.

En el ejercicio de las competencias atribuidas a los Delegados de Prevención, éstos estarán facultados para:

- Acompañar a los técnicos en las evaluaciones de carácter preventivo del medio ambiente de trabajo, así como, en los términos previstos en el artículo 40 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, a los Inspectores de Trabajo y Seguridad Social en las visitas y verificaciones que realicen en los centros de trabajo para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre prevención de riesgos laborales, pudiendo formular ante ellos las observaciones que estimen oportunas.
- Tener acceso, con las limitaciones previstas en el apartado 4 del artículo 22 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, a la información y documentación relativa a las condiciones de trabajo que sean necesarias para el ejercicio de sus funciones y, en particular, a la prevista en los artículos 18 y 23 de esta Ley. Cuando la información esté sujeta a las limitaciones reseñadas, sólo podrá ser suministrada de manera que se garantice el respeto de la confidencialidad.
- Ser informados por el empresario sobre los daños producidos en la salud de los trabajadores una vez que aquél hubiese tenido conocimiento de ellos, pudiendo presentarse, aún fuera de su jornada laboral, en el lugar de los hechos para conocer las circunstancias de estos.
- Recibir del empresario las informaciones obtenidas por éste procedentes de las personas u órganos encargados de las actividades de protección y prevención en la empresa, así como de los organismos competentes para la seguridad y la salud de los trabajadores, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 40 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en materia de colaboración con la Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
- Realizar visitas a los lugares de trabajo para ejercer una labor de vigilancia y control del estado de las condiciones de trabajo, pudiendo, a tal fin, acceder a cualquier zona de estos y comunicarse durante la jornada con los trabajadores, de manera que no se altere el normal desarrollo del proceso productivo.
- Recabar del empresario la adopción de medidas de carácter preventivo y para la mejora de los niveles de protección de la seguridad y la salud de los trabajadores, pudiendo a tal fin efectuar propuestas al empresario, así como al Comité de Seguridad y Salud para su discusión en el mismo.

- Proponer al órgano de representación de los trabajadores la adopción del acuerdo de paralización de actividades a que se refiere el apartado 3 del artículo 21 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Los informes que deban emitir los Delegados de Prevención a tenor de lo dispuesto en la letra c) del apartado 1 de este artículo deberán elaborarse en un plazo de quince días, o en el tiempo imprescindible cuando se trate de adoptar medidas dirigidas a prevenir riesgos inminentes. Transcurrido el plazo sin haberse emitido el informe, el empresario podrá poner en práctica su decisión.
- La decisión negativa del empresario a la adopción de las medidas propuestas por el Delegado de Prevención a tenor de lo dispuesto en la letra f) del apartado 2 de este artículo deberá ser motivada.

MANDOS OPERACIONALES

Los Directores Nacionales de Segmento, Directores de Operaciones, Direcciones de Ventas, Jefes/as de Operaciones y Jefes/as de Centros tienen las siguientes funciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales;

- Velar por el cumplimiento de las disposiciones legales y normativa interna, así como por la Seguridad y Salud Laboral de los trabajadores/as de la compañía.
- La provisión de recursos humanos, técnicos y financieros, dentro de su segmento, para poder cumplir la legalidad vigente y los requisitos de la normativa interna en materia de Seguridad y Salud Laboral.
- Promover y autorizar la ejecución de las acciones de identificación, evaluación y control de los riesgos, presentes en sus centros de trabajo, así como, la aplicación de los principios de la acción preventiva que figuran en el artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y que son:
 - Evitar los riesgos.
 - Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.
 - Combatir los riesgos en su origen.
 - Adaptar el trabajo a la persona, en particular en lo que respecta a la concepción de los puestos de trabajo, así como a la elección de los equipos y los métodos de trabajo y de producción, con miras, en particular, a atenuar el trabajo monótono y repetitivo y a reducir los efectos de este en la salud.
 - Tener en cuenta la evolución de la técnica.
 - Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
 - Planificar la prevención, buscando un conjunto coherente que integre en ella la técnica, la organización del trabajo, las condiciones de trabajo, las relaciones sociales y la influencia de los factores ambientales en el trabajo.
 - Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual.
 - Dar las debidas instrucciones a los trabajadores/as.
 - Velar y promover la integración de la Seguridad y Salud Laboral en su toma de decisiones.

- Velar por la realización de auditorías internas y externas para controlar el cumplimiento de las disposiciones legales, normativa general del **SODEXO** y específica del centro respecto a la Seguridad y Salud Laboral.
- Promover la información, formación, consulta y participación de los trabajadores/as en materia de Seguridad y Salud Laboral, de acuerdo con los requerimientos legales e internos.
- Gestionar incidencias con los proveedores en materia de Seguridad y Salud Laboral.
- Realizar el seguimiento de las medidas preventivas resultantes de la detección y evaluación de los riesgos que afecten a la seguridad y salud de los colaboradores a su cargo.
- Realizar la comunicación de los Incidentes que acontezcan en sus centros y realizar / participar en las investigaciones internas de los mismos.
- Gestionarán el nombramiento de los Recursos Preventivos necesarios por escrito haciendo uso del registro **R01-PRL Designación del Recurso Preventivo** con el asesoramiento del Servicio de Prevención.

DIRECTOR/A NACIONAL DE SEGMENTO

- Dirigir el cumplimiento de las políticas establecidas por la Compañía para su Segmento desde Presidencia
- Velar por la integración y el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales en todo su ámbito operacional.
- Coordinar la política integrada de Prevención de Riesgos Laborales estratégica del Segmento tanto del área operacional como comercial y revisar los objetivos alcanzados actualizando de esta manera los planes de acción.
- Implementar, cumplir y velar por el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Valorar junto QHSE Director, los distintos aspectos relacionados con la seguridad y salud laboral que han de incluirse en las distintas ofertas para la prestación de servicios.
- Valorar junto QHSE Director, aquellos aspectos relativos a la seguridad y salud en un centro, en que todavía SODEXO no esté dando servicio, para poder gestionar mejor una oferta.

DIRECTOR/A DE OPERACIONES

- Velar por el cumplimiento de las leyes y normativa definida en materia de QHSE.
- Garantizar la implementación de las Políticas de la Compañía en su área.
- Participar y liderar proyectos especiales en operaciones en su región. Supervisar las obras y trabajos que se realicen en los centros a su cargo.
- Asegurarse de que las diversas auditorías e inspecciones sean superadas con un resultado positivo. Implementar, cumplir y velar por el cumplimiento de la normativa de Calidad y Seguridad y Salud.

- Ejercer de embajador/a de la cultura, valores y principios éticos de la compañía entre los miembros de su equipo y área.
- Dar apoyo a sus reportes directos en las distintas áreas de gestión, promover su formación y contribuir en su desarrollo y hacer de enlace entre estos y los departamentos funcionales. Garantizar su realización profesional, desarrollar su espíritu de servicio, espíritu de progreso y espíritu de equipo.

DIRECTOR DE VENTAS

- Velar por el cumplimiento de las leyes y normativa definida en materia de QHSE.
- Garantizar la implementación de las Políticas de la Compañía en su área.
- Asegurarse de que las diversas auditorías e inspecciones sean superadas con un resultado positivo. Implementar, cumplir y velar por el cumplimiento de la normativa de Calidad y Seguridad y Salud.
- Ejercer de embajador/a de la cultura, valores y principios éticos de la compañía entre los miembros de su equipo y área.
- Dar apoyo a sus reportes directos en las distintas áreas de gestión, promover su formación y contribuir en su desarrollo y hacer de enlace entre estos y los departamentos funcionales. Garantizar su realización profesional, desarrollar su espíritu de servicio, espíritu de progreso y espíritu de equipo.

JEFE/A DE OPERACIONES - DISTRICT MANAGER

- Garantizar la implementación de las Políticas de la Compañía en su área.
- Participar proyectos especiales en operaciones en su área. Supervisar las obras y trabajos que se realicen en los centros a su cargo.
- Asegurarse de que las diversas auditorías e inspecciones sean superadas con un resultado positivo. Implementar, cumplir y velar por el cumplimiento de la normativa de Calidad y Seguridad y Salud.
- Gestión documental del personal: formación, información, reconocimientos médicos, etc.
- Detectar necesidades formativas y transmitir las
- Designación Recurso Preventivo cuando fuese necesario
- Asegurar la entrega de Equipos de Protección Individual mediante el registro R06-PRL Registro entrega Epi's.
- Dar apoyo a sus reportes directos en las distintas áreas de gestión, promover su formación y contribuir en su desarrollo y hacer de enlace entre estos y los departamentos funcionales. Garantizar su realización profesional, desarrollar su espíritu de servicio, espíritu de progreso y espíritu de equipo.

JEFE DE CENTRO Y FM SITE MANAGER

- Coordinar al equipo asignado, así como realizar las actividades derivadas de la administración de este personal y de prevención de riesgos laborales, con el fin de

garantizar la consecución de los objetivos establecidos, velando por el cumplimiento de la normativa legal vigente.

- Coordinar al equipo asignado, así como realizar las actividades derivadas de la administración de este personal y de prevención de riesgos laborales, con el fin de garantizar la consecución de los objetivos establecidos, velando por el cumplimiento de la normativa legal vigente.
- Asegurar la entrega de Equipos de Protección Individual mediante el registro R06-PRL Registro entrega EPI.
- Gestión documental del personal: formación, información, reconocimientos médicos, etc.
- Designación de recursos preventivos.
- Detectar necesidades formativas y transmitir las.
- Velar por el seguimiento del cumplimiento de la planificación de las actividades.
- Comunicación de incidentes a través del registro.
- Velar por el cumplimiento de las medidas de la investigación de incidentes.
- Velar por la gestión de la coordinación de actividades empresariales.
- Velar por la solicitud de las Fichas de Datos de Seguridad de los agentes químicos.
- Velar por la solicitud de los manuales de instrucciones y la declaración CE de conformidad de los equipos de trabajo.
- Velar por la calibración de equipos críticos.
- Velar por el mantenimiento y revisión de equipos.
- Cumplir y velar por el cumplimiento del Plan de seguridad y salud.

DEPARTAMENTOS FUNCIONALES

Estos se estructuran de la siguiente manera:

Transversales:

- Departamento de Recursos Humanos.
- Departamento de Finanzas
- Comunicación
- Legal

Service Operations:

- Departamento de Compras
- Plataforma FM
 - Mantenimiento cocinas
 - Limpieza
 - Maximo
 - AMF

- Plataforma BIG
 - Movilización
 - BID Support
- Plataforma Food
 - Retail
 - Food Intelligence
 - Ingeniería
 - Vending
 - Nexo
- Departamento IT
- Departamento QHSE
 - Seguridad Alimentaria
 - Medio Ambiente
 - Seguridad y Salud

DIRECTORES/AS DE LOS DEPARTAMENTOS FUNCIONALES

Todas las Direcciones de todos los departamentos funcionales tienen las siguientes funciones en materia de Prevención de Riesgos Laborales y que vienen a completar las incluidas en las Jobs Descriptions:

- Diseñar y coordinar la política estratégica del departamento / área y revisar los objetivos alcanzados actualizando de esta manera los planes de acción.
- Implementar, cumplir y velar por el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Promover, desarrollar y velar por el seguimiento de procedimientos que aseguren el cumplimiento de las normativas y principios de la compañía tanto a nivel interno como externo.
- Implantar los principios del Grupo SODEXO, así como su política respecto a cada una de las áreas de gestión; velando por la consecución de los objetivos preestablecidos por el mismo.
- Colaborar en la gestión de las acciones preventivas y correctivas derivadas del Sistema de Gestión SIG.
- Dar cumplimiento a los procedimientos del Sistema de Gestión SIG.
- Colaborar en la resolución de los problemas e incidencias y actividades en materia de Prevención de Riesgos con el Servicio de Prevención.
- Colaborar activamente con el Servicio de Prevención en los requerimientos en materia preventiva de los delegados de Prevención y de la Autoridad Laboral.
- Facilitar y apoyar las actividades preventivas propuestas por el Servicio de Prevención en referencia a Vigilancia de la Salud.

- Elaborar las descripciones de puestos de trabajo del personal de SODEXO para facilitar la identificación, evaluación y control de los riesgos.
- Velar por la información, formación, consulta y participación de los trabajadores/as en materia preventiva, de acuerdo con los requerimientos legales e internos.
- Solicitar colaboración al Servicio de Prevención en la elección de equipos de trabajo, equipos de protección individual, así como para los productos químicos.
- Colaborar en la planificación de las necesidades formativas e informativas en materia preventiva, así como a la programación y gestión de la formación teórica y práctica, de los trabajadores/as en materia preventiva.
- Comunicar al Servicio de Prevención Propio las personas especialmente sensibles (menores de edad, personas con minusvalías físicas o sensoriales, embarazadas o lactantes) que desarrollan sus funciones en los centros de trabajo con el objeto de dar cobertura en materia preventiva.
- Integrar la Prevención de Riesgos Laborales en todos los órdenes jerárquicos a su cargo.
- Todas aquellas responsabilidades derivadas de su área de gestión y de la obligación de integrar en todos sus procesos las políticas de seguridad y salud.

RESPONSABILIDADES DE TODO EL PERSONAL

Es responsabilidad de todo el personal:

- Conocer todo aquello que les afecte dentro del Sistema de Gestión disponible en el share point de la Compañía.
- Colaborar en la implantación y mantenimiento del Sistema de Gestión, Plan de Prevención, normativa interna, procedimientos y “buenas prácticas”, dirigidos a cumplir todos los requerimientos legales.
- Colaborar en la elaboración y actualización de la documentación que soporta el Sistema de Gestión.
- La comprobación directa e indirecta, mediante acciones de supervisión, de la implantación de las normas, procedimientos y buenas prácticas del personal propio como de las compañías que convivan en concurrencia con el centro de trabajo, así como de las condiciones de seguridad de las instalaciones.
- Promover la comunicación y comunicar cuando se haya identificado algún riesgo relacionado con las operaciones y actividades existentes o en proyecto y no estén contemplados en el Plan de Prevención.
- La implantación de las acciones correctoras o preventivas establecidas.
- La detección de necesidades formativas adecuada a sus colaboradores en los requerimientos legales internos y buenas prácticas, para la realización de un trabajo seguro y de calidad, atendiendo a la prevención de riesgos laborales.
- Asegurar la ejecución, dentro de su ámbito de competencia, de las acciones de identificación, evaluación y control de los riesgos presentes en sus centros de trabajo, así como, la aplicación de los principios de la acción preventiva que figuran en el artículo 15 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales y que son:
 - Evitar los riesgos.
 - Evaluar los riesgos que no se puedan evitar.

