UNIVERSIDAD CATÓLICA SANTO TORIBIO DE MOGROVEJO

ESCUELA DE POSGRADO



Implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para reducir riesgos en un restaurante en la ciudad de Chiclayo

TESIS PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE MAESTRO EN INGENIERÍA INDUSTRIAL CON MENCIÓN EN SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

AUTOR

Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua

ASESOR

Carlos Alberto Rojas Ciudad

https://orcid.org/0000-0003-2214-4470

Chiclayo, 2024

Implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para reducir riesgos en un restaurante en la ciudad de Chiclayo

PRESENTADA POR

Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua

A la Escuela de Posgrado de la
Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo
para optar el grado académico de

MAESTRO EN INGENIERÍA INDUSTRIAL CON MENCIÓN EN SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

APROBADA POR

Joselito Sanchez Perez
PRESIDENTE

Anthony Eduardo Laura Chumbiriza
SECRETARIO

Carlos Alberto Rojas Ciudad
VOCAL

Dedicatoria

Estoy eternamente agradecido con Dios por su amor, cuidado y presencia continua en todas las fases de mi vida, guiándome con su luz en mis necesidades. Soy consciente de que no existen obstáculos insuperables para él. A mi querida madre, Devora Ravichagua Gómez, a mi padre, Jaime Cabezudo Martínez, gracias por su incansable lucha y sacrificios para darnos a mí y a mis hermanas una vida digna y una buena educación. También me gustaría agradecer a mis respetados maestros que me han brindado un aprendizaje continuo y lecciones valiosas.

Agradecimientos

Me gustaría expresar mi más profundo agradecimiento a mis padres por su constante apoyo y aliento a lo largo de mi viaje. También agradezco a las hermanas por su comprensión y ayuda constante. Estoy muy agradecido con la Universidad Católica Santo Toribio de Mogrovejo por brindarme los conocimientos que he adquirido durante esta prestigiosa maestría. Además, me gustaría destacar y agradecer a mis amigos y profesores por su apoyo, compañerismo y amistad.

TESIS FINAL 2024 TURNITIN.pdf

INFORME DE ORIGINALIDAD

13%	14%	9%	8%
INDICE DE SIMILITUD	FUENTES DE INTERNET	PUBLICACIONES	TRABAJOS DEL ESTUDIANTE

FUENTES PRIMARIAS

1	hdl.handle.net Fuente de Internet	4%
2	tesis.usat.edu.pe Fuente de Internet	1%
3	repositorio.ucv.edu.pe Fuente de Internet	1%
4	www.slideshare.net Fuente de Internet	<1%
5	Submitted to Universidad Continental Trabajo del estudiante	<1%
6	repositorio.unap.edu.pe Fuente de Internet	<1%
7	repositorio.unasam.edu.pe Fuente de Internet	<1%
8	Jose Jaimes-Morales. "Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo: una revisión desde los planes de emergencia", IPSA	<1%

Índice

Resumen **6**

Abstract **7**

Introducción **8**

Revisión de literatura **10**

Materiales y métodos **22**

Resultados y discusión **23**

Discusión del Objetivo 1 ..... **24**

Discusión del Objetivo 2 ..... **27**

Discusión del Objetivo 3 ..... **31**

Discusión del Objetivo 4 ..... **33**

Conclusiones **34**

Recomendaciones **35**

Referencias **35**

Anexos **38**

Resumen

Este trabajo tiene como objetivo principal implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) en el restaurante 490 Carnes & Parrillas. El estudio se divide en cuatro fases principales.

En la primera fase, se realizó un diagnóstico de la situación actual de la empresa en cuanto al cumplimiento de normativas de seguridad y salud en el trabajo. Se encontró que el restaurante se encontraba en un nivel muy grabe en la implementación.

En la segunda fase, se identificaron los peligros y se evaluaron los riesgos laborales presentes en el restaurante. Se implementaron medidas de control para mitigar estos riesgos.
La tercera fase consistió en establecer planes de acción para ajustar la situación del restaurante a los requisitos normativos. Se creó un programa de capacitaciones y se formó un Comité de SST.

En la cuarta fase, se analizó la valoración final de los riesgos después de la implementación del SGSST. Se logró una reducción significativa de los riesgos importantes y un aumento del cumplimiento normativo al 51%.

En resumen, la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en el restaurante 490 Carnes & Parrillas ha mejorado la seguridad laboral y el cumplimiento de normativas.

Palabras clave: Sistema de gestión, Implementación, Seguridad y salud, Riesgos, Reducir riesgos:

Abstract

This work aims to implement a Health and Safety Management System (HSSMS) at the "490 Carnes & Parrillas" restaurant. The study is divided into four main phases.

In the first phase, a diagnosis of the company's current situation regarding compliance with health and safety regulations at work was conducted. It was found that the restaurant only met 5% of the requirements.

In the second phase, hazards were identified, and occupational risks present in the restaurant were evaluated. Control measures were implemented to mitigate these risks.

The third phase involved establishing action plans to align the restaurant's situation with regulatory requirements. A training program was created, and an HSS (Health and Safety) Committee was formed.

In the fourth phase, a final risk assessment was conducted after implementing the HSSMS. There was a significant reduction in major risks and an increase in regulatory compliance to 51%.

In summary, the implementation of the Health and Safety Management System at the "490 Carnes & Parrillas" restaurant has improved workplace safety and compliance with regulations.

Keywords: Management system, Implementation, Safety and health, Risks, Risk reduction.