- Combatir los riesgos en su origen.
- Adaptar el trabajo a la persona, en particular en lo que respecta a la concepción de los puestos de trabajo, así como a la elección de los equipos y los métodos de trabajo y de producción, con miras, en particular, a atenuar el trabajo monótono y repetitivo y a reducir los efectos de este en la salud.
- Tener en cuenta la evolución de la técnica.
- Sustituir lo peligroso por lo que entrañe poco o ningún peligro.
- Planificar la prevención, buscando un conjunto coherente que integre en ella la técnica, la organización del trabajo, las condiciones de trabajo, las relaciones sociales y la influencia de los factores ambientales en el trabajo.
- Adoptar medidas que antepongan la protección colectiva a la individual.
- Dar las debidas instrucciones a los trabajadores:
 - La colaboración para el suministro de información y formación adecuada las contratas y subcontratas con el objeto de que conozcan y comprendan los riesgos significativos para la seguridad y salud laboral, y las medidas de prevención previstas.
 - La transmisión de la información enviada por el cliente, al personal propio de **SODEXO**, en cuanto a medidas preventivas y de emergencia.
 - Asegurar la comunicación de todos los accidentes, incidentes, enfermedades profesionales y emergencias, para su posterior investigación y establecimiento de medidas.
 - Velar por el archivo de los registros que tengan encomendados por su Dirección, con relación a la Prevención de Riesgos.
- Corresponde a cada trabajador velar, según sus posibilidades y mediante el cumplimiento de las medidas de prevención que en cada caso sean adoptadas, por su propia seguridad y salud en el trabajo y por la de aquellas otras personas a las que pueda afectar su actividad profesional, a causa de sus actos y omisiones en el trabajo, de conformidad con su formación y las instrucciones de **SODEXO**.
- Los trabajadores, con arreglo a su formación y siguiendo las instrucciones de **SODEXO**, deberán en particular:
 - Usar adecuadamente, de acuerdo con su naturaleza y los riesgos previsibles, las máquinas, aparatos, herramientas, sustancias peligrosas, equipos de transporte y, en general, cualesquiera otros medios con los que desarrollen su actividad.
 - Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por **SODEXO**, de acuerdo con las instrucciones recibidas de **SODEXO** firmando su acuse mediante el registro **R06-PRL Registro entrega Epi's**.
 - No poner fuera de funcionamiento y utilizar correctamente los dispositivos de seguridad existentes o que se instalen en los medios relacionados con su actividad o en los lugares de trabajo en los que ésta tenga lugar.
 - Informar de inmediato a su superior jerárquico directo, y a los trabajadores designados para realizar actividades de protección y de prevención o, en su caso, al servicio de prevención, acerca de cualquier situación que, a su juicio, entrañe, por motivos razonables, un riesgo para la seguridad y la salud de los trabajadores.

- Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por la autoridad competente con el fin de proteger la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo.
- Cooperar con **SODEXO** para que pueda garantizar unas condiciones de trabajo que sean seguras y no entrañen riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores.

5. POLÍTICA

La Dirección General de **SODEXO IBERIA S.A.** y **SODEXO CARE SL** (en adelante **SODEXO**) establece esta Política basada en los compromisos del **GRUPO SODEXO** que se basan en los principios éticos de lealtad, igualdad, respeto por la persona, transparencia, integridad en los negocios y el Desarrollo Sostenible, siendo aplicable a todas las actividades, procesos, productos y servicios de la organización.

En **SODEXO** hacemos de la calidad de vida un factor diferenciador clave, teniendo impacto en seis dimensiones: relaciones interpersonales, facilidad y eficiencia, entorno físico, desarrollo personal, reconocimiento, salud y bienestar; con el objetivo de mejorar la calidad de vida de empleados, clientes y consumidores.

Esta Política se encuentra integrada dentro del Sistema Integrado de Gestión.

6. MODALIDAD PREVENTIVA. SERVICIO DE PREVENCIÓN MANCOMUNADO.

La constitución del servicio de prevención mancomunado (SPM) se realiza mediante el acuerdo de las empresas afectadas previa consulta a los representantes legales de los trabajadores de cada una de las empresas constituyentes en los términos establecidos en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales

El nexo común entre **SODEXO IBERIA S.A.** y **SODEXO CARE, S.L.** es pertenecer al mismo grupo empresarial, pertenecer al mismo sector económico en parte de su actividad, y la proximidad geográfica de sus centros, se constituye dicho SPM para conseguir así, la optimización de los recursos preventivos de ambas empresas.

SODEXO CARE, S.L. desarrolla la actividad de restauración a colectividades al igual que parte de la actividad de **SODEXO IBERIA S.A.**, pero para residencias de larga estancia.

SODEXO IBERIA S.A. y **SODEXO CARE, S.L.** desarrollan sus actividades, prestación de servicios, en centros de trabajo ubicados por todo el territorio nacional, supeditado a una gran dispersión geográfica, y siendo unidades de gestión independientes pero que comparten las políticas de seguridad y salud del Grupo, llegando a compartir zonas geográficas, principalmente en Catalunya.

Según la Orden TIN/2504/2010, de 20 de septiembre, por la que se desarrolla el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, en lo referido a la acreditación de entidades especializadas como servicios de prevención, memoria de actividades preventivas y autorización para realizar la actividad de auditoría del sistema de prevención de las empresas. Boletín Oficial del Estado, n. 235, 28.09.2010 en su artículo 2 (Recursos materiales y humanos de los servicios de prevención mancomunados), artículo 7 (Características de la memoria anual de los servicios de prevención mancomunados) y anexo IV (Memoria de actividades del SPM)

En consecuencia, la elaboración por parte del Servicio de Prevención Mancomunado de **SODEXO IBERIA, S.A.** y **SODEXO CARE, S.L.** de una Memoria Anual y una Planificación Anual de las actividades que se realizará de forma, conjunta en pro de conseguir una reducción de los riesgos

derivados de las actividades que desarrollamos y una mejora de las condiciones de trabajo para garantizar la seguridad y salud de todos los trabajadores de **SODEXO**.

De acuerdo con el artículo 15 del Real Decreto contemplado en el párrafo anterior, el Servicio de Prevención Mancomunado de **SODEXO** constituye una unidad organizativa específica y cuenta con tres especialidades preventivas previstas en el artículo 34:

- ✓ Seguridad en el Trabajo.
- ✓ Ergonomía y Psicología Aplicada.
- ✓ Higiene Industrial.

SODEXO, apuesta firmemente por la promoción de la Salud, la prevención de la pérdida de ésta, la curación de enfermedades derivadas del trabajo y su rehabilitación, y para ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 20 del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, concierta la especialidad preventiva de Medicina del Trabajo con el Servicio de Prevención Ajeno QUIRÓN PREVENCIÓN, S.L.U., para garantizar y velar que las condiciones de salud de todos sus trabajadores, son las adecuadas para el desarrollo de sus funciones y no se ven afectadas por éstas.

Indicar que **SODEXO** tiene contratada en labores de apoyo para la realización de entre otras acciones preventivas, la Evaluación de Riesgos, Planificación Actividad Preventiva, Medidas de Emergencia y Formación en riesgos específicos de la actividad a los Servicios de Prevención Ajenos QUIRÓN PREVENCIÓN, S.L.U., SGS Tecnos S.A. y NORPREVENCIÓN SL.

Se ha de indicar que, en ningún caso, ninguno de los SPA indicados asumen ninguna disciplina técnica, sino que se trata de un contrato de apoyo al Servicio de Prevención Mancomunado en la realización de los trabajos antes indicados.

El Servicio de Prevención Mancomunado de Sodexo cuenta con las instalaciones y los medios humanos y materiales necesarios para la realización de las actividades preventivas que vayan a desarrollar.

El Servicio de Prevención Mancomunado de Sodexo se estructura de modo que pueda atender eficazmente a todos los centros de trabajo, independientemente de su ubicación.

La actividad del Servicio de Prevención Mancomunado de Sodexo se limitará a las entidades participantes y tendrá a disposición de la autoridad laboral la información relativa a las mismas.

El Servicio de Prevención Mancomunado de Sodexo elaborará anualmente y mantendrá a disposición de las autoridades laborales y sanitarias competentes, la Memoria y Planificación Anual de cada una de las entidades que forman dicho Servicio de Prevención Mancomunado.

Cualquier cambio en la estructura, composición y ámbito del Servicio de Prevención Mancomunado constituido, así como la incorporación de otras entidades, deberá ser previamente tratado y acordado por todas y cada una de las entidades constituyentes, debiendo adaptarse constantemente a los preceptos que legalmente se promulguen.

Según lo establecido en el artículo 21 del Real Decreto 39/1997 en su apartado a), se ha consultado a los diferentes representantes de los trabajadores en las reuniones de Comité de Seguridad y Salud realizadas entre los meses de noviembre y diciembre 2017 y enero 2018.

La gestión de la seguridad y salud de las personas y de la prevención de los riesgos laborales, como actuación a desarrollar en el seno de **SODEXO** se integra en su sistema de gestión, comprendiendo tanto al conjunto de las actividades como a todos sus niveles jerárquicos, a través de la implantación y aplicación de su Plan de Prevención de Riesgos Laborales.

La integración de la seguridad y salud en el conjunto de las actividades de **SODEXO** implica la proyección en los procesos técnicos, en la organización del trabajo y en las condiciones en que éste se preste.

Su integración en todos los niveles jerárquicos de **SODEXO** implica la atribución a todos ellos, y la asunción por éstos, de la obligación de incluir la gestión de la seguridad y salud en cualquier actividad que realicen u ordenen, y en todas las decisiones que adopten.

Los trabajadores y sus representantes deberán contribuir a la integración de la seguridad y salud en **SODEXO** y a colaborar en la adopción y el cumplimiento de las medidas preventivas a través de la participación que se reconoce a los mismos en el capítulo V de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales.

La transversalidad de la gestión de la seguridad y salud, la apuesta firme de la Alta Dirección, el compromiso de toda la cadena de mando y la concienciación de todos los colaboradores, vienen a reforzar el concepto de **Cultura Preventiva** por el que apuesta el Grupo **SODEXO** a nivel mundial.

El Servicio de Prevención Mancomunado abarca el desarrollo de las actuaciones de asesoramiento y apoyo en actividades preventivas a **SODEXO IBERIA SA** y **SODEXO CARE SL**, en lo relacionado con los tipos de riesgo y aspectos propios de las tres áreas de especialización técnica (Seguridad en el Trabajo, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicología Aplicada).

Se prestará asesoramiento y apoyo en lo relacionado con:

- Análisis de situación de la empresa en relación con la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.
- Elaboración del Plan de Prevención de Riesgos Laborales y sus procedimientos e instrucciones de desarrollo.
- Elaborar la propuesta anual de los Objetivos en PRL.
- Diseño de un método de gestión del sistema de prevención de riesgos laborales.
- Evaluación Inicial de riesgos laborales o revisión y actualización.
- Elaboración de propuesta de medidas preventivas, así como del programa anual de acción preventiva mediante el establecimiento de prioridades en su adopción.
- Elaboración de información a proporcionar a los trabajadores, en relación con los riesgos para su seguridad y salud, así como las medidas de prevención, protección y de emergencias propuestas.
- Formar a los Trabajadores Designados encargados del Sistema de Gestión de la Prevención de Riesgos Laborales en cada una de las entidades de la Mancomunidad.
- Identificar la información y formación en PRL requerida por puesto de trabajo y/o actividad, establecer y valorar los recursos internos o externos dedicados a impartir dicha formación.
- Llevar a cabo un seguimiento periódico del grado de cumplimiento con el “Plan de Acción Preventiva” y con la programación de “Medidas correctoras y preventivas a adoptar”,

analizar las desviaciones detectadas y en su caso, adoptar las medidas encaminadas a subsanar dichas desviaciones.

- Realizar la investigación de los daños graves o importantes a la seguridad y salud de los trabajadores.
- Elaborar la programación para las auditorías internas y externas, así como, coordinar la realización de dichas auditorías.
- Emisión y cierre de Informes de No Adecuación, en su caso.
- Elaborar la “Memoria Anual del Servicio de Prevención”,
- Concertar la Vigilancia de la Salud (en su caso) o establecer la coordinación con entidades ajenas que vayan a desarrollar alguna labor en PRL.
- Definir las condiciones de almacenamiento de productos químicos en las entidades.
- Asesoramiento en la adquisición de equipos de protección individual, en caso de ser necesarios.

7. ACTUACIONES PREVENTIVAS, PROCEDIMIENTOS Y RECURSOS

SODEXO, como ya se ha comentado en el presente documento, dispone de un sistema integrado de gestión que junto con las características y variedad de los servicios que presta, la dispersión geográfica y que es una empresa de prestación de servicios, es decir, que mayoritariamente desarrolla su actividad en centros de trabajo, instalaciones y con equipos de trabajo que son titularidad de los clientes, determina la gestión de la seguridad y salud, focalizada a los centros de trabajo.

En este campo de gestión, la seguridad y salud, **SODEXO** dispone de procedimientos que regulan como se ha de proceder en cada caso por lo que afecta directamente a este plan de prevención.

Se procede a continuación a reflejar, como se gestionan en **SODEXO** los distintos procesos que vienen a garantizar la seguridad y salud de todas las personas que desarrollan algún tipo de actividad en **SODEXO**.

De las planificaciones preventivas, tanto de la evaluación inicial, específicas y revisiones, y de los requisitos establecidos en la legislación y en el marco de la certificación ISO 45001, se derivan el resto de las actividades preventivas.

Para cada una de ellas se describen los procedimientos que se seguirán y los recursos de que se dispondrá para llevar a cabo cada una de las actividades preventivas.

7.1 INFORMACIÓN.

A fin de dar cumplimiento al deber de protección establecido en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, **SODEXO** adopta las medidas adecuadas para que los trabajadores reciban todas las informaciones necesarias en relación con:

- Los riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo, tanto aquellos que afecten a la empresa en su conjunto como a cada tipo de puesto de trabajo o función.
- Las medidas y actividades de protección y prevención aplicables a los riesgos señalados en el apartado anterior.

- Las medidas de emergencia.

Todo ello se gestiona y evidencia a través de los **R04-PRL Registro Información PRL Personal FOOD**, **R05-PRL Registro Información PRL Personal Estructura**, **R10-PRL Registro Información PRL Personal FM** y **R11-PRL Registro Información PRL Coronavirus** en función de los trabajos que desarrollen.

7.2 FORMACIÓN.

Debido a que **SODEXO** posee un Sistema Integrado de Gestión, la gestión de la formación se gestiona a través del Dpto. de Formación, que para las relativas a seguridad y salud laboral, trabaja en estrecha colaboración con el servicio de prevención para determinar sus contenidos según se indica en el **PS-21 Gestión de la Formación**.

Así pues, las necesidades formativas referentes al funcionamiento del Sistema Integrado de Gestión (SIG) de **SODEXO**, incluyendo específicamente la calidad alimentaria, los aspectos ambientales significativos y la seguridad y salud laboral (PRL), se desarrollan dentro del curso integrado de "Quality, Health, Safety & Environment" que a partir de ahora denominaremos QHSE. Esta formación tiene una vigencia de 4 años e incluye 4h de formación presencial incluyendo manipulación de alimentos, seguridad y salud laboral (PRL) y medio ambiente.

De acuerdo con el Plan de Prevención de **SODEXO** en relación con la formación centrada específicamente en el puesto de trabajo, el contenido del programa de formación lo definirá el servicio de prevención en función de los riesgos derivados de la evaluación de riesgos y de las medidas de prevención y protección que hayan de adoptarse derivados de la planificación de la actividad preventiva, teniendo en cuenta la normativa de referencia.

Existen otra serie de servicios con una tipología de riesgos diferente, en los que no se incluye el componente de Seguridad y Calidad Alimentaria. Este tipo de formación está muy focalizada en ámbitos de Hard Services, en mayor medida, y de algunos servicios definidos como Soft dentro del segmento de FM.

La formación inicial tendrá una duración de 2 horas, desarrollándose en esa sesión tanto los riesgos genéricos como los específicos del puesto de trabajo y la actividad.

Con el fin de garantizar la formación de QHSE de todos nuestros colaboradores/as se articulan las siguientes líneas de formación:

- Apertura de nuevos centros: se garantizará que cada trabajador reciba una formación teórica y práctica, suficiente y adecuada.
- Aula permanente: Se realizarán cursos de QHSE / HSE en las oficinas centrales o centros con características que así lo permitan, con el fin de dar cobertura a nuevas incorporaciones, centros con plantillas reducidas u otros casos excepcionales.
- Planificación de centros prioritarios por año fiscal: En función de la antigüedad de la formación recibida tanto en PRL como en seguridad alimentaria desde el Dpto. de Formación y de QHSE, se priorizarán y calendarizarán las acciones formativas para disponer de una planificación que garantice la formación de toda la plantilla.

Esta formación será cada 4 años, siendo complementada anualmente con formación continua a través de formaciones on line / e-learning orientadas a reforzar la cualificación del personal en los centros.

Formación on line

Igualmente, en determinadas circunstancias ya sea por aspectos logísticos como por aspectos tales como contrataciones temporales o bien otro tipo de circunstancias, la formación en este ámbito se desarrollará a través de otros medios, ya sean a través de soportes físicos (manuales), formación a distancia (webex) o bien formación on line.

Evaluación de la eficacia

Con el objetivo de mejorar el seguimiento y medición del impacto de la formación dentro de la Organización, además de disponer de los exámenes que garantizan la asimilación de conocimientos de la formación recibida se procede a valorar la eficacia para las acciones formativas que el Departamento de formación estime necesario chequear.

Dicha evaluación se llevará a cabo mediante Click'n Manage con la siguiente sistemática:

Una vez desarrollada la acción formativa identificada para medir la eficacia de la formación, el N+1 deberá valorar la eficacia de dicha formación recibida por de cada uno de los miembros de su equipo que hayan participado en esta acción.

Al entrar en la herramienta, el N+1, podrá visualizar los cursos de formación impartidos a los miembros de su equipo, una vez seleccionado el curso, valorará del 1 al 4 el impacto y/o eficacia de esa formación en el puesto de trabajo. Cada curso podrá disponer de unas preguntas tipo diferentes según el contenido de este que contribuirán a validar la eficacia de dicha acción formativa. Dicho proceso de evaluación de la eficacia se llevará a cabo un mínimo de dos veces al año en función de la tipología del curso y que el Dpto. de formación decida para analizar la consistencia de los resultados. Además, mediante el análisis de los datos de estos cuestionarios, se podrán detectar las necesidades formativas derivadas de la asimilación de los conceptos impartidos.

7.3 VIGILANCIA DE LA SALUD.

SODEXO, apuesta firmemente por la promoción de la Salud, la prevención de la pérdida de ésta, la curación de enfermedades derivadas del trabajo y su rehabilitación, y para ello, al amparo de lo dispuesto en el artículo 20 del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención, concierta la especialidad preventiva de Medicina del Trabajo con un Servicio de Prevención Ajeno, Quirón Prevención. S.L.U.

La planificación relativa a la vigilancia de la salud se describe en el documento Planificación Anual de Vigilancia de la Salud elaborado por Quirón Prevención.

SODEXO garantizará a los trabajadores a su servicio, la vigilancia periódica de su estado de salud en función de los riesgos inherentes al puesto de trabajo.

Esta vigilancia sólo podrá llevarse a cabo cuando el trabajador preste su consentimiento. De este carácter voluntario sólo se exceptuarán, previo informe de los representantes de los trabajadores, los supuestos en los que la realización de los reconocimientos sea imprescindible para evaluar los efectos de las condiciones de trabajo sobre la salud de los trabajadores o para verificar si el estado de salud del trabajador puede constituir un peligro para él mismo, para los demás trabajadores o para otras personas relacionadas con la empresa, o cuando así esté establecido en una disposición legal en relación con la protección de riesgos específicos y actividades de especial peligrosidad.

SODEXO garantiza y fomenta la vigilancia de la salud ofreciendo la posibilidad de realizar el RML a todos sus colaboradores; al personal se le ofrece realizar el reconocimiento médico través del registro **R02-PRL Vigilancia de la Salud**.

7.4 COMUNICACIÓN, CONSULTA Y PARTICIPACIÓN.

SODEXO establece a través del **PS-15 Comunicación, Participación y Consulta** el sistema de comunicación, participación y consulta, en el marco de todas las cuestiones que afecten a la seguridad y a la salud en el trabajo.

A fin de dar cumplimiento al deber de protección establecido en la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, **SODEXO** adopta las medidas adecuadas para que los trabajadores reciban toda la información necesaria en relación con:

- Los riesgos para la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo, tanto aquellos que afecten a la empresa en su conjunto como a cada tipo de puesto de trabajo o función.
- Las medidas y actividades de protección y prevención aplicables a los riesgos señalados en el apartado anterior.
- Las medidas de emergencia.

Como **SODEXO** cuenta con representantes de los trabajadores, la información será facilitada a los trabajadores a través de dichos representantes; no obstante, se informará directamente a cada trabajador de los riesgos específicos que afecten a su puesto de trabajo o función y de las medidas de protección y prevención aplicables a dichos riesgos.

SODEXO consulta a los trabajadores, y permite su participación, en el marco de todas las cuestiones que afecten a la seguridad y a la salud en el trabajo, de conformidad con lo dispuesto en el capítulo V de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales.

Tal y como se ha comentado en apartados anteriores, aunque **SODEXO** cuenta con representantes de los trabajadores y la información es facilitada a los trabajadores a través de dichos representantes; se informará directamente a cada trabajador de los riesgos específicos que afecten a su puesto de trabajo o función y de las medidas de protección y prevención aplicables a dichos riesgos.

Los trabajadores tienen derecho a efectuar propuestas a **SODEXO**, así como a los órganos de participación y representación previstos en el capítulo V de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales, dirigidas a la mejora de los niveles de protección de la seguridad y la salud en **SODEXO**.

La participación de los trabajadores en materia de seguridad y salud se realiza utilizando cualquiera de los medios de comunicación interna establecidos en **SODEXO**.

Además, la comunicación, participación y consulta de los trabajadores en materia de seguridad y salud se realiza a través de los Delegados de Prevención y de los Comités de Seguridad y Salud legalmente constituidos cuyas competencias y facultades están descritas en el presente Plan de Prevención de Riesgos Laborales.

Estos procesos de comunicación, participación y consulta se llevan a cabo trimestralmente en reuniones de los Comités de Seguridad y Salud. La frecuencia de reunión puede variarse siempre que lo solicite justificadamente cualquiera de las partes que forman el Comité de Seguridad y Salud. Cada Comité de Seguridad y Salud adopta sus propias normas de funcionamiento que quedan descritas de modo expreso.

7.5 EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL.

Los equipos de protección individual (Epi's) son aquellos equipos, definidos por la evaluación de riesgos y homologados por el servicio de prevención, que deben ser llevados o sujetados por el trabajador para protegerle de determinados riesgos durante el desempeño de su trabajo.

Los Epi's son entregados por el jefe de centro y/o N+1 a los trabajadores cuando los riesgos no se puedan evitar o reducir suficientemente por medios de protección colectiva o mediante medidas o métodos de organización del trabajo, así como cuando lo establezca alguna normativa específica utilizando para ello el **R06-PRL Registro entrega EPI** y son considerados una medida de prevención complementaria.

La reposición de los Epi's se hará cuando el equipo se haya deteriorado, o también por pérdida.

Se prevé periódicamente una reposición, ya que muchos de ellos tienen fecha de caducidad. El jefe de centro y/o N+1 se encargará de facilitar los Epi's a los trabajadores, registrar la entrega mediante el **R06-PRL Registro entrega EPI**, controlar los plazos de reposición, etc.

El trabajador, además del equipo, recibe la información referente a la utilización y mantenimiento de este.

7.5.1 Adaptabilidad de los epi's. Calzado de seguridad y patologías.

Con el objeto de dar una respuesta objetiva, rápida y metódica a las incidencias que nos han trasladado algunos colaboradores por el uso de los epi's homologados en **SODEXO** para cada puesto de trabajo y en cumplimiento de la Ley 31/1995 que fijan en sus artículos:

17.1 "El empresario adoptará las medidas necesarias con el fin de que los equipos de trabajo y medios de protección sean los adecuados para el trabajo que deba realizar"

14.2 "En cumplimiento del deber de protección el empresario deberá garantizar la seguridad y salud de los trabajadores en todos los aspectos relacionados con el trabajo. A este efecto, en el marco de sus responsabilidades, el empresario realizará y adoptará de cuantas medidas sean necesarias para la protección de la seguridad y salud de los trabajadores"

Se ha implementado una metodología entre el servicio de prevención y el SPA para la especialidad de Vigilancia de la Salud en la que se establece un protocolo para la resolución de estas incidencias, quedando recogido en la IT01-PS25 Adaptación calzado de protección.

Los colaboradores comunicarán, si se da el caso, los posibles problemas con el calzado de seguridad derivados de diversas patologías. Todos estos informes serán remitidos al servicio de Vigilancia de la Salud para su valoración desde un punto de vista de medicina del trabajo a través de un reconocimiento médico laboral específico; donde se determinará si se ha de cambiar el calzado de seguridad.

En función de la afección en los pies, estudiamos las alternativas que existen en el mercado y analizamos el calzado óptimo de acuerdo con la afección presentada y las recomendaciones que nos indica el servicio de vigilancia de la salud.

7.6 PRODUCTOS QUÍMICOS.

La utilización de productos químicos puede suponer un riesgo importante para la salud de los trabajadores. La gestión correcta de los productos químicos requiere de un control documental y funcional de diferentes aspectos: adquisición, compra, almacenamiento, transporte, actuación en caso de emergencia, vigilancia de la salud y utilización de equipos de protección individual.

Todo producto químico que entrañe un riesgo para la salud debe disponer de una Ficha de Datos de Seguridad (FDS), que es un documento imprescindible para su correcta gestión.

La FDS incluye información relativa a todos los aspectos comentados, así como indicaciones sobre los equipos de protección individual que deben utilizarse, actuación en caso de emergencia o primeros auxilios, etc.

El suministrador del producto químico debe facilitar la FDS a la empresa, como tarde junto a la entrega del producto. Este documento, por su importancia, debe ser archivado en el centro de trabajo **y se pone** a su disposición en el lugar donde se almacenan los productos.

Además, desde el servicio de vigilancia de la salud, que tiene en cuenta la composición y sus efectos sobre la salud de los trabajadores para determinar las analíticas necesarias para controlar y valorar si su estado de salud se ve afectado por el posible riesgo que particularmente en SODEXO, debido a la casuística de los trabajos y tipología de productos, no se ven afectados.

Paralelamente a la información de la FDS, todo producto químico debe disponer de una etiqueta, legible y en el idioma de uso del país, que indique:

- Nombre del producto
- Datos del fabricante o suministrador.
- Pictogramas indicativos de los riesgos asociados.
- Palabras de advertencia
- Indicaciones de Peligro (frases H) y consejos de prudencia (frases P)

SODEXO prohíbe expresamente el trasvase de productos químicos. Si se tuvieran que llevar a cabo trasvases puntuales de productos químicos, de recipientes grandes a otros más pequeños y prácticos, hay que tener en cuenta dos aspectos: la continuidad de la información de la etiqueta, que debe mantenerse en todo el proceso, y las características del envase, que debe ser adecuado al tipo de producto. Se solicitará a proveedor envases y etiquetas para estas actividades. Además, se llevan a cabo controles periódicos del correcto estado de los envases, etiquetado, condiciones de almacenamiento, etc.

Desde el Dpto. de Compras, se controlan los productos empleados a través de una herramienta informática y desde el servicio de prevención con las evaluaciones de riesgos y de la mano del proveedor, los aspectos más relevantes en cuanto a prevención, para ser tenidos en cuenta en la adquisición de EPIs, medios de emergencia, etc.

Cada nueva adquisición de producto solicitada por las operaciones debido a necesidades de los servicios prestados, petición de cliente, etc., es validada desde un punto de vista preventivo por el servicio de prevención de **SODEXO**, siguiendo el procedimiento establecido en la IT02-PS06 Gestión homologación productos químicos.

7.7 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES.

SODEXO elimina todos los riesgos identificados que están asociados a la prestación de sus servicios.

Cuando esto no sucede, **SODEXO** procede de acuerdo con su procedimiento **PS-14 Control Operacional. Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales** que asegura, además de la identificación continua de peligros, la evaluación de riesgos y la determinación de los controles necesarios. El procedimiento tiene en cuenta:

- Actividades rutinarias y no rutinarias.
- Actividades de subcontratistas y visitantes.
- Factores humanos (comportamientos, capacidades).
- Peligros fuera del lugar de trabajo que puedan afectar a las personas en el lugar de trabajo.
- Infraestructura y equipamiento, de la organización o ajeno.
- Cambios o propuestas de cambios en la organización.
- Modificaciones en el Sistema de Gestión (permanentes o temporales).
- Obligaciones legales.
- Diseño de las áreas de trabajo, procesos, instalaciones, maquinaria, procedimientos operativos y organización del trabajo.

La metodología para la identificación de los peligros y la evaluación de los riesgos queda definida en **PS-14 Control Operacional. Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales.**, y contempla:

- La definición de su alcance, naturaleza y periodicidad de revisión, de forma que sea proactiva en lugar de reactiva.
- La identificación, priorización y documentación de los riesgos y la aplicación de controles adecuados.