Introducción

En la actualidad la implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST) asegura un grado de competitividad superior en las empresas. Esto trae consigo la importancia de involucrar al trabajador, traduciéndose en mejorar los métodos de trabajo, realizar capacitaciones constantes y adaptar su entorno laboral. No obstante en américa latina no se le brinda el debido interés, esto debido a la falta de concientización y las raíces culturales, teniendo en el peor de los casos que las normas de salud y seguridad estén mal estructuradas o en los mejor de los casos que no se implementen de manera adecuada. [1]

Según la organización internacional del trabajo (OIT) cada año 317 millones de personas son víctimas de accidentes de trabajo y las muertes por accidentes o enfermedades profesionales exceden los 2,34 millones de personas [2]. Esto trae consigo sufrimiento para los familiares, así como perdidas económicas que representan alrededor de 3,94 % del PIB mundial generados por indemnizaciones, interrupciones de producción, jornadas laborales perdidas, costes de atención sanitaria, entre otros.

Por otro lado en américa se registran 11,1 accidentes de características mortales por cada 100 000 trabajadores, siendo los sectores como agricultura, minería, construcción y pesca los que poseen mayor incidencia [2]. Esto debido a la ausencia de una inspección eficaz y el uso correcto de los registros de enfermedades profesionales y accidentes de trabajo para tener mejores estrategias de prevención [2].

Analizando a los países vecinos se sabe que en el año 2022 Colombia presento 545 133 accidentes calificados como laborales, 32 357 enfermedades ocupaciones y 537 muertes laborales [3]. También que el 88% de las microempresas no tienen un encargado del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST) y solo se identifican el 34% de los peligros físicos y 38% de los peligros químicos [4].

Por otro lado en Chile se presentaron 158 656 accidentes laborales, teniendo 197 accidentes fatales generando 19,7 días laborales perdidos, el 68% de dichos accidentes fueron sufridos por hombres [5]. Por otro lado, las denuncias por enfermedades profesionales exceden las 49 257 de las cuales 85% se calificaron como enfermedades comunes [5].

Tal y como indica [6] en el Perú se tienen 231 667 accidentes mortales por mes, de las cuales el 20,29% corresponden a accidentes laborales. Tan solo en diciembre del 2022 se notificaron 2 383 accidentes de trabajo, así como enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos [7]. El ministerio de trabajo y promoción del empleo (MTPE) [8] indica que las industrias manufactureras representan el 19,84% de las notificaciones de accidentes de trabajo, seguido por las actividades inmobiliarias y de construcción.

En el año 2022 la región Lambayeque registró 2 accidentes mortales, 47 accidentes de trabajo [8]. Esto debido a que en la región no se cumple lo establecido por la ley 29783 (ley de seguridad y salud en el trabajo) ya que se ve como un gasto y no como una inversión. Con la ausencia de estas herramientas de gestión o la implementación de un SGSST, las empresas no gestionan correctamente los riesgos trayendo consigo accidentes [9].

Concretamente en la ciudad de Chiclayo Av. Miguel Grau Nro. 1055 se sitúa el restaurant 490 Carnes & Parrillas, empresa con más de 28 años de tradición parrillera, comida tradicional peruana y cata de vinos, con una cantidad de 32 trabajadores. En el cual tras realizar el diagrama de Ishikawa (ver anexo 1), se determinó que en el restaurante 490 Carnes & Parrillas, el personal no se encuentra capacitado para identificar los riesgos en sus áreas de trabajo, no existe una cultura de prevención, carece de la identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control, no existe un comité de SST que supervise el trabajo seguro y no cuenta con la documentación obligatoria de seguridad y salud en el trabajo lo que genera riesgos laborales.

Porcentualmente los riesgos laborales son causados por la ausencia de capacitación en un 22%, de la falta de cultura de prevención 19%, carencia de identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control un 19%, con respecto a la falta de un comité SST se obtuvo 13%, la carencia de documentación obligatoria un 13%, espacios resbalosos 9% y áreas desordenadas 6%. No obstante, tal y como se muestra en el diagrama de Pareto (anexo 1 y 2) se trabajará para eliminar las primeras cinco causas que representan el 84%.

La investigación presente sirve para que las empresas mejoren sus procesos y cumplan con ciertos estándares establecidos, uno de ellos es la normativa nacional que se encarga de garantizar el bienestar de los trabajadores, del sector público y privado, para la cual se requiere la implementación de un sistema de gestión con un plan y estrategias adecuadas [10].

Al mismo tiempo, con el fin de reducir los riesgos que los trabajadores tienen las áreas de trabajo del restaurant 490 carnes & parrillas en la ciudad de Chiclayo, se implementó el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. La cual genera que la empresa destaque sobre su competencia y brinde mejores condiciones de trabajo a sus colaboradores.
Por otro lado, al ser un restaurante representativo en la ciudad de Chiclayo, el impacto que genera la implementación del sistema sirve como motivación para el resto de empresas las cuales en su mayoría no le dan la importancia adecuada.

Es importante que las empresas tomen decisiones oportunas y pertinentes con respecto a la seguridad y salud en el trabajo, para así poder mejorar las condiciones de trabajo de sus colaboradores y reducir el riesgo de accidentes laborales. Por lo cual se plantea la siguiente pregunta ¿En qué medida la implementación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo reducirá los riesgos en un restaurante en la ciudad de Chiclayo?, teniendo como hipótesis que la implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional permitirá reducir los riesgos en un restaurante en la ciudad de Chiclayo.