En la definición o revisión de los controles se han tenido en cuenta los criterios de priorización:

- Eliminación.
- Sustitución.
- Controles de ingeniería.
- Señalizaciones/advertencias y/o controles administrativos.
- Equipos de protección individual.

La identificación de actos inseguros que por su naturaleza puedan concretarse en incidente de trabajo serán informados a los trabajadores implicados por parte del superior jerárquico cuando sean reiterativos o especialmente graves a través del **R03-PS14 Información de Realización “Acto Inseguro” (NAT)** cuando se detecte antes de haber causado un incidente; o a través del **R04 PS14 Información de Realización “Acto Inseguro” (SAT)** cuando se haya concretado el incidente.

Si los resultados de las Evaluaciones de Riesgo pusieran de manifiesto situaciones de riesgo, **SODEXO** realiza las actividades preventivas necesarias para eliminar o reducir y controlar directamente los riesgos que están bajo su ámbito de actuación, o a través de **PS-16 Coordinación Empresarial**, para el resto.

Dichas actividades son objeto de planificación por parte del Jefe de Centro y Jefe de Operaciones incluyendo para cada actividad preventiva el plazo para llevarla a cabo, la designación de responsable/s, y los recursos humanos y materiales necesarios para su ejecución. Esta planificación queda documentada en la Planificación de la Actividad Preventiva de cada centro de trabajo.

7.8 CONTROL PERIÓDICO DE LAS CONDICIONES DE TRABAJO. REVISIÓN DE INSTALACIONES Y EQUIPOS.

SODEXO, como empresa de prestación de servicios, desarrolla sus actividades en centros de trabajo donde las instalaciones y los equipos de trabajo son titularidad de los distintos clientes que contratan a **SODEXO**, en la inmensa mayoría de los casos.

Todos los trabajadores de **SODEXO** como sus mandos, tiene la obligación de revisar sus lugares y equipos de trabajo y comunicar los posibles riesgos que pudieran darse, de esta manera se pueden controlar los riesgos detectados en la evaluación, comprobando si las medidas propuestas se aplican, si se mantiene su efectividad, verificar el cumplimiento de las instrucciones facilitadas en la formación e información a los trabajadores, controlar situaciones especialmente peligrosas, detectar nuevos riesgos, condiciones o situaciones inseguras, etc.

Además, los mandos han de ejercer el deber in vigilando en todas y cada una de sus acciones.

SODEXO identifica aquellas operaciones y actividades que están asociadas con los peligros identificados para los que es necesaria la implementación de controles para gestionar el riesgo o riesgos para la seguridad y salud en el trabajo, incluyendo la gestión de cambios.

Para esas operaciones y actividades, **SODEXO** dispone del procedimiento **PS-14 Control Operacional. Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales** para realizar:

- controles operacionales cuando sea aplicable para la organización y sus actividades,
- controles relacionados con los bienes, equipamiento y servicios adquiridos junto con lo establecido en los procedimientos **PS-06 Gestión de Compras** y **PS-16 Coordinación de Actividades Empresariales**.

Mediante el procedimiento **PS-16 Coordinación de Actividades Empresariales**, **SODEXO** gestiona los controles relacionados con los contratistas y otros visitantes al lugar de trabajo.

En el procedimiento **PS-10 Auditoría del Sistema Integrado de Gestión** se define el sistema de auditorías, como parte del control operacional. Las desviaciones detectadas se resuelven conforme el procedimiento **PS-09 No Conformidades. Acciones Correctivas, Preventivas y de Mejora**.

La revisión de las instalaciones y equipos pretende garantizar que se mantienen en perfecto estado los elementos de seguridad y el funcionamiento de las partes de las instalaciones que protegen tanto a la colectividad (ventilación, medios de extinción de incendios) como a los trabajadores usuarios de equipos concretos (maquinaria de taller, herramientas manuales, etc.). Dada la importancia de estos elementos, es vital asegurar el correcto funcionamiento y reducir posibles averías.

Los clientes, como titulares y en ejercicio de sus obligaciones, realizan mantenimientos preventivos y correctivos de las instalaciones y equipos y deben comunicar en el ámbito de la coordinación de actividades empresariales, todas las incidencias y riesgos derivados de estos controles. Del mismo ocurre con las revisiones, ya sean periódicas o reglamentarias (en función de la legislación vigente) de ventilación, iluminación, señalización, ascensores o instalaciones de control y detección de emergencias (aunque éstas son objeto de un análisis más detallado en el apartado 7.12.2). Los resguardos, paros de emergencia, dispositivos de enclavamiento, señales, instrucciones y demás elementos de cada equipo (manuales de instrucciones o libro de mantenimiento) también serán objeto de revisión y control. A través del y **PS-16 Coordinación Empresarial**, **SODEXO** gestiona la comunicación con los clientes para el tratamiento de estos temas.

Las situaciones que tienen que ver con las emergencias, se gestionan según se indica en el **PS-13 Emergencias ambientales, y de seguridad y salud en el trabajo**.

Mediante el **PS-32 Gestión del cambio**, SODEXO establece las medidas de control y prevención en los procesos de cambio como compra de elementos de protección, equipos y materiales; diseño del sitio de trabajo, procesos, instalaciones, organización del trabajo, que permita su adaptación a las capacidades humanas, con el fin de mitigar los distintos riesgos asociados a la empresa.

El objetivo es conocer los riesgos derivados de cada proceso para preparar un plan de acción que contribuya a minimizar las resistencias al cambio y de esta manera mitigar los riesgos.

7.9 PRESENCIA DE RECURSOS PREVENTIVOS.

Un recurso preventivo es un trabajador designado por la empresa como encargado de vigilar que, durante la realización de tareas de especial riesgo, se adopten todas las medidas preventivas y de protección necesarias, así como de comprobar su eficacia.

SODEXO regula la designación de los distintos recursos preventivos según se indica en el presente documento en el apartado “Estructura Organizativa – Recursos Preventivos” aseguran el estricto cumplimiento de los requisitos legales y garantizando las seguridad y salud de todos sus trabajadores.

7.10 COORDINACIÓN DE ACTIVIDADES EMPRESARIALES.

SODEXO garantiza el cumplimiento del Real Decreto 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla el artículo 24 de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales cumpliendo con lo establecido en el **PS-16 Coordinación de actividades empresariales**.

7.10.1 Actuación de SODEXO como empresa concurrente. Empresa principal.

Cuando en un mismo centro de trabajo desarrollen actividades, trabajadores de dos o más empresas y una de ellas sea **SODEXO**, éstas deberán cooperar en la aplicación de la normativa de prevención de riesgos laborales.

El deber de cooperación será de aplicación a todas las empresas y trabajadores autónomos concurrentes en el centro de trabajo, existan o no relaciones jurídicas entre ellos.

Las empresas deberán informarse recíprocamente sobre los riesgos específicos de las actividades que desarrollen en el centro de trabajo, que puedan afectar a los trabajadores de las otras empresas concurrentes en el centro, en particular sobre aquellos que puedan verse agravados o modificados por circunstancias derivadas de la concurrencia de actividades.

En cumplimiento del deber de cooperación, los empresarios concurrentes en el centro de trabajo establecerán los medios de coordinación para la prevención de riesgos laborales que consideren necesarios y pertinentes.

- A. Quando la Coordinación de Actividades Empresariales es ascendente, con los Clientes que contratan los servicios de **SODEXO**:

La empresa principal (Cliente) y **SODEXO** deben hacerse entrega, recepción, control y archivo de toda la documentación correspondiente a la Coordinación de Actividades Empresariales, antes del inicio de la actividad.

El JEFE/A DE CENTRO / SITE MANAGER lleva a cabo con la empresa principal (Cliente) la primera fase de la Coordinación de Actividades Empresariales mediante la entrega y firma del **R01-PS16**

Carta Coordinación Actividades Empresariales, que implica la entrega de documentación por parte de **SODEXO** y la recepción de documentación de la empresa principal (Cliente). Si hubiera empresas subcontratadas por **SODEXO**, se incluiría el registro **R02-PS16 Coordinación de Actividades Empresariales para Subcontratistas**

El plan de emergencia de la empresa principal (Cliente), se transmite a la totalidad de la plantilla del centro de trabajo mediante el registro **R04-PRL Registro Información PRL-Personal FOOD** y/o **R10-PRL Registro Información PRL Personal FM** o mediante el registro de **R06-PS16 Acta de Reunión Informativa-Recordatoria**. La adhesión a dicho plan queda documentada de acuerdo con el registro **R01-PS13 Comunicado de Adhesión al Plan de Emergencia**.

Debe de realizarse una reunión con la empresa principal (Cliente) para tratar temas de Coordinación de Actividades Empresariales, todos los puntos acordados en dicha reunión quedan registrados en el registro **R03-PS16 Acta Reunión Coordinación de Actividades Empresariales** o formato que pueda aportar el Cliente. Si se detectan nuevos riesgos o anomalías, esta información queda registrada conforme al formato **R04-PS16 Notificación de Nuevos Riesgos o Anomalías** o al registro **R01-PS14 Visita de Control y Seguimiento**.

B. Cuando la Coordinación de Actividades Empresariales es en sentido descendente, con los distintos subcontratistas, industriales, acreedores, etc.:

Las empresas subcontratistas/empresas concurrentes que desarrollan sus actividades en el centro de trabajo de la empresa principal (Cliente) en nombre o por encargo de **SODEXO**, asumen y cumplen la normativa en Prevención de Riesgos Laborales.

En este caso, **SODEXO** asume el rol como empresa principal a efectos de CAE, liderando y promoviendo la coordinación entre empresas concurrentes y la empresa principal (Cliente).

Antes del inicio de la actividad en un centro de trabajo, **SODEXO** exigirá a las empresas subcontratadas, que le acrediten por escrito que cumplen con los requisitos de empresa, así como de sus trabajadores, a través del registro **R02-PS16 Coordinación de Actividades Empresariales para Subcontratistas**; y que realicen una identificación de los trabajos subcontratados y evaluación de estos a través del registro **R05-PS16 Identificación de los trabajos subcontratados y Evaluación de Riesgos**.

SODEXO gestiona la Coordinación de Actividades Empresariales a través de una aplicación informática online, garantizando así, el cumplimiento riguroso de los requisitos específicos definidos en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero por el que se desarrolla el art. 24 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.

La aplicación informática, facilita el control de los contratos, el estudio de concurrencia, el registro de inspecciones e incidencias, y el intercambio documental entre las empresas, asegurando el estricto cumplimiento de los requisitos previamente definidos por **SODEXO**.

7.10.2 Actuación de **SODEXO**, como contratista y/o subcontratista.

SODEXO, es decir JEFE/A DE CENTRO/ SIETE MANAGER además de cumplir las medidas establecidas como empresa concurrente, descritas en el punto anterior, deberá vigilar el cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales por parte de las empresas contratistas o subcontratistas de obras y servicios correspondientes a su propia actividad y que se desarrollen en su propio centro de trabajo.

Antes del inicio de la actividad en su centro de trabajo, el JEFE/A DE CENTRO/ SITE MANAGER comprobara en la plataforma informática que las empresas contratistas y subcontratistas dispongan de todos los documentos que son preceptivos para la correcta realización de la Coordinación de Actividades Empresariales.

El JEFE/A DE CENTRO/ SITE MANAGER deberá comprobar que las empresas contratistas y subcontratistas concurrentes en su centro de trabajo han establecido los medios necesarios de coordinación entre ellas.

SODEXO lleva a cabo con la empresa contratista y subcontratista la Coordinación de Actividades Empresariales mediante la entrega y firma de los registros **R02-PS16 Coordinación de Actividades Empresariales para Subcontratistas y R05-PS16 Identificación de los trabajos subcontratados y Evaluación de Riesgos** que implica la entrega de documentación por parte de **SODEXO**, y la certificación por parte de la empresa contratista que cumple con los requisitos especificados en la carta; y la identificación y evaluación de los trabajos subcontratados.

Tal y como se describe en el punto **SODEXO** gestiona la Coordinación de Actividades Empresariales a través de una aplicación informática online, garantizando así, el cumplimiento riguroso de los requisitos específicos definidos en el Real Decreto 171/2004, de 30 de enero por el que se desarrolla el art. 24 de la Ley 31/95 de Prevención de Riesgos Laborales, en materia de coordinación de actividades empresariales.

Como no puede ser de otra manera, dada la casuística de una empresa de servicios, **SODEXO** puede aceptar, la sistemática que los distintos Clientes impongan para la gestión de la coordinación de actividades empresariales siempre que garantice el estricto cumplimiento legal y las exigencias de **SODEXO**. Ello no excluirá a que **SODEXO** implemente su gestión de Coordinación de Actividades Empresariales en su plataforma, es por este motivo que puede darse la circunstancia de que el JEFE/A DE CENTRO / SITE MANAGER pueda implementar dos plataformas, la del cliente y la de **SODEXO**, esta última es de obligado cumplimiento.

7.11 MEDIDAS DE EMERGENCIAS.

SODEXO, teniendo en cuenta el tamaño y la actividad de la compañía, así como la posible presencia de personas ajenas a la misma, analiza las posibles situaciones de emergencia y adopta las medidas necesarias en materia de primeros auxilios, lucha contra incendios y evacuación de los trabajadores, designando para ello al personal encargado de poner en práctica estas medidas y comprobando periódicamente, en su caso, su correcto funcionamiento. El citado personal deberá poseer la información necesaria, ser suficiente en número y disponer del material adecuado, en función de las circunstancias antes señaladas.

Para la aplicación de las medidas adoptadas, **SODEXO** organiza las relaciones que son necesarias con servicios externos a la compañía, en particular en materia de primeros auxilios, asistencia médica de urgencia, salvamento y lucha contra incendios, de forma que quede garantizada la rapidez y eficacia de estas.

SODEXO establece el procedimiento **PS-13 Preparación y Respuesta ante Emergencias**, y sus instrucciones relacionadas con las instrucciones **IT01-PS13 Medidas de Emergencia para Centros Operacionales, IT02-PS13 Medidas de Emergencia para Sede Central Madrid e IT03-PS13 Medidas de Emergencia para Sede Central Barcelona** para responder a las posibles situaciones

de emergencia que, dentro del alcance del **SIG**, puedan tener impactos negativos para la seguridad y salud de las personas de **SODEXO**.

La comprobación de la eficacia se realiza con las periodicidades establecidas por el emisor del Plan, es decir, por **SODEXO** o por la Propiedad del Edificio.

Los simulacros o actuaciones de comprobación de medios humanos y materiales pueden realizarse internamente, o bien, a través de empresas especializadas. En cualquier caso, cuando sea apropiado, se implica a partes interesadas; usuarios, proveedores o subcontratistas y clientes.

Como resultado de los simulacros o pruebas periódicas en relación con situaciones de emergencia ambiental o de seguridad y salud en el trabajo, para comprobar la eficacia de las medidas de emergencia, se elabora un informe de comprobación periódica utilizando el registro **R04-PS13 Informe de comprobación periódica**.

El informe de comprobación periódica puede ser emitido por **SODEXO**, por la Propiedad del Edificio o por la empresa externa contratada pudiendo utilizar el registro del Cliente.

En función de este informe de comprobación periódica, el emisor del Plan de Emergencia abre cuantas acciones correctivas, preventivas o de mejora sean precisas de acuerdo con el procedimiento **PS-09 No Conformidades, Acciones Correctivas, Preventivas y de Mejora**.

7.12 INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES

SODEXO mediante el procedimiento **PS-17 Actuación e Investigación en caso de Incidente** registra, investiga y analiza los incidentes para:

- determinar las deficiencias de seguridad y salud en el trabajo subyacentes y otros factores que podrían causar o contribuir a la aparición de incidentes,
- identificar la necesidad de una acción correctiva,
- identificar oportunidades para una acción preventiva,
- identificar oportunidades para la mejora continua,
- comunicar los resultados de tales investigaciones.

Los incidentes son comunicados al Departamento QHSE a través de la dirección de correo electrónico departamento.qhse@sodexo.com con copia al HEALTH & SAFETY TECHNICIAN asignado, utilizando el registro **R01-PS17 Comunicado e Investigación de Incidente**.

Esta comunicación debe producirse en un plazo máximo de 24 horas; y si son accidentes graves de forma inmediata.

SODEXO asegura la notificación del accidente y que compone de las siguientes fases:

- Comunicación del accidente será en un plazo máximo de 24 horas; y si son accidentes graves de forma inmediata.
- Tramitación de la asistencia según se indica en el **PS30 Gestión de incidentes laborales**.
- Elaboración de Parte de accidente de trabajo vía Delt@.
- Cumplimentación del registro **R01-PS17 Comunicado e Investigación de Incidente** por parte del JEFE/A DE CENTRO, o N+1 y el HEALTH & SAFETY TECHNICIAN.

La Mutua de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales informa al departamento QHSE de la asistencia médica a un trabajador de **SODEXO**, con o sin baja. El Departamento QHSE contrasta y valida esta información con la incluida en el registro **R01-PS17 Comunicado e Investigación de Incidente**. Finalmente, en caso de que ambas informaciones coincidan, el Departamento QHSE realiza la tramitación.

La tramitación se lleva a cabo a través de procedimientos electrónicos y tiene lugar obligatoriamente e íntegramente a través del aplicativo Delt@.

Una vez recibido el **R01-PS17 Comunicado e Investigación de Incidente**, el HEALTH & SAFETY TECHNICIAN asignado planifica los medios, plazos y recursos necesarios para realizar la investigación del accidente propiamente dicha haciendo uso de **R01-PS17 Comunicado e Investigación de Incidente**.

El HEALTH & SAFETY TECHNICIAN, de acuerdo con la planificación, realiza junto con el JEFE/A DE CENTRO, N+1 y/o el JEFE/A DE OPERACIONES, así como del resto de implicados, la investigación del incidente haciendo uso de **R01-PS17 Comunicado e Investigación de Incidente**.

Este registro es firmado por el JEFE/A DE CENTRO / N+1 y por el HEALTH & SAFETY TECHNICIAN.

El HEALTH & SAFETY TECHNICIAN investigará los incidentes graves, muy graves o mortales con la participación de todos los implicados.

El Responsable de Ejecución de las Medidas de Contención, Correctivas o de Mejora definidas en el **R01-PS17 Comunicado e Investigación de Incidente** es el encargado de llevarla a cabo según el plazo establecido en este mismo registro.

El seguimiento y cierre de las Medidas de Contención, Correctivas o de Mejora, así como el seguimiento de su eficacia, quedan registrados en el **R01-PS17 Comunicado e Investigación de Incidente** y se controlará por parte de los Jefes de Operaciones / General Service Manager quedando evidencia de esta a través del **R02-PS10 Check-list Auditoria QHSE** y **R03-PS10 Check-list HSE**.

Las conclusiones de análisis cualitativo y cuantitativo de las investigaciones de los incidentes son comunicados por el QHSE DIRECTOR durante las Revisiones por la Dirección y reuniones de Comité de Seguridad y Salud de acuerdo con los procedimientos **PE-01 Responsabilidad por la Dirección** y **PS-15 Comunicación, Participación y Consulta**.

7.13 TRABAJADORES ESPECIALMENTE SENSIBLES.

En lo que refiere a las Evaluaciones de puesto de Trabajadores Especialmente Sensibles (TES), Mujeres en período de gestación, parto reciente o lactancia, existen los procedimientos específicos **PS-25 Protección de trabajadores especialmente sensibles (TES)** y **PS-24 Protección de la mujer en periodo de gestación, parto reciente o lactancia**, respectivamente por medio de los cuales se gestiona cada uno de los casos de manera independiente a la Evaluación de Riesgos del centro.

7.14 EMPRESAS DE TRABAJO TEMPORAL (ETT).

De acuerdo con el artículo 2 del Real Decreto 216/1999, de 5 de febrero, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en el trabajo de los trabajadores en el ámbito de las empresas de trabajo temporal (en adelante **E.T.T.**), con carácter previo a la celebración del contrato de puesta a disposición, **SODEXO** deberá informar a la **E.T.T.** sobre:

- las características propias del puesto de trabajo y de las tareas a desarrollar,
- sus riesgos profesionales y
- las aptitudes, capacidades y cualificaciones profesionales requeridas,

todo ello desde el punto de vista de la protección de la salud y la seguridad del trabajador que vaya a ser contratado y de los restantes trabajadores de **SODEXO**. A tal efecto, la celebración de un contrato de puesta a disposición sólo será posible para la cobertura de un puesto de trabajo respecto del que se haya realizado previamente la preceptiva evaluación de riesgos laborales.

La información a la que se refiere el apartado anterior deberá incluir necesariamente los resultados de la evaluación de riesgos del puesto de trabajo a cubrir, con especificación de los datos relativos a:

- Riesgos laborales de carácter general existentes en el centro de trabajo y que pudieran afectar al trabajador, así como los específicos del puesto de trabajo a cubrir.
- Medidas de prevención a adoptar en relación con los riesgos generales y específicos que pudieran afectar al trabajador, con inclusión de la referencia a los equipos de protección individual que haya de utilizar y que serán puestos a su disposición.
- La formación en materia de prevención de riesgos laborales que debe poseer el trabajador.
- Las medidas de vigilancia de la salud que deben adoptarse en relación con el puesto de trabajo a desempeñar, especificando si, de conformidad con la normativa aplicable, tales medidas tienen carácter obligatorio o voluntario para el trabajador y su periodicidad.
- Las medidas de emergencia o planes de emergencia tanto de **SODEXO** como del cliente, si es que existiera adhesión al mismo.

Toda la documentación es archivada en el Centro de Trabajo de acuerdo con el procedimiento de **PS-07 Control de la Documentación y los Registros**.

7.15 PROTOCOLO ACOSO.

SODEXO establece una política de tolerancia cero con el acoso, sea de la índole que sea, laboral, sexual y/o por razón de sexo; y cree firmemente que todos los trabajadores y trabajadoras tienen derecho a un entorno laboral libre de conductas y comportamientos hostiles o intimidatorios hacia su persona y a un entorno laboral que tiene que garantizar tanto su dignidad como su integridad física y moral.

SODEXO establece toda una serie de canales de comunicación hasta llegar al servicio de prevención, que será finalmente, quien debe estudiar y valorar el caso, y si fuera necesario, convocar la COMISIÓN MIXTA (órgano paritario que surge del Comité de Seguridad y Salud) para que esta determine la consideración del hecho, y en caso de no consenso, proponga un Estudio Psicosocial, realizado por empresa ajena.

Las vías de comunicación se establecen de la siguiente manera, y siempre en relación con las características propias de cada caso:

1. Comunicación por parte del Trabajador a mandos superiores, en este caso, las personas con las que puede comunicar son: el Jefe de Centro, Jefe de Operaciones y/o Técnico de Prevención de Riesgos Laborales. En cualquier caso, y tal y como planteábamos anteriormente, el receptor final ha de ser el servicio de prevención de **SODEXO**.
2. Comunicación por parte de la persona presuntamente acosada a los Delegados de Prevención o Comité de Seguridad y Salud, para que estos a su vez, comuniquen la situación al servicio de prevención de **SODEXO**.
3. Comunicación a los Representantes Sindicales en caso de que no existieran Delegados de Prevención, y estos a su vez al servicio de prevención de **SODEXO**. Siendo conscientes, de que los canales de comunicación antes descritos pueden coartar a la presunta víctima de acoso en el trabajo a comunicar su situación, **SODEXO** ha puesto a disposición, la:
4. **Línea de atención telefónica externa**, a la que la presunta víctima, puede llamar y contactar con un gabinete psicológico a través del cual, explicar la situación que está viviendo.

8. OBJETIVOS Y PROGRAMAS.

En el marco establecido por la **Política del Sistema Integrado de Gestión de SODEXO**, y teniendo en cuenta:

- los requisitos legales y otros requisitos que la organización suscriba,
- los riesgos para la seguridad y salud en el trabajo,
- las opciones tecnológicas, sus requisitos financieros, operacionales y comerciales,
- las opiniones de las partes interesadas pertinentes.

Los objetivos son coherentes con la Política Integrada de **SODEXO**, incluidos los compromisos de mejora continua, prevención de los accidentes y daños a la salud, la prevención de la contaminación y el cumplimiento de la legislación aplicable y cualquier otro requisito que la Organización suscriba.

SODEXO, en el establecimiento de objetivos y metas, considera las opciones tecnológicas y las necesidades de recursos financieros, operacionales y comerciales, así como las opiniones de las partes interesadas. La Dirección General debe asegurar el cumplimiento de los objetivos fijados (véase **PE-01 “Responsabilidad de la Dirección”**).

El QHSE Director es responsable de proponer, hacer implantar y seguir los objetivos y metas dentro del Sistema Integrado de Gestión. El marco de referencia para el establecimiento de los objetivos y metas es la Política Integrada del SIG, teniendo como base la mejora continua, la satisfacción del cliente, la seguridad y salud de las personas que prestan el servicio, la prevención de la contaminación y la minimización del impacto ambiental de la actividad, así como las directrices estratégicas del Grupo **SODEXO**:

- Posibilidad de realizar nuevas actividades.
- Mejoras en los procesos o en los requisitos operacionales y de negocio.
- Mejoras tecnológicas.
- Minimización de riesgos.
- Sugerencias de empleados.

Como criterio general, la periodicidad para el establecimiento de objetivos y metas será anual, aunque para algunos objetivos particulares este plazo podrá ser modificado. Para ello, el QHSE

Director presenta al **Country Leadership Committee (CLC)** la propuesta de objetivos y metas para su aprobación.

Los periodos de planificación de los objetivos son coincidentes con los años fiscales (FY).

Finalmente, los objetivos anuales del Sistema de Gestión son aprobados por la Alta Dirección en el Country Leadership Committee (CLC), pudiendo coincidir esta aprobación con la Revisión del Sistema por la Dirección. Estos objetivos son recogidos y documentados en el Acta de Revisión del Sistema por la Dirección cuando su aprobación coincida con dicha revisión, o en el documento que recoja los acuerdos del CLC en que se aprueben dichos objetivos y metas en los demás casos

El seguimiento de los objetivos y metas se realiza por parte del Departamento de QHSE a través del responsable de su consecución, y la Alta Dirección es informada de su seguimiento en las reuniones periódicas del CLC.

Una vez definidos y aprobados los objetivos y metas, el responsable o responsables de su ejecución establecen internamente la planificación para la consecución de los objetivos definidos. Para ello, el responsable de ejecución del objetivo detalla las actuaciones necesarias mediante el registro **R1-PE-01 Programa de Objetivos** y, cuando proceda, incluirán la información complementaria que se considere para su justificación.

9. PLANIFICACIÓN

En cada uno de los apartados del presente Plan de Prevención, junto con los siguientes documentos del Sistema de Gestión de **SODEXO** se desarrolla y describe la planificación en materia de seguridad y salud en el trabajo:

- **Planificación anual de actividades del Servicio de Prevención.**
- **Planificación de la Actividad Preventiva**, según el **PS-14 Control Operacional. Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales.**
- Plan de Formación. según el **PS-21 Gestión de la Formación.**
- Control Operacional. según el **PS-14 Control Operacional. Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales.**
- Plan de Auditorías, según el **PS-10 Auditoría del SIG.**

10. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DEL DESEMPEÑO

SODEXO realiza el seguimiento y medición de forma regular del desempeño de la seguridad y salud en el trabajo dentro del SIG, incluyendo:

- las medidas cualitativas y cuantitativas apropiadas a las necesidades de la organización (véase **PS-19 Seguimiento y Medición**),
- el seguimiento del grado de cumplimiento de los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo de la organización (véase **PE-01 Responsabilidad de la Dirección**).

Mediante los procedimientos **PS-09 No Conformidades. Acciones Correctivas, Preventivas y de Mejora** y **PS-10 Auditoría del Sistema Integrado de Gestión** se realiza el seguimiento y medición de:

- la eficacia de los controles tanto para la salud como para la seguridad,

- las medidas proactivas del desempeño que hacen un seguimiento de la conformidad con los programas, controles y criterios operacionales de la seguridad y salud en el trabajo,
- las medidas reactivas del desempeño que hacen un seguimiento del deterioro de la salud, los incidentes (incluyendo los cuasi accidentes) y otras evidencias históricas de un desempeño de la seguridad y salud en el trabajo deficiente,
- el registro de los datos y los resultados del seguimiento y medición, para facilitar el posterior análisis de las acciones correctivas y las acciones preventivas.

SODEXO dispone del procedimiento **PS-18 Calibración y Verificación de equipos** para la calibración y el mantenimiento de los equipos necesarios, conservándose los registros de las actividades y los resultados de calibración y mantenimiento.

11. AUDITORIAS

SODEXO al desarrollar las actividades preventivas con recursos propios y ajenos debe someter su sistema de prevención al control de una auditoría o evaluación externa.

La primera auditoría del sistema de prevención de la empresa debe llevarse a cabo dentro de los doce meses siguientes al momento en que se disponga de la planificación de la actividad preventiva. La auditoría debe ser repetida cada dos años.

SODEXO se asegura mediante el **PS-10 Auditoría del Sistema Integrado de Gestión** que se realizan auditorías internas y externas sobre la gestión de la seguridad y salud en el trabajo dentro del **SIG**:

11.1 AUDITORIA INTERNA REALIZADA POR CONSULTORES EXTERNOS.

La Auditoría Interna del Sistema Integrado de Gestión (SIG) es realizada por una entidad externa.