La presente investigación tiene como objetivo general Implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para reducir riesgos en un restaurante en la ciudad de Chiclayo. Como objetivos específicos primero se debe; diagnosticar la situación actual de la empresa mediante un estudio de línea base verificando el nivel de cumplimiento según normativa vigente. Seguido a ello realizar el proceso de gestión de riesgos en la empresa.

Después establecer planes de acción para ajustar la situación actual de la empresa a los requisitos exigidos según normativa nacional y finalmente analizar la valoración final de los riesgos en el restaurante.

Tal y como indica , Manuel Neciosup Prieto et al. [11] quien logro una eliminación completa de los riesgo de nivel alto con la implementación del SGSST. Es por ello que se espera reducir los riesgos de la empresa con la implementación de un sistema de gestión y medidas de control.

Revisión de literatura

El presente artículo [12] presenta una revisión sistemática de los estudios publicados entre 2011 y 2021 que examinan el impacto de las reglas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos en la reducción de accidentes laborales. La revisión incluye estudios de distintos sectores y en diferentes partes del mundo. Los resultados de la revisión muestran que, en

general, la implementación de reglas de seguridad y medidas de prevención de riesgos se asocia con una reducción significativa en el número de accidentes laborales. Además, los estudios también han demostrado que la implementación de estas medidas también se asocia con una reducción en la gravedad de los accidentes laborales. Los resultados también muestran que, para que las reglas de seguridad y medidas de prevención de riesgos sean efectivas, es necesaria una estrategia de implementación a largo plazo que incluya capacitación, comunicación, cumplimiento y vigilancia. Además, la gestión de los riesgos laborales debe ser un proceso sistemático que abarque todos los niveles de la organización.

El presente estudio examinó el grado de implementación de los sistemas de gestión de seguridad y salud ocupacional (OSHMS) en industrias de trabajos metálicos de la región centro-sur de Caldas, Colombia. Se realizó un estudio transversal con un diseño central compuesto para evaluar la influencia de dos factores: el grado de implementación de los OSHMS aplicado a la industria metálica y el nivel de conocimiento de los empleados sobre OSHMS. Los resultados mostraron que el grado de implementación de los OSHMS en la región fue bajo, y los empleados conocían bien los conceptos básicos. Como conclusión, se recomienda mejorar la implementación de los OSHMS en la región a través de una mayor educación y formación de los trabajadores. Además, el nivel de cumplimiento a la legislación y normas para la evaluación de grandes y medianas empresas supera el 81% (grandes empresas 81,66% y medianas 85,25%), aunque las empresas categorizadas como pequeñas están un 59% por debajo (58,97%). Las pequeñas empresas no tienen personal ni presupuesto destinado a las operaciones exclusivas de seguridad y salud en el trabajo. Estas actividades son designadas a personas que no tienen las habilidades requeridos para el área y en todos los casos deben realizar otras actividades dentro de la empresa [13].

A través de investigación realizada por Freddy Murcia Romero *et al.* [14] de la escuela de postgrado en la universidad ECCI Bogotá, Colombia. El estudio tiene como objetivo identificar los accidentes y prevenir los riesgos, promoviendo dentro de la organización el autocuidado y la implementación se SST. Para lo cual se elaboró un plan anual con 58 actividades, en el cual se prioriza la afiliación al seguro de salud ya que genera pérdidas económicas de $4 645. Además, en la priorización de riesgos se obtuvieron 19 peligros, de los cuales 4 son de carácter alto, 6 con probabilidad media y 8 baja, más un nivel crítico de implementación de SGSST según los estándares mínimos de la Resolución 0312 de 2019.

Por su parte Nelson Arellano Parra *et al.* [15], Bogotá, Colombia en su investigación tiene como objetivo diseñar un SGSST para la empresa Group Innovaplast considerando los estándares mínimos establecidos, basado en las Occupational Health and Safety Assessment Series (OHSAS) 18001. Con el fin de reducir el riesgo mecánico al que se encuentran expuestos los trabajadores de esta unidad de producción. Para llevar a cabo el estudio se aplicó un diseño no experimental de nivel descriptivo, recolectando datos mediante la observación de todos los trabajadores, incluyendo 17 operativos y 4 administrativos, así como la revisión de documentos y reuniones con los directivos. La metodología utilizada para valorar los peligros biomecánicos fue la Guía Técnica Colombia. 45 (GTC 45). Se concluyó que era necesario crear una herramienta para estandarizar la valoración y se adaptó la matriz de valoración de riesgos (RAM) utilizada a nivel gerencial. Como resultado se logró incrementar de un 3% a un 100% el nivel del sistema de gestión pasando de un nivel crítico a uno aceptable, además que los trabajadores operativos se exponen a riesgos altos o IV y los administrativos a riesgo II.

Mediante el estudio del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y la reducción del índice de riesgos laborales, realizada por Eduardo Muñoz Cruz y Víctor Salas Zeballos [16], Lima, Perú, tuvieron como objetivo determinar la reducción de riesgos laborales a partir de la implementación del SGSST, siendo el estudio de tipo cuantitativo pre experimental. Inicialmente se aplicó un check list para recabar información, teniendo como soporte data entregada por la empresa como registro de capacitaciones en materia de SST, exámenes médicos, matriz IPERC, auditoría de incidentes y accidentes. En segundo lugar, se aplicó un post test a una población de 70 trabajadores de la empresa Niisa Corporation SA. Los resultados obtenidos al aplicar el sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo arrojaron una reducción del 19% en cuanto a peligros, cumplimiento del plan de capacitaciones en un 300%, es decir que en promedio cada colaborador recibió de 80 a 240 horas de capacitaciones y finalmente el índice de incidente se redujo en un 4,29%. En síntesis, se concluye que al aplicarse e implementarse un SGSST se obtienen resultados favorables.