Los objetivos de la Auditoría del Sistema de Gestión Integrado (SIG) son:

- Revisar la documentación que afecta al Sistema Integrado de Gestión.
- Evaluar el SIG implantado y determinar si se adecua a las exigencias requeridas según las normas ISO de aplicación.
- Evaluar el grado de cumplimiento de los requisitos legales y normativos en materia de gestión.
- Analizar y evaluar si el Sistema implantado es efectivo para alcanzar los objetivos y metas integradas propuestas.
- Identificar las no conformidades que se detectan en relación con los puntos anteriores.
- Comprobar que el Plan de Gestión Integrado se adapta a las necesidades y características.

11.2 AUDITORIA DE CERTIFICACIÓN DEL SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN (SIG).

SODEXO lleva a cabo la Auditoría de Certificación del Sistema Integrado de Gestión (SIG) por AENOR.

Los objetivos de la auditoría son: determinar la conformidad del sistema de gestión de **SODEXO** con los criterios de auditoría, evaluar su capacidad para cumplir con los requisitos legales, reglamentarios y contractuales aplicables, así como evaluar su eficacia para cumplir los objetivos especificados y cuando corresponda, identificar posibles áreas de mejora.

11.3 AUDITORIA LEGAL.

Dadas las características de los servicios que presta **SODEXO**, para los sectores de actividad que engloba FM, la auditoria legal se tendría que realizar cada 2 años con la posibilidad de prorrogarla a 4 años; y para las actividades de FOOD, se tendría que realizar cada 4 años prorrogable a 6; por lo que, se acuerda con la representación de los trabajadores realizar las auditorias reglamentarias cada 4 años. De esta manera, se unifican todas las actividades cumpliendo con lo establecido en la legislación vigente.

11.4 AUDITORIAS SEMESTRALES.

Se realizan dos veces al año a través de la herramienta informática QHSEapp lo que simplifica el proceso, y eleva el nivel de control sobre la gestión de QHSE.

El objetivo es evaluar el grado de cumplimiento de cada centro respecto a la implementación del Sistema Integrado de Gestión, así como la integración de la gestión de estas áreas en la Organización, potenciando el concepto de **cultura preventiva**. Es por ello, que estas auditorías son realizadas por los Jefes de Operaciones sobre la gestión de los Jefes de Centro.

Para el área de Food Services, se valora conjuntamente aspectos relativos al sistema de autocontrol de seguridad alimentaria y de seguridad y salud.

Para el área de Facilities Management (FM), solo se valoran los aspectos relativos a seguridad y salud.

Del resultado de estas auditorías, se generan planes de acción para llevar a cabo las medidas necesarias para solucionar las desviaciones detectadas que se convierten cuando son relativas a la gestión de la seguridad y salud, en acciones preventivas / correctivas.

El ámbito de aplicación de este mecanismo de control sobre la gestión de la seguridad y salud es tanto para **SODEXO IBERIA SA.** como para **SODEXO CARE SL.** lo que, si permite en el tratamiento de los resultados, es diferenciar entre ambas empresas para poder determinar medidas que se ajusten mejor a la casuística de cada empresa si fuese el caso.

12. OTROS DOCUMENTOS RELACIONADOS

Registros

- R01-PRL Designación Recurso Preventivo
- R02-PRL Negativa a Realizar Vigilancia de la Salud
- R03-PRL Registro de Formación
- R04-PRL Registro Información PRL-Personal FOOD.
- R05-PRL Registro Información PRL-Personal Estructura
- R06-PRL Registro entrega EPI
- R07-PRL Autorización uso Equipos de Trabajo
- R08-PRL Memoria anual SPM
- R09-PRL Planificación anual SPM
- R10-PRL Registro Información PRL Personal FM
- R11-PRL Registro información PRL Coronavirus.



2 | CV TÉCNICO PREVENCIÓN RIESGOS LABORALES DE SODEXO



SILVIA ROBLES FERNÁNDEZ

Técnico Prevención Riesgos Laborales

📞 646663569

✉ silviaroblesf@hotmail.com

Dirección: Avda. de Burgos 40 9°C 28036 Madrid

Fecha de nacimiento: 6 de junio de 1976

Perfil

Técnico de prevención con amplia experiencia en sector industrial (sector papelerero, artes gráficas, central térmica de cogeneración, minería subterránea). Consultor y auditor interno OHSAS.

Formación

Año 2000	Universidad Autónoma de Madrid: Licenciada en Ciencias Químicas.
Año 2003	Universidad Complutense de Madrid: Máster en Técnico Superior de Riesgos Laborales, Especialidades de Seguridad Laboral, Higiene Industrial y Ergonomía y Psicosociología aplicada
Año 2001	Universidad Politécnica de Madrid: Máster en Medio Ambiente.
Año 2007	Centro de Estudios Financieros: Curso de auditor legal en prevención de riesgos laborales.
Año 2008	Bureau Veritas: Curso IRCA de Auditor OHSAS

Experiencia

Sodexo

Octubre
2017-
actualidad

Técnico Superior de Prevención de Riesgos

Técnico del Servicio de Prevención Propio, gestionando zona centro, Andalucía y Galicia. Gestión de la prevención en los diferentes centros de la zona. Asistencia a Reuniones de CSS.

Elaboración, gestión e implementación de OHSAS 18.001.

**Integral de
Prevención
de Riesgos**

Mayo 2011-
Septiembre
2017

Técnico Superior de Prevención de Riesgos.

Experiencia en sector industrial (sector papelerero, artes gráficas, central térmica de cogeneración, minería subterránea).

Gestión de la cartera de clientes, gestionando las tres especialidades. Realización de estudios higiénicos (mediciones de contaminantes químicos, sonometrías, estrés por calor), estudios ergonómicos (MMC, posturas forzadas, ergomater, luxometrías, Pantallas de visualización de datos) y estudios psicosociales. Elaboración de planes de emergencia, planificación y ejecución de simulacros, visitas de seguridad, control de contratistas (documental y en campo). Adecuación de maquinaria al RD1215/1997 del sector papelerero y artes gráficas.

Impartición de formación de puesto de trabajo, específica de riesgo eléctrico, trabajos en altura, productos químicos, Recurso Preventivo, formación en emergencias, carretillas elevadoras, plataforma elevadora.

Asistencia a Inspecciones de Trabajo, Reuniones de CSS, Recurso preventivo en obra y parada técnica de mantenimiento. Reuniones EHS con contratistas.

Consultor y auditor interno OSHAS en minería subterránea y empresas de mantenimiento y construcción.

**ECA-
Bureau
Veritas**

Enero 2008-
Mayo 2011

Técnico Superior de Prevención de Riesgos.

Experiencia en sector industrial (sector papelerero, artes gráficas, central térmica de cogeneración, minería subterránea), sector metalúrgico (talleres de mecanizado, aluminio, planchistería), textil.

Gestión de la cartera de clientes, gestionando las tres especialidades. Realización de estudios higiénicos (mediciones de contaminantes químicos, sonometrías, estrés por frío y calor, mediciones de vibraciones), estudios ergonómicos (MMC, posturas forzadas, ergomater, luxometrías) y estudios psicosociales. Elaboración de planes de emergencia, planificación y ejecución de simulacros. Adecuación de maquinaria al RD1215/1997 del sector papelerero, artes gráficas, obra civil, mecanizado de piezas.

Impartición de formación de puesto de trabajo, específica de riesgo eléctrico, trabajos en altura, productos químicos, Recurso Preventivo, formación en emergencias, carretillas elevadoras, plataforma elevadora.

Asistencia a Inspecciones de Trabajo, Reuniones de CSS, Recurso preventivo en obra.

Consultor y auditor interno OSHAS en minería subterránea, empresas de mantenimiento y construcción.

**Sociedad
de
Prevención
Egarsat**

Enero 2004
– Diciembre
2007

Técnico Superior de Prevención de Riesgos.

Experiencia en los sectores de restauración, alimentación, limpieza, textil, panificadora, fabricación de muebles, sector bancario, comercio, logística, sector metalúrgico (talleres de mecanizado, aluminio, planchistería), sector zincado, fabricación de pinturas, carpinterías, centros de radiología.

Gestión de la cartera de clientes, gestionando las tres especialidades. Realización de estudios higiénicos (mediciones de contaminantes químicos, sonometrías, estrés por frío y calor, mediciones de vibraciones), estudios ergonómicos (MMC, posturas forzadas, ergomater) y estudios psicosociales.

Euroquality

Marzo–
Noviembre
2003

Técnico Superior de Prevención de Riesgos.

Gestión cartera de clientes, realización estudios de las tres especialidades.

Habilidades

Inglés

Nivel medio

Catalán

Hablado y escrito

Informática

Nivel usuario

Disponibilidad para viajar



3 | FICHAS INFORMATIVAS DE RIESGOS LABORALES POR PUESTO





**Ficha Informativa de Riesgos Laborales
FIR01-IT02-PO01**

CENTRO DE TRABAJO:		PUESTO DE TRABAJO: Camarero	
RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?		MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?	
Caída de personas:		EPI's	
Subir en escaleras auxiliares.	Usar escaleras sobre superficies lisas.		
Subirse a elementos inestables para alcanzar objetos.	No servirse de elementos inestables.		
Por no mantener las zonas de paso sin obstáculos (menaje, alimentos, cajas)	Las zonas de paso, entradas y salidas, deberán mantenerse despejadas y libres de mercancías.		Calzado de protección.
Por no usar el calzado de protección.	Usar el calzado antideslizante.		
Caída de objetos:			
Desplome de objetos mal almacenados.	Almacenar los objetos y las cargas de forma estable. Los objetos pesados se colocarán en la parte inferior. Respetar límites de altura y volumen.		Calzado de protección
Apilar demasiados objetos en una misma columna.	No formar columnas de cargas elevadas e inestables.		
Caída de menaje (vasos, bandejas, cubtería...)	Los objetos almacenados deberán ser visibles y alcanzables.		
Caída de objetos durante su manipulación y/o uso.	Guardar el menaje debidamente para evitar que caiga.		
Golpes:			
Con carros, cubos, estantes, puertas, menaje, equipos, cargas almacenadas, mobiliario de cocina, tren de lavado.	No dejar carros y menaje fuera de sitio. Ordenar y colocar el menaje y las cargas debidamente.		Calzado de protección.
Cortes:			
Al manipular cuchillos y elementos cortantes.	Coger los cuchillos por el mango, colocar el filo en dirección opuesta al cuerpo.		Usar el guante anticorte.
Por manipular bandejas deterioradas.	Retirar las bandejas con filos cortantes de circulación.		
Por no usar los guantes anticorte.	Usar los guantes anticorte cuando esté estipulado.		
Proyección de fragmentos o partículas:			
Salpicaduras de aceite, líquidos, detergentes.	Usar las tapas durante la cocción. Verter los detergentes cuidadosamente.		Pantallas y gafas faciales.
Pulverización de productos de limpieza.	Usar las gafas de protección durante la pulverización.		
Por no usar las pantallas/gafas de protección.	Usar las gafas y las pantallas faciales.		
Quemaduras:			
Al manipula cazuelas, bandejas, platos..., al limpiar planchas y otros equipos de cocina.	Las tareas de limpieza se harán en superficies frías. Usar las pinzas y manoplas.		Guantes, manoplas, pinzas de protección
Por no usar los guantes, manoplas y pinzas de protección.	Usar las manoplas y las pinzas cuando haya que manipular objetos calientes.		

Versión: 0
Sustituye a: No Procede

Registro del Sistema Integrado de Gestión
FIR01-IT02-PO01 Ficha Informativa de Riesgos Laborales Camarero



Ficha Informativa de Riesgos Laborales FIR01-IT02-PO01

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?

MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?

EPI's

Contacto eléctrico :

Contacto con equipos conectados a la corriente eléctrica con las manos mojadas o trapos húmedos.	Al limpiar zonas con riesgo de contacto eléctrico no hacerlo con las manos mojadas o trapos húmedos
Limpieza de maquinaria a chorro directo.	En ningún caso limpiar máquinas y equipos a chorro directo.
No desconectar las máquinas durante las tareas de limpieza.	La maquinaria deberá desconectarse antes y durante las tareas de limpieza.

Cambios de temperatura :

Al acceder a cámaras frigoríficas. Por no usar la chaqueta al entrar a la cámara frigorífica.	Usar las chaquetas para entrar en las cámaras frigoríficas.	Chaquetas, chalecos...
Al salir al exterior para tirar la basura.	Usar la chaqueta y elementos de abrigo para evitar el cambio brusco de temperatura.	

Exposiciones a sustancias químicas:

Al pulverizar durante tareas de limpieza (planchas, fogones...), al mezclar productos de limpieza.	Usar las gafas o pantallas faciales durante el pulverizado y la mezcla de productos de limpieza.	Pantallas y gafas faciales
Al limpiar en superficies calientes que generan vapores (planchas, sartenes, horno...)	Limpiar siempre en superficies frías.	

Sobreesfuerzos y manipulaciones:

Al montar bandejas en la cinta de emplatado.	No transportar muchos objetos al mismo tiempo.	
Al depositar bandejas en estantes elevados.	Colocarse bien durante las tareas de limpieza o de carga de objetos	
Durante las tareas de limpieza.	Evitar las posturas y movimientos que entrañen riesgo, corrección postural. (Tronco recto, rodillas ligeramente separadas...)	
Escurrir elementos de limpieza (fregonas, trapos...)	Empujar los carros en vez de arrastrarlos.	
Arrastrar carros y menaje.	No cargar las bandejas de forma excesiva.	
Cargar excesivamente las bandejas.		

Avisar al supervisor cuando se detecte algún tipo de desperfecto.

Mantener el centro ordenado y limpio en todo momento.

Usar las protecciones individuales y colectivas cuando la tarea lo requiera.

Mantener los EPI's limpios y cuidados.

Ficha Informativa de Riesgos Laborales FIR02-IT02-PO01



CENTRO DE TRABAJO:

PUESTO DE TRABAJO: Cocinero

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?

MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?

EPI's

<u>Caída de personas:</u>	
Por estar el suelo deteriorado o deslizante	Los vertidos accidentales deberán limpiarse inmediatamente. Resolver las incidencias.
Subir en escaleras auxiliares.	Usar escaleras homologadas sobre superficies lisas. Subir orientado al objeto que alcanzar y bajar en el mismo sentido.
Subirse a elementos inestables para alcanzar objetos.	No servirse de elementos inestables (cajas de plástico duro) usar los taburetes homologados
Por no usar el calzado de protección.	Usar calzado de protección.
<u>Caída de objetos:</u>	
Desplome de objetos mal almacenados (ollas, bandejas, cajas, latas...)	Almacenar los objetos y las cargas de forma estable. Sin cantos salientes. Los elementos más pesados en la base del conjunto.
Caída de objetos durante su manipulación y/o uso.	Guardar el menaje debidamente para evitar que caiga.
<u>Golpes:</u>	
Con carros, cubos, estantes, puertas, menaje, equipos, cargas almacenadas, mobiliario de cocina.	No dejar objetos de uso inmediato en las zonas de paso. Al terminar las tareas reubicar los elementos en su adecuado lugar y modo de almacenamiento.
<u>Cortes:</u>	
Durante la manipulación de cuchillos y otras herramientas de corte	Usar los cuchillos debidamente, nunca cogerlos por el filo. Cortar en sentido opuesto al cuerpo. Las manos estarán detrás del filo.
Por manipular bandejas deterioradas con filos cortantes.	No manipular este tipo de bandejas y avisar al superior inmediato.
Por retirar o no usar los elementos auxiliares de protección de las máquinas (cortafiebres, picadora, peladora de patatas...)	No retirar las protecciones de las máquinas en ningún caso . Usar los elementos de protección (mazo empujador, topes, apurador...)
Por no usar los guantes anticorte.	Usar los guantes anticorte en el corte con cuchillo. (Nunca en corte con máquinas)
<u>Proyección de fragmentos o partículas:</u>	
Salpicaduras de aceite, líquidos, productos de limpieza.	Usar las tapas durante la cocción. Freír alimentos secos, aquellos congelados o con agua generan salpicaduras. Verter los productos de limpieza evitando salpicaduras.
<u>Cambios de temperatura :</u>	
Al acceder a cámaras frigoríficas.	Usar las chaquetas para entrar en las cámaras frigoríficas.
Por no usar la chaqueta al entrar a la cámara frigorífica.	Usar la chaqueta y elementos de abrigo para evitar el cambio brusco de temperatura.
Al salir al exterior para tirar la basura.	
<u>Guante anticorte.</u>	
	Guante anticorte.
<u>Chaquetas, chalecos...</u>	
	Chaquetas, chalecos...

Versión: 0

Sustituye a: No Procede

Registro del Sistema Integrado de Gestión

FIR02-IT02-PO01 Ficha Informativa de Riesgos Laborales Cocinero

Página 1 de 2



**Ficha Informativa de Riesgos Laborales
FIR02-IT02-PO01**

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?	MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?	EPI's
Quemaduras:		
Al manipula cazuelas, tapas, sartenes..., al limpiar fogones y otros equipos de cocina.	Usar manoplas y guantes para manipular menaje a altas temperaturas.	Guantes de protección.
Salpicaduras durante la cocción.	Precaución durante la cocción, evitar roces y contacto con cazuelas, horno, bandejas calientes.	
Por no usar los guantes de protección.	Usar las manoplas y pinzas.	
Contacto eléctrico:		
Contacto con equipos conectados a la corriente eléctrica con las manos mojadas o trapos húmedos.	Al limpiar zonas con riesgo de contacto eléctrico no hacerlo con las manos mojadas o trapos húmedos	
Limpieza de maquinaria a chorro directo.	En ningún caso limpiar máquinas y equipos a chorro directo.	
No desconectar las máquinas durante las tareas de limpieza.	La maquinaria deberá desconectarse antes y durante las tareas de limpieza.	
Exposiciones a sustancias químicas:		
Es posible la proximidad con productos de limpieza tales como lejía, amoníaco, desengrasante o sulfuman.	Velar por el uso adecuado de estos productos. Limpiar sobre superficies frías. No mezclar productos de limpieza.	Pantallas y gafas faciales
Sobreesfuerzos y manipulaciones:		
Manipular pesos elevados.	Mantener una buena postura durante el proceso. Pedir ayuda a un compañero.	
Al depositar bandejas en estantes elevados.	Evitar las posturas y movimientos que entrañen riesgo, corrección postura (tronco erguido, rodillas ligeramente separadas...)	
Arrastrar carros y menaje.	Empujar los carros en vez de arrastrarlos.	
Cargar excesivamente las bandejas.	No cargar las bandejas de forma excesiva.	

**Avisar al supervisor cuando se detecte algún tipo de desperfecto.
Mantener el centro ordenado y limpio en todo momento.
Usar las protecciones individuales y colectivas cuando la tarea lo requiera.
Mantener los EPI's limpios y cuidados.**

**Ficha Informativa de Riesgos Laborales
FIR03-IT02-PO01**

CENTRO DE TRABAJO:

PUESTO DE TRABAJO: Encargado cafetería

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?

MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?

EPI's

Caída de personas:

Subir en escaleras auxiliares.	Usar escaleras sobre superficies lisas.	
Subirse a elementos inestables para alcanzar objetos.	No servirse de elementos inestables.	
Por no mantener las zonas de paso sin obstáculos (menaje, alimentos, cajas).	Las zonas de paso, entradas y salidas, deberán mantenerse despejadas y libres de mercancías.	Calzado de protección.
Por no usar el calzado de protección.	Usar el calzado antideslizante.	

Caída de objetos:

Desplome de objetos mal almacenados.	Almacenar los objetos y las cargas de forma estable. Los objetos pesados se colocarán en la parte inferior. Respetar límites de altura y volumen.	
Apilar demasados objetos en una misma columna	No formar columnas de cargas elevadas e inestables.	Calzado de protección
Caída de menaje (vasos, bandejas, cubertería...)	Los objetos almacenados deberán ser visibles y alcanzables.	
Caída de objetos durante su manipulación y/o uso.	Guardar el menaje debidamente para evitar que caiga.	

Golpes:

Con carros, cubos, estantes, puertas, menaje, equipos, cargas almacenadas, mobiliario de cocina, tren de lavado.	No dejar carros y menaje fuera de sitio. Ordenar y colocar el menaje y las cargas debidamente.	Calzado de protección.
--	---	------------------------

Cortes:

Al manipular cuchillos y elementos cortantes.	Coger los cuchillos por el mango, colocar el filo en dirección opuesta al cuerpo.	
Por manipular bandejas deterioradas.	Retirar las bandejas con filos cortantes de circulación.	Usar el guante anticorte.
Por no usar los guantes anticorte.	Usar los guantes anticorte cuando esté estipulado.	

Proyección de fragmentos o partículas:

Salpicaduras de aceite, líquidos, detergentes.	Usar las tapas durante la cocción. Verter los detergentes cuidadosamente.	
Pulverización de productos de limpieza.	Usar las gafas de protección durante la pulverización.	Pantallas y gafas faciales.
Por no usar las pantallas/gafas de protección.	Usar las gafas y las pantallas faciales.	

Quemaduras:

Al manipula cazuelas, bandejas, platos..., al limpiar planchas y otros equipos de cocina.	Las tareas de limpieza se harán en superficies frías. Usar las pinzas y manoplas.	Guantes, manoplas, pinzas de protección.
Por no usar los guantes, manoplas y pinzas de protección.	Usar las manoplas y las pinzas cuando haya que manipular objetos calientes.	

Versión: 0
Sustituye a: No Procede

Registro del Sistema Integrado de Gestión
FIR03-IT02-PO01 Ficha Informativa de Riesgos Laborales Encargado Cafetería

Página 1 de 2



Ficha Informativa de Riesgos Laborales FIR03-IT02-PO01

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?		MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?	EPI's
Contacto eléctrico :			
Contacto con equipos conectados a la corriente eléctrica con las manos mojadas o trapos húmedos.	Al limpiar zonas con riesgo de contacto eléctrico no hacerlo con las manos mojadas o trapos húmedos		
Limpieza de maquinaria a chorro directo.	En ningún caso limpiar máquinas y equipos a chorro directo.		
No desconectar las máquinas durante las tareas de limpieza.	La maquinaria deberá desconectarse antes y durante las tareas de limpieza.		
Cambios de temperatura :			
Al acceder a cámaras frigoríficas.	Usar las chaquetas para entrar en las cámaras frigoríficas.		Chaquetas, chalecos...
Por no usar la chaqueta al entrar a la cámara frigorífica.			
Al salir al exterior para tirar la basura.	Usar la chaqueta y elementos de abrigo para evitar el cambio brusco de temperatura.		
Exposiciones a sustancias químicas:			
Al pulverizar durante tareas de limpieza (planchas, fogones...), al mezclar productos de limpieza.	Usar las gafas o pantallas faciales durante el pulverizado y la mezcla de productos de limpieza.		Pantallas y gafas faciales
Al limpiar en superficies calientes que generan vapores (planchas, sartenes, horno...)	Limpiar siempre en superficies frías.		
Sobreesfuerzos y manipulaciones:			
Al montar bandejas en la cinta de emplatado.	No transportar muchos objetos al mismo tiempo.		
Al depositar bandejas en estantes elevados.	Colocarse bien durante las tareas de limpieza o de carga de objetos		
Durante las tareas de limpieza.	Evitar las posturas y movimientos que entrañen riesgo, corrección postural. (Tronco		
Escurrir elementos de limpieza (fregonas, trapos...)	recto, rodillas ligeramente separadas...)		
Arrastrar carros y menaje.	Empujar los carros en vez de arrastrarlos.		
Cargar excesivamente las bandejas.	No cargar las bandejas de forma excesiva.		

Avisar al supervisor cuando se detecte algún tipo de desperfecto.
Mantener el centro ordenado y limpio en todo momento.
Usar las protecciones individuales y colectivas cuando la tarea lo requiera.
Mantener los EPI's limpios y cuidados.



**Ficha Informativa de Riesgos Laborales
FIR04-IT02-PO01**

CENTRO DE TRABAJO:

PUESTO DE TRABAJO: Jefe de Cocina

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?

MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?

EPI's

Por estar el suelo deteriorado o deslizante	Los vertidos accidentales deberán limpiarse inmediatamente. Comunicar y resolver las incidencias.	
Subir en escaleras auxiliares.	Usar escaleras homologadas sobre superficies lisas. Subir orientado al objeto que alcanzar y bajar en el mismo sentido.	Calzado de protección.
Subirse a elementos inestables para alcanzar objetos.	No servirse de elementos inestables (cajas de plástico duro) usar los taburetes homologados	
Por no usar el calzado de protección.	Usar calzado de protección.	
<u>Caída de objetos:</u>		
Desplome de objetos mal almacenados (ollas, bandejas, cajas, latas...)	Almacenar los objetos y las cargas de forma estable. Sin cantos salientes. Los elementos más pesados en la base del conjunto.	Calzado de protección.
Caída de objetos durante su manipulación y/o uso.	Guardar el menaje debidamente para evitar que caiga.	
<u>Golpes:</u>		
Con carros, cubos, estantes, puertas, menaje, equipos, cargas almacenadas, mobiliario de cocina.	No dejar objetos de uso inmediato en las zonas de paso. Al terminar las tareas reubicar los elementos en su adecuado lugar y modo de almacenamiento.	Calzado de protección.
<u>Cortes:</u>		
Durante la manipulación de cuchillos y otras herramientas de corte	Usar los cuchillos debidamente, nunca cogerlos por el filo. Cortar en sentido opuesto al cuerpo. Las manos estarán detrás del filo.	Guante anticorte.
Por manipular bandejas deterioradas con filos cortantes.	No manipular este tipo de bandejas y avisar al superior inmediato.	
Por retirar o no usar los elementos auxiliares de protección de las maquinas (cortafiambrres, picadora, peladora de patatas...)	No retirar las protecciones de las maquinas en ningún caso . Usar los elementos de protección (mazo empujador, topes, apurador...)	
Por no usar los guantes anticorte.	Usar los guantes anticorte en el corte con cuchillo. (Nunca en corte con máquinas)	
<u>Proyección de fragmentos o partículas:</u>		
Salpicaduras de aceite, líquidos.	Usar las tapas durante la cocción. Freír alimentos secos, aquellos congelados o con agua generan salpicaduras.	

Versión: 0

Sustituye a: No Procede

Registro del Sistema Integrado de Gestión

FIR04-IT02-PO01 Ficha Informativa de Riesgos Laborales Jefe de Cocina



Ficha Informativa de Riesgos Laborales FIR04-IT02-PO01

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?

MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?

EPI's

Quemaduras:

Al manipula cazuelas, tapas, sartenes..., al limpiar fogones y otros equipos de cocina	Usar manoplas y guantes para manipular menaje a altas temperaturas.	Guantes de protección.
Salpicaduras durante la cocción.	Precaución durante la cocción, evitar roces y contacto con cazuelas, horno, bandejas calientes.	
Por no usar los guantes de protección.	Usar las manoplas y pinzas.	

Cambios de temperatura :

Al acceder a cámaras frigoríficas sin la chaqueta.	Usar las chaquetas para entrar en las cámaras frigoríficas.	Chaquetas.
--	---	------------

Exposiciones a sustancias químicas:

Es posible la proximidad con productos de limpieza tales como lejía, amoníaco, desengrasante o salfuman.	Velar por el uso adecuado de estos productos. Limpiar sobre superficies frías. No mezclar productos de limpieza.	Pantallas y gafas faciales
--	--	----------------------------

Sobreesfuerzos y manipulaciones:

Manipular pesos elevados.	Mantener una buena postura durante el proceso. Pedir ayuda a un compañero.	
Al depositar bandejas en estantes elevados.	Evitar las posturas y movimientos que entrañen riesgo, corrección postura (tronco erguido, rodillas ligeramente separadas...)	
Arrastrar carros y menaje.	Empujar los carros en vez de arrastarlos.	
Cargar excesivamente las bandejas.	No cargar las bandejas de forma excesiva.	

**Avisar al supervisor cuando se detecte algún tipo de desperfecto.
Mantener el centro ordenado y limpio en todo momento.
Usar las protecciones individuales y colectivas cuando la tarea lo requiera.
Mantener los EPI's limpios y cuidados.**

Versión: 0

Sustituye a: No Procede

Registro del Sistema Integrado de Gestión

FIR04-IT02-PO01 Ficha Informativa de Riesgos Laborales Jefe de Cocina

Página 2 de 2

Ficha Informativa de Riesgos Laborales FIR07-IT02-PO01



CENTRO DE TRABAJO:	PUESTO DE TRABAJO: Ayudante de Camarero	
RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?	MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?	EPI's
<u>Caída de personas:</u>		
Subir en escaleras auxiliares.	Usar escaleras sobre superficies lisas.	
Subirse a elementos inestables para alcanzar objetos.	No servirse de elementos inestables.	
Por no mantener las zonas de paso sin obstáculos (menaje, alimentos, cajas).	Las zonas de paso, entradas y salidas, deberán mantenerse despejadas y libres de mercancías.	Calzado de protección.
Por no usar el calzado de protección.	Usar el calzado antideslizante.	
<u>Caída de objetos:</u>		
Desplome de objetos mal almacenados.	Almacenar los objetos y las cargas de forma estable. Los objetos pesados se colocarán en la parte inferior. Respetar límites de altura y volumen.	
Apilar demasiados objetos en una misma columna.	No formar columnas de cargas elevadas e inestables.	Calzado de protección
Caída de menaje (vasos, bandejas, cubertería ...)	Los objetos almacenados deberán ser visibles y alcanzables.	
Caída de objetos durante su manipulación y/o uso.	Guardar el menaje debidamente para evitar que caiga.	
<u>Golpes:</u>		
Con carros, cubos, estantes, puertas, menaje, equipos, cargas almacenadas, mobiliario de cocina, tren de lavado.	No dejar carros y menaje fuera de sitio. Ordenar y colocar el menaje y las cargas debidamente.	Calzado de protección.
<u>Cortes:</u>		
Al manipular cuchillos y elementos cortantes.	Coger los cuchillos por el mango, colocar el filo en dirección opuesta al cuerpo.	
Por manipular bandejas deterioradas.	Retirar las bandejas con filos cortantes de circulación.	Usar el guante anticorte.
Por no usar los guantes anticorte.	Usar los guantes anticorte cuando esté estipulado.	