Por otro lado, Manuel Neciosup Prieto *et al.* [11] en su investigación tomó como referencia a la ISO 45001:2018 y la Ley 29783 para implementar un SGSST en Austral Group S.A.A a fin de controlar peligros dados en el entorno laboral y generar un ambiente seguro. La población en estudio fueron 376 colaboradores clasificados entre administrativos y obreros; para lo cual tras la observación; además de documentos y registros y como instrumentos la ficha de investigación. Dentro de los resultados encontrados en el diagnóstico para la variable nivel de riesgo fue de bajo 45%, medio del 45% y alto 10%; datos que fueron hallados a través de una

línea base. Sin embargo, a pesar de tener una matriz IPERC se detectó deficiencias por lo que el primer paso fuer implementarla, obteniéndose que los colaboradores tuvieran conocimiento de dicha matriz, con una participación del 100%. Por otro lado, al implementarse controles operaciones se logró reducir al 18% el nivel medio y 0% para el nivel alto el nivel de riesgo; asimismo se redujo el índice de accidentabilidad a 1,00 en el año 2020 como consecuencia del sistema de gestión.

Mediante la implementación de SGSST para un restaurante de Chicharronería, realizada por Gengger Boulangger Garay y Yesenia Osorio Rivera [17], Arequipa, Perú; se tuvo como objetivo implementar el sistema de gestión basados en los requisitos vigentes como lo es la Ley 29783 y sus modificatorias; el estudio tiene un nivel descriptivo – aplicativo, con un diseño no experimental. Se inició con la etapa diagnóstica, donde se utilizó un check list basado en Resolución Ministerial N° 050-2013-TR y posteriormente se aplicó el ciclo de Deming para la implementación del sistema. Los resultados obtenidos en cuanto a la etapa diagnóstica se obtuvieron que solo el 6,7% del restaurante cumple un plan de Seguridad Y Salud Ocupacional. Por otro lado, en cuanto al sistema se implementó una matriz IPERC, seguido de una jerarquía de control de riesgos y un programa anual de Seguridad y Salud ocupacional.

Bases teóricas

Sistema

Existen varias definiciones para sistema, no obstante, se puede describir como un conjunto de elementos que trabajan en armonía para lograr un objetivo en común. Cada sistema está compuesto por elementos de manera lógica y funcional, ya que un elemento por sí solo no es capaz de producir algo por sí mismo [18].

Seguridad y Salud en el Trabajo

Para la Organización Internacional del Trabajo (OIT) dicho termino abarca todo lo que es prevención de las enfermedades, así como lesiones dadas en el trabajo, protección y promoción de la salud en los trabajadores. Tiene como finalidad que las condiciones y medio ambiente de trabajo sea el adecuado para cada colaborador [19].

Es la prevención de aquellas condiciones y factores que directamente afectan la salud y seguridad de los colaboradores ya sean contratados o temporales, así como cualquier persona que se ubique en el lugar de trabajo. Incluyendo a todo lo que de alguna manera perturbe el desarrollo de las actividades productivas [19].

Para prevenir las enfermedades y lesiones existen distintos métodos para instalar un sistema de seguridad, no obstante, es de suma importancia, evaluar qué sistema se adapta mejor a la realidad de la empresa ya sea en infraestructura, compromiso de los colaboradores, así como el de gerencia, incluso la zona donde esta empresa se ubica y las normas que se deben cumplir.

Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

El SGSST es un método que mediante una serie de pasos permite conocer que se debe hacer, el mejor modo de hacerlo, así como supervisar el progreso respecto a las metas establecidas y evaluar que tan eficaces fueron las medidas adoptadas para futuras propuestas de mejora. Dicho sistema debe poseer flexibilidad y adaptarse a los imprevistos suscitados en la organización y requerimientos legislativos [20].

Dicho sistema se enfoca en generar cultura de SST, para lo cual se guía de las leyes y reglamentos nacionales, apoyándose de normativa a nivel internacional, para establecer cimientos legales en la implementación. Entendiéndose de esta manera como una cultura preventiva en la cual el derecho a la SST es respetado en todos sus niveles con la participación del gobierno, empleadores y colaboradores [20].

LEY 29783

Ley vigente desde el año 2011, la cual establece las normas mínimas que se deben cumplir para prevenir los riesgos laborales y a la vez permitir que los colaboradores puedan establecer libremente mejoras a lo que se estipula en la presente norma [21].

Cabe destacar que dicha ley se rige por 9 principios siendo el primero el principio de prevención, es mediante este principio que por parte del empleador se garantiza que el establecimiento y los medios, así como condiciones, aseguren la vida y bienestar de los colaboradores y todo aquel que este dentro del centro de labores. Otorgando al empleador la responsabilidad de la salud del trabajador mediante los medios y condiciones de trabajo.

El principio de responsabilidad hace énfasis en que el empleador es el quien asume las implicancias, ya sean económicas o de cualquier índole, generadas por accidentes o enfermedades ocupacionales que pueda padecer el empleador. Seguido a ello el principio de cooperación es donde entra la cultura en la empresa, donde los colaboradores de la empresa y todo aquel que se encuentre en las instalaciones cooperen con el desarrollo e implementación del sistema de gestión.