CENTRO DE TRABAJO:	PUESTO DE TRABAJO: Ayudante de Camarero		
RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?	MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?	EPI's	
<u>Proyección de fragmentos o partículas:</u>			
Salpicaduras de aceite, líquidos, detergentes.	Usar las tapas durante la cocción. Verter los detergentes cuidadosamente.		
Pulverización de productos de limpieza.	Usar las gafas de protección durante la pulverización.	Pantallas y gafas faciales.	
Por no usar las pantallas/gafas de protección.	Usar las gafas y las pantallas faciales.		
<u>Quemaduras:</u>			
Al manipula cazuelas, bandejas, platos..., al limpiar planchas y otros equipos de cocina.	Las tareas de limpieza se harán en superficies frías. Usar las pinzas y manoplas.	Guantes, manoplas, pinzas de protección.	
Por no usar los guantes, manoplas y pinzas de protección.	Usar las manoplas y las pinzas cuando haya que manipular objetos calientes.		
<u>Contacto eléctrico :</u>			
Contacto con equipos conectados a la corriente eléctrica con las manos mojadas o trapos húmedos.	Al limpiar zonas con riesgo de contacto eléctrico no hacerlo con las manos mojadas o trapos húmedos		
Limpieza de maquinaria a chorro directo.	En ningún caso limpiar máquinas y equipos a chorro directo.		
No desconectar las máquinas durante las tareas de limpieza.	La maquinaria deberá desconectarse antes y durante las tareas de limpieza.		
<u>Cambios de temperatura :</u>			
Al acceder a cámaras frigoríficas.	Usar las chaquetas para entrar en las cámaras frigoríficas.	Chaquetas, chalecos...	
Por no usar la chaqueta al entrar a la cámara frigorífica.	Usar la chaqueta y elementos de abrigo para evitar el cambio brusco de temperatura.		
Al salir al exterior para tirar la basura.			
<u>Exposiciones a sustancias químicas:</u>			
Al pulverizar durante tareas de limpieza (planchas, fogones...), al mezclar productos de limpieza.	Usar las gafas o pantallas faciales durante el pulverizado y la mezcla de productos de limpieza.	Pantallas y gafas faciales	
Al limpiar en superficies calientes que generan vapores (planchas, sartenes, horno...)	Limpiar siempre en superficies frías.		



**Ficha Informativa de Riesgos Laborales
FIR07-IT02-PO01**

CENTRO DE TRABAJO:		PUESTO DE TRABAJO: Ayudante de Camarero	
RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?		MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?	
<u>Sobreesfuerzos y manipulaciones:</u>			
Al montar bandejas en la cinta de emplatado.	No transportar muchos objetos al mismo tiempo.		
Al depositar bandejas en estantes elevados.	Colocarse bien durante las tareas de limpieza o de carga de objetos		
Durante las tareas de limpieza.	Evitar las posturas y movimientos que entrañen riesgo, corrección postural.		
Escurrir elementos de limpieza (fregonas, trapos...)	(Tronco recto, rodillas ligeramente separadas...)		
Arrastrar carros y menaje.	Empujar los carros en vez de arrastrarlos.		
Cargar excesivamente las bandejas.	No cargar las bandejas de forma excesiva.		

**Avisar al supervisor cuando se detecte algún tipo de desperfecto.
Mantener el centro ordenado y limpio en todo momento.
Usar las protecciones individuales y colectivas cuando la tarea lo requiera.
Mantener los EPI's limpios y cuidados.**



Ficha Informativa de Riesgos Laborales FIR08-IT02-PO01

CENTRO DE TRABAJO:

PUESTO DE TRABAJO: Ayudante de Cocina

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?**MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?**

EPI's

Caída de personas:

Subir en escaleras auxiliares.	Usar escaleras homologadas sobre superficies lisas. Subir orientado al objeto que alcanzar y bajar en el mismo sentido.	
Por estar el suelo deteriorado o deslizante	Los vertidos accidentales deberán limpiarse inmediatamente..	
Subirse a elementos inestables para alcanzar objetos.	No servirse de elementos inestables (ejem: cajas plástico duro), usar los equipos auxiliares homologados puestos a disposición.	
Por no mantener las zonas de paso sin obstáculos (menaje, alimentos, cajas).	Las zonas de paso, entradas y salidas, deberán mantenerse despejadas y libres de mercancías.	
Por no usar el calzado de seguridad.	Usar el calzado de seguridad (suela antideslizante y puntera protegida)	Calzado de seguridad.

Caída de objetos:

Desplome de objetos mal almacenados.	Almacenar los objetos y las cargas de forma estable, los objetos pesados se colocarán en la parte inferior. Respetar límites de altura y volumen.	
Apilar demasiados objetos en una misma columna.	No formar columnas de cargas elevadas e inestables.	
Caída de menaje de cocina.	Los objetos almacenados deberán ser visibles y alcanzables.	Calzado de protección
Caída de objetos durante su manipulación y/o uso.	Guardar el menaje debidamente para evitar que caiga.	
Desplome de objetos mal almacenados.	Almacenar los objetos y las cargas de forma estable, y Los objetos pesados se colocarán en la parte inferior. Respetar límites de altura y volumen.	

Golpes:

Con carros, cubos, estantes, puertas, menaje, equipos, cargas almacenadas, mobiliario de cocina.	No dejar objetos de uso inmediato en las zonas de paso. Al terminar las tareas reubicar los elementos en su adecuado lugar y modo de almacenamiento.	Calzado de protección
--	--	-----------------------

Versión: 1
Sustituye a: Versión 0

Registro del Sistema Integrado de Gestión
FIR08-IT02-PO01 Ficha Informativa de Riesgos Laborales Ayudante de Cocina

Página 1 de 3



Ficha Informativa de Riesgos Laborales FIR08-IT02-PO01

CENTRO DE TRABAJO:

PUESTO DE TRABAJO: Ayudante de Cocina

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?

MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?

EPI's

Cortes:

Durante la manipulación de cuchillos y otras herramientas de corte	Usar los cuchillos debidamente, nunca cogerlos por el filo. Cortar en sentido opuesto al cuerpo. Las manos estarán detrás del filo.	
Por manipular bandejas deterioradas con filos cortantes.	No manipular este tipo de bandejas y avisar al superior inmediato.	Guante anticorte.
Por retirar o no usar los elementos auxiliares de protección de las maquinas (cortafiebres, picadora, peladora de patatas...) siempre tras haber sido desconectadas de la corriente eléctrica.	No retirar las protecciones de las maquinas excepto en aquellas tareas de limpieza, y siempre tras haber sido desconectadas de la corriente eléctrica.	
Por no usar los guantes anticorte.	Usar los guantes anticorte en el corte con cuchillo. (Nunca en corte con máquinas)	

Proyección de fragmentos o partículas:

Salpicaduras de aceite, líquidos, productos de limpieza.	Usar las tapas durante la cocción. Freír alimentos secos, aquellos congelados o con agua generan salpicaduras. Verter los productos de limpieza evitando salpicaduras.	NP
--	--	----

Exposiciones a sustancias químicas:

Es posible la proximidad con productos de limpieza tales como lejía, amoníaco, desengrasante o salfumán.	Velar por el uso adecuado de estos productos. Limpiar sobre superficies frías. No mezclar productos de limpieza.	Pantallas facial / Gafas de Protección
--	--	--

Quemaduras:

Al manipula cazuelas, tapas, sartenes..., al limpiar fogones y otros equipos de cocina.	Usar manoplas y guantes para manipular menaje a altas temperaturas.	
Salpicaduras durante la cocción.	Precaución durante la cocción, evitar roces y contacto con cazuelas, horno, bandejas calientes.	Guantes de protección.
Por no usar los guantes de protección.	Usar las manoplas y pinzas.	

Cambios de temperatura :

Al acceder a cámaras frigoríficas.	Usar las chaquetas para entrar en las cámaras frigoríficas.	
Por no usar la chaqueta al entrar a la cámara frigorífica.		
Al salir al exterior para tirar la basura.	Usar la chaqueta y elementos de abrigo para evitar el cambio brusco de temperatura.	Chaquetas, chalecos...



Ficha Informativa de Riesgos Laborales FIR08-IT02-PO01

CENTRO DE TRABAJO:

PUESTO DE TRABAJO: Ayudante de Cocina

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?

MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?

EPI's

Contacto eléctrico:

Contacto con equipos conectados a la corriente eléctrica con las manos mojadas o trapos húmedos.

Al limpiar zonas con riesgo de contacto eléctrico no hacerlo con las manos mojadas o trapos húmedos

Limpieza de maquinaria a chorro directo.

En ningún caso limpiar máquinas y equipos a chorro directo.

No desconectar las máquinas durante las tareas de limpieza.

La maquinaria deberá desconectarse antes y durante las tareas de limpieza.

Sobreesfuerzos y manipulaciones:

Manipular pesos elevados.

Mantener una buena postura durante el proceso. Pedir ayuda a un compañero.

Al depositar bandejas en estantes elevados.

Evitar las posturas y movimientos que entrañen riesgo, corrección postura (tronco erguido, rodillas ligeramente separadas...)

Arrastrar carros y menaje.

Empujar los carros en vez de arrastrarlos.

Cargar excesivamente las bandejas.

No cargar las bandejas de forma excesiva.

Avisar al supervisor cuando se detecte algún tipo de desperfecto.

Mantener el centro ordenado y limpio en todo momento.

Usar las protecciones individuales y colectivas cuando la tarea lo requiera.

Mantener los EPI's limpios y cuidados.

Versión: 1
Sustituye a: Versión 0

Registro del Sistema Integrado de Gestión
FIR08-IT02-PO01 Ficha Informativa de Riesgos Laborales Ayudante de Cocina

Página 3 de 3



**Ficha Informativa de Riesgos Laborales
FIR15-IT02-PO01**

CENTRO DE TRABAJO:		PUESTO DE TRABAJO: Dietista
RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?		EPI's
Caída de personas:		
Caídas por resbalones y tropiezos. Por no usar el calzado de protección.	Las zonas de paso, salidas y entradas deberán mantenerse despejadas y libres de mercancías y objetos. Usar el calzado antideslizante.	Calzado de protección.
Caída de objetos:		
Desplome de objetos mal almacenados. Caída de menaje de cocina. Caída de objetos durante su manipulación y/o uso.	Almacenar los objetos y las cargas de forma estable. Los objetos pesados se colocarán en la parte inferior. Respetar límites de altura y volumen. Los objetos almacenados deberán ser visibles y alcanzables Guardar el menaje, carpetas, etc. debidamente para evitar que caiga.	Calzado de protección.
Golpes:		
Con carros, cubos, estantes, puertas, menaje, equipos, cargas almacenadas, mobiliario de cocina, tren de lavado Golpes y contactos con objetos o herramientas: Cortes y pinchazos con material de oficina	No dejar carros y menaje fuera de sitio. Ordenar y colocar todo el material debidamente Los objetos cortantes o punzantes deben recogerse tan pronto se termine de usarse. Emplear materiales en buenas condiciones y solo para aquellos fines para los que han sido diseñados. Evitar la precipitación y la falta de atención en el desarrollo de las actividades.	NA
Fatiga visual y física-postural		
Por empleo de PVDs	De debe mantener el teclado-pantalla y documentos a una distancia similar de los ojos (mediante el empleo de atriles o portadocumentos si fuese necesario), así como evitar deslumbramientos por la situación de fuentes luminosas. Realizar descansos periódicos y cortos que permitan cambios de postura y realización de ejercicios sencillos de relajación ocular.	NA.



Ficha Informativa de Riesgos Laborales FIR15-IT02-PO01

RIESGO EXISTENTE: ¿Cuándo puede suceder?	MEDIDA PREVENTIVA: ¿Cómo evitarlo?	EPI's
<p>Por empleo de PVDs</p> <p>Por incorrecta utilización del teléfono</p>	<p><u>Trastornos músculo-esqueléticos</u></p> <p>Es obligatorio cumplir las indicaciones sobre las condiciones de los puestos de trabajo con Pantallas de Visualización de Datos en especial en lo que concierne a mantener unas correctas posturas de trabajo.</p> <p>Siempre que sea necesario debe hacerse uso de reposapiés para evitar la sobrecarga de las piernas así como problemas circulatorios</p> <p>Tanto en el uso del teléfono móvil como de los teléfonos de sobremesa, evitar la sujeción del auricular con el hombro y la cabeza ya que esa postura genera sobrecarga muscular en la zona del cuello y los hombros</p>	
<p>Manipular pesos elevados.</p> <p>Al depositar bandejas en estantes elevados.</p> <p>Arrastrar carros y menaje.</p> <p>Cargar excesivamente las bandejas.</p>	<p><u>Sobreesfuerzos y manipulaciones:</u></p> <p>Mantener una buena postura durante el proceso. Pedir ayuda a un compañero.</p> <p>Evitar las posturas y movimientos que entrañen riesgo, corrección postura (tronco erguido, rodillas ligeramente separadas..)</p> <p>Empujar los carros en vez de arrastrarlos.</p> <p>No cargar las bandejas de forma excesiva.</p>	

Avisar al supervisor cuando se detecte algún tipo de desperfecto.

Mantener el centro ordenado y limpio en todo momento.

Usar las protecciones individuales y colectivas cuando la tarea lo requiera.

Mantener los EPI's limpios y cuidados.



SERVICIOS DE CALIDAD DE VIDA

SODEXO IBERIA

Calle Chile, 8, Edificio Azasol - 1ª Planta

28290, Las Rozas - Madrid (Spain)

Tel.: +34 91 602 40 00

www.sodexoservicios.es / www.sodexo.com