Se sabe que el Principio de información y capacitación es de suma importancia para informar a todos en el centro de trabajo, en medidas preventivas, rutas de evacuación, documentos obligatorios, etc. Así mismo las capacitaciones son fundamentales para generar cultura, ya que los colaboradores conocen que hacer y cómo hacerlo de manera teoría y práctica.

El principio de gestión integral es donde el sistema de gestión en SST debe estar implementado de manera integrada con el resto de sistemas en la organización, de esta manera lograr un trabajo en armonía y no obstaculizar el desempeño de las áreas. Por otro lado, el principio de atención integral de la salud, en el cual por medio de la ley asegura que todo trabajador que sufra de algún accidente o incidente que genere daño a su salud, deberá recibir la atención médica necesaria para su recuperación. También ya recuperado el colaborador se debe reinsertar.

Principio de consulta y participación es donde toman mayor participación los trabajadores y sus representantes, ya que se debe tener participación constante y considerar las observaciones y sugerencias por parte de aquellos. También el principio de primacía de la realidad con el cual se logra la legitimidad en la información brindada por cualquiera de las partes involucradas, donde se detalla la situación real de la empresa y permitiendo efectuar las medidas correctivas correspondientes.

Finalmente, el principio de protección, el cual resume los principios anteriores, reafirmando y reforzando los compromisos por parte del empleador, así como por los trabajadores, para de esta manera implementar un sistema de gestión sustentable y duradero.

Ley 30222

La Ley 30222, promulgada en el año 2014, tiene como objetivo mejorar la implementación de la Ley 29783 y fortalecer el sistema de seguridad y salud en el trabajo en Perú. Esta ley establece una serie de disposiciones que buscan mejorar la prevención de riesgos laborales y enfermedades profesionales, así como la protección de los derechos de los trabajadores [22].

Entre las principales disposiciones de la Ley 30222 se encuentran la obligación de las empresas de implementar medidas de seguridad y salud en el trabajo, la creación de comités de seguridad y salud en el trabajo, la elaboración de planes de prevención de riesgos laborales, y la promoción de la cultura de la seguridad en el trabajo [22].

Además, la Ley 30222 establece la obligación de los empleadores de capacitar a sus trabajadores en materia de seguridad y salud en el trabajo, y de garantizar la participación activa

de los trabajadores en la identificación y evaluación de riesgos laborales. También se establecen sanciones para aquellos empleadores que no cumplan con las disposiciones de la ley [22].

En conclusión, la Ley 30222 es una modificación de la Ley 29783 que busca mejorar la implementación del sistema de seguridad y salud en el trabajo en Perú, estableciendo medidas específicas para prevenir riesgos laborales y enfermedades profesionales y proteger los derechos de los trabajadores [22].

RM 050-2013-TR

La Resolución Ministerial 050-2013-TR [23] es un antecedente importante para la tesis relacionada con la seguridad y salud en el trabajo en el Perú. Esta resolución establece la Política Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) y su Plan de Acción, que tienen como objetivo promover una cultura de prevención de riesgos laborales y garantizar la protección de la salud y seguridad de los trabajadores en el país.

La RM 050-2013-TR se convierte en una referencia importante para los investigadores que buscan estudiar los efectos de la implementación de políticas y medidas de seguridad y salud en el trabajo, así como para aquellos que buscan analizar la evolución de la normativa en el área de SST en el Perú.

Entre los aspectos más relevantes de la RM 050-2013-TR, podemos mencionar la definición de los objetivos y estrategias de la Política Nacional de SST, así como la creación de un Comité Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo que tiene como función asesorar al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en la formulación y evaluación de políticas y planes de acción en esta materia.

En resumen, la RM 050-2013-TR es un antecedente importante para la tesis en seguridad y salud en el trabajo en el Perú, ya que establece la Política Nacional de SST y su Plan de Acción, los cuales son herramientas clave para la promoción de una cultura de prevención de riesgos laborales y la protección de la salud y seguridad de los trabajadores en el país.

Check list línea base (RM 050-2013-TR)

Es un formato el cual nos permite conocer en qué nivel de implementación del sistema se encuentra la empresa actualmente, y en base a ello saber que se debe implementar y dar las prioridades necesarias. Dicho formato se rige de 8 criterios que van desde el compromiso e involucramiento, hasta la revisión por la dirección.

Riesgo y peligro

Erróneamente ambos términos son usados como sinónimos en diferentes contextos, no obstante, tiene una gran diferencia. Riesgo es la probabilidad de que se materialice un evento que es generalmente desfavorable, mientras que un peligro es todo lo que nos rodea que puede afectar a la salud de los colaboradores.

Por otro lado, para evitar los riesgos en su totalidad se deben eliminar los peligros, es allí donde juega un papel importante las estrategias, procedimientos y compromiso que se utilizan para implementar seguridad, además de inculcar el hábito de la mejora continua.

Tipos de riesgos laborales

Los riesgos laborales dependen de a qué se dedica la empresa, así como las actividades que desempeña el trabajador, entre dichos riesgos según afirma [24] tenemos; riesgos físicos, que son los factores ambientales que en su gran parte tienen dependencia de las propiedades físicas de todo aquello que actué sobre el trabajo, pudiendo producir efectos nocivos que pueden variar según la intensidad y el tiempo de exposición.

Riesgos químicos, los cuales son agentes químicos que al momento de ingresar al organismo ya sea vía respiratoria, cutánea o digestiva generan daño a la salud de los trabajadores. Así como los riesgos biológicos que surgen de exponer al trabajador a micro y macroorganismos que estén dañando su salud. Generalmente son transmitidos mediante el aire, de los fluidos corporales y de la sangre.

Por otro lado, los riesgos ergonómicos que son originados mediante la interacción del trabajador con su puesto de trabajo, cuando dicha actividad presenta movimientos o acciones que provoquen daño a la salud. También los riesgos psicosociales que se dan por aspectos relacionados al entorno laboral, lo que genera daño social, psíquico o físico a la salud.

Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Control (IPERC)

La Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (Ley N° 29783) y su Reglamento (Decreto Supremo N° 005-2012-TR) establecen la obligatoriedad de elaborar y actualizar la matriz IPERC. La Ley N° 29783 tiene como objeto establecer los derechos y obligaciones en materia de seguridad y salud en el trabajo, a fin de prevenir los accidentes y enfermedades laborales. Asimismo, establece la obligación de los empleadores de garantizar un ambiente de trabajo seguro y saludable para sus trabajadores.

El artículo 40 de la Ley N° 29783 establece la obligatoriedad de la elaboración de la matriz IPERC en las empresas, para identificar los peligros y evaluar los riesgos asociados a cada tarea o proceso laboral. Asimismo, el artículo 44 de la misma ley establece que la matriz IPERC debe ser actualizada periódicamente para mantener su eficacia y adecuación a los cambios que puedan presentarse en el ambiente laboral.

En cuanto a la elaboración de la matriz IPERC, el artículo 43 del Reglamento de la Ley N° 29783 establece que esta debe ser elaborada por el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa, en coordinación con los trabajadores y sus representantes. Además, el artículo 44 del mismo reglamento establece que las empresas deben implementar las medidas de control correspondientes para reducir o eliminar los riesgos identificados en la matriz IPERC [21]..

Es importante destacar que el incumplimiento de las obligaciones establecidas en la Ley N° 29783 y su Reglamento puede generar sanciones para los empleadores. El artículo 114 del Reglamento establece las infracciones y sanciones en materia de seguridad y salud en el trabajo, que van desde una amonestación hasta una multa o incluso la clausura temporal o definitiva de la empresa [21]..

En conclusión, la matriz IPERC es una herramienta obligatoria en Perú para todas las empresas e instituciones que tienen trabajadores a su cargo, con el objetivo de identificar los peligros y evaluar los riesgos laborales asociados a cada tarea o proceso. Su elaboración y actualización está regulada por la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, y su cumplimiento es obligatorio. La implementación de las medidas de control correspondientes para reducir o eliminar los riesgos identificados en la matriz IPERC es una obligación de los empleadores, y su incumplimiento puede generar sanciones según lo establecido en la normativa correspondiente.

Mapa de riesgos

Es aquel plano de la empresa en el cual se muestra los peligros y medidas de control, previamente identificados por la matriz IPER-C, cabe mencionar que el mapa según la legislación no es un documento obligatorio que deber ser publicado o exhibido, no obstante, es una buena práctica el publicarlo [25] [21].. Se puede realizar por cada área de trabajo, así como por nivel, procurando que sea entendible para los colaboradores.

Cabe resaltar que es recomendable no llenar el plano de información y separar, las rutas de evacuación y las señales de seguridad en planos diferentes para una mejor lectura e

identificación de los peligros por parte de los colaboradores, de la misma manera es de suma importancia comunicar el documento y capacitar a los colaboradores antes y así conozco en que partes de su área de trabajo se encuentras lo riesgos y que medidas de control deben cumplir.

Salud ocupacional

Tal y como menciona el DS-005-2012-TR, la salud ocupacional es aquella área promueve y mantiene el más alto estado de bienestar mental, físico y social de los trabajadores en cada actividad que realizan; también es el encargado de prevenir cualquier prejuicio para la salud que puede ser ocasionado por el ambiente laboral y elementos de riesgo; así como la asignación de tareas al empleado teniendo en cuenta sus competencias y virtudes.

Por otro lado la OIT [19] y la OMS [26], definen la salud ocupacional como una ciencia que posee carácter multidisciplinario, encargada de suscitar y preservar la más alta categoría que se permite para el bienestar físico, mental y social de los empleados en sus labores; así como prever todo lo relacionado con el deterioro de la salud de los mismos en su entorno laboral y que su lugar de trabajo salvaguarde su bienestar frente a cualquier riesgo o exposición a agentes perjudiciales. Plan de venta y operaciones

Accidente de trabajo

Es aquel suceso que se da de forma brusca e inesperada que generalmente es evitable, además interrumpe las actividades cotidianas de la empresa pudiendo causar o no lesiones a los colaboradores. Esto de da debido a diferentes factores como puede ser las condiciones de trabajo inseguras, la falta de consciencia, malas relaciones en el ambiente de trabajo, falta de capacitación en materia de SST, entre otras [26].

Incidente

Es todo suceso que nace de la actividad laboral o se lleva a cabo en el transcurso de la misma, que podría o tiene como resultado el deterioro de la salud o lesiones para los trabajadores [27].

Comité de seguridad y salud en el trabajo

Es aquel que promueve la SST, mediante asesoramiento y vigilancia de lo dispuesto por el área de seguridad, además se encarga de aprobar los documentos obligatorios a excepción de la política y objetivos. Dicho comité debe ser formado por el empleador cuando la empresa cuenta con 20 colaboradores en planilla a más, caso contrario de tendrá un supervisor de SST [17].

El comité cuando está definido por acuerdos no puede estar conformado por menos de 4 miembros ni más de 12 miembros, no obstante, cuando no se tiene un acuerdo los miembros del comité no deben ser menos a 6 y por cada 100 trabajadores agregar dos miembros más hasta 12 miembros como máximo.
El procedimiento de elecciones para el comité se debe elaborar dentro del horario de trabajo y en las instalaciones de la empresa, de tal manera que no interrumpa las labores y afecte el rendimiento. Es obligación del empleador brindar un distintivo a los colaboradores que formen parte del comité, de esta manera se hace más fácil identificarlos y puedan colaborar con la implementación del sistema [17].

Entre las obligaciones del comité es el quien debe estar presente en todas las investigaciones de accidentes laborales que se generen en la empresa, así mismo debe brindar recomendaciones en base a seguridad para que estas se implementen. También es el encargado de generar la participación y colaboración de los trabajadores, así como estudiar y análisis las estadísticas de SST para proponer mejoras, ente otros.

Es el comité quien maneja el libro de actas, en el cual se detallan los acuerdos de cada reunión de comité que es de manera mensual. No obstante, se pueden realizar reuniones extraordinarias para acordar cualquier tema que no se pudo tocar en la reunión, o en caso exista un repentino cambio en la seguridad de los colaboradores o el estado.

Programa anual de seguridad

Se elabora después de diagnosticar como se encuentra la empresa actualmente en base a seguridad, en este programa se detallan las actividades que se realizaran con fechas estipuladas al largo de un año. Dichas acciones estarán orientadas a evitar los accidentes y generar cultura en la empresa, así como cumplir con la normativa, según el modelo que se esté utilizando para implementar el sistema [27].

El programa es un documento obligatorio que puede ubicarse dentro del plan de seguridad o de manera separada el cual debe ser aprobado por el comité de seguridad, además las actividades deben estar de manera detallada y se debe cumplir con las fechas establecidas.

Reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo (RISST)

Cuando la empresa cuenta con 2 colaboradores o más, es obligatorio elaborar el RISST, que nos permitirá conocer la función de cada miembro de la empresa, así como las medidas a tomar en caso sea necesario sancionar o felicitar. Dicho documento debe cumplir con una estructura

mínima donde se detalle el alcance y los objetivos del RISST, así como los compromisos y el liderazgo que se tiene, además de los estándares se seguridad no solo en la empresa, sino en todo servicio que se realice [27]..

Política y objetivos

La política es un documento obligatorio el cual debe ser aprobado por el gerente de la empresa, ya que es el compromiso de la empresa con los colaboradores en base a seguridad, dicho documento debe cumplir con una serie de requisitos como son; incluir el nombre de la organización, dar a conocer el alcance, que dicha política se integrara con las demás políticas de los distintos sistemas de gestión, entre otros.

Los objetivos de SST son los pasos a corto plazo que se van a realizar para cumplir con la política, cabe mencionar que debe estar elaborado de acuerdo a la realidad de la empresa y los recursos disponibles.

Charlas de 5 minutos

Son charlas con el objetivo de incentivar y motivar al colaborador a realizar un trabajo seguro, suelen durar menos de 30 minutos, no obstante, pueden ser de menor tiempo. Dichas charlas se deben realizar en las horas laborales sin exigir al colaborador trabajar más de lo debido y son dentro de las instalaciones de la empresa [11].

Es de gran importancia elaborar un compilado de charlas en el cual se toquen temas relacionados a la actividad que se realiza en el área de trabajo, evitando de esta manera repetir temas o utilizar recursos en una charla que no tiene relación con la actividad realizada [11] .

Diagrama Cusa y efecto

El diagrama causa y efecto, se desarrollaron mientras se hacía un proyecto de control de calidad por Ishikawa. El método consiste en identificar el problema conocida como el efecto y es situada como cabeza en el diagrama, después se identifican las causas y los factores que hacen posible este efecto no deseado [28].

Dicho diagrama tiene subdivisiones que hace más fácil la identificación y clasificación de las causas, estos pueden ser 5 o 6 como por ejemplo la parte humana, de las maquinas, los distintos métodos a utilizar, así como el medio ambiente y administrativas. Para que un diagrama brinde información a detalle, debe contener varios niveles de espinas donde se identifiquen las causas de las causas y así buscar soluciones que permitan eliminar el efecto no deseado [28].

Diagrama de Pareto

Nos ayuda a representar gráficamente los datos obtenidos sobre un problema. Su principal principio es que el 20% de causas generan el 80 de efectos. También es conocido como el 20 – 80 o diagrama ABC [28].

Con el identificamos a que causas debemos prestarle atención para optimizar nuestros recursos en solucionarlo, ya que esto traerá consigo el 80% de los efectos eliminados o disminuidos. También es utilizado para conocer qué productos o servicios generan mayor rentabilidad, ventas o costos.

Materiales y métodos

La metodología se describió en función de la metodología de investigación de Sampieri [29], a continuación se detalla lo siguiente;

Tipo y nivel de investigación

El estudio presenta un tipo de investigación aplicada, ya que se pretende dar solución a los problemas diagnosticados en la empresa con la aplicación de propuestas de mejora.

Diseño de investigación

Es cuantitativo – de tipo pre experimental con diseño pre y post test [28].

Población

La población es censal

Muestra y muestreo

La muestra es poblacional, puesto que no se aplicará una técnica de muestreo para identificar la muestra debido a que se estudiará a la población en su totalidad.

Se seleccionó al personal en su totalidad en un determinado periodo de tiempo; además de que estos respondan al requisito de estar presentes en las instalaciones del restaurante.

Análisis de datos

Para el objetivo 1 el estudio línea base se recogerá los datos mediante el check list RM 050-2013-TR y los datos serán procesados con la estadística descriptiva, graficas de barras grafica de barras. Con respecto al objetivo 2 Los datos de la identificación de peligros y evaluación de riesgos serán procesados mediante una hoja de cálculo donde se determinará el nivel de severidad de cada peligro y la clasificación de los mismos en base al modelo 3 de la RM 050-2013-TR.

Por otro lado, para establecer el plan de acción del objetivo 3 y analizar la valoración final del objetivo 4 la estadística descriptiva nos permitirá analizar la situación después de la mejora, mediante los gráficos de barras.

Matriz de consistencia y operacionalización de variables

Así mismo la matriz de operacionalización de variables y matriz de consistencia se su pueden apreciar en el anexo 3 y 4 respectivamente.

Resultados y discusión

Resultados del Objetivo 1. Diagnosticar la situación actual de la empresa mediante un estudio de línea base verificando el nivel de cumplimiento según normativa vigente.

Se diagnosticó la situación del restaurant 490 Carnes & Parrillas, analizando el SGSST con un diagnostico línea base teniendo como referencia a la RM 050-2013-TR (ver anexo 5). Dicho documento se encuentra segmentado en ocho lineamientos y estas posen 28 ítems.

Entre los resultados obtenidos con respecto al primer lineamiento el cual es compromiso e involucramiento se obtiene un cumplimiento del 15%, dicho lineamiento se encuentra conformado por el ítem de principios. Por otro lado, el siguiente lineamiento política de seguridad y salud ocupacional, se obtuvo un cumplimiento del 6%. En el ítem de política obtuvo 0% de cumplimiento, al igual que dirección y liderazgo, para organización un 17% y 25% para competencia.

Para el tercer lineamiento llamado planeamiento y aplicación, se obtuvo un 0% de cumplimiento en cada uno de los ítems, siendo estos; política, dirección, liderazgo, Organización y competencia. Mientras para el lineamiento de Implementación y operación el

2% de cumplimiento obtenido se da por los ítems Estructura y responsabilidades con 4% de cumplimiento y Preparación y respuesta ante emergencias con 6%.

En el quinto lineamiento evaluación normativa se obtiene un 23% de cumplimiento en su único ítem, el cual es requisitos legales y de otro tipo. Seguido a ello en el sexto lineamento, el ítem de salud en el trabajo tiene un puntaje de 50% de cumplimiento, mientras el resto de ítems como supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño, entre otros (ver anexo 5) un 0%.

El séptimo lineamiento, control de información y documentos, tiene en el ítem de documentos 0% de cumplimiento, al igual que los ítems de control de la documentación y de los datos, así como gestión de los registros. Por otro lado, para el octavo lineamiento el cual es revisión por la dirección conformado por el ítem gestión de la mejora, se obtuvo un 0% de cumplimiento como resultado.

Dicho análisis tiene un resultado global de 5% de cumplimiento en la implementación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo, encontrándonos en un nivel de implementación muy grave como indica el anexo 6. Además, se entregaron los resultados en un informe línea base a gerencia (ver anexo 7).

Discusión del Objetivo 1

Los resultados indican que 490 Carnes & Parrillas se encuentra en un nivel crítico ya que solo cumple con el 5% de lo establecido en la normativa clasificando como muy grave. Cabe mencionar que 490 Carnes & parrillas es una empresa con un gran crecimiento en los últimos años catalogándose como una pequeña o mediana empresa. Con lo cual se puede corroborar lo dicho por Lopez y Alex [13], quienes investigaron el nivel de cumplimiento de la legislación de SST de las pequeñas, medianas y pequeñas empresas, donde para las grandes y medianas empresas supera el 81% (grandes empresas 81,66% y medianas 85,25%), aunque las empresas categorizadas como pequeñas están por debajo de 59% (58,97%). Y afirman que las pequeñas empresas no tienen personal ni presupuesto destinado a las operaciones exclusivas de seguridad y salud en el trabajo y las actividades son designadas a personas que no tienen las habilidades requeridos para el área como es el caso de 490 Carnes & Parrillas.

Resultados del Objetivo 2. Realizar el proceso de gestión de riesgos en la empresa

Con el análisis del estudio línea base realizado, se procede a identificar los peligros, evaluar los riesgos existentes y determinar las medidas de control. Para lo cual se hace uso de la herramienta Matriz IPERC tomando como referencia el modelo 3 del DS 050-2013-TR. Dicha matriz será realizada por cada una de las áreas de la empresa que son 20 en total.

En dicha evaluación se calculó 186 peligros entre todas las áreas de la empresa, de los cuales el 34% son de tipo locativo, 12% biológicos, 25% ergonómicos, 1% psicosociales, 10% químicos, 9% físicos, 6% mecánicos y 4% eléctricos, con un 98% de riesgos importantes y 1% moderados y 1% intolerables.

Para describir los resultados en cada área se empieza por el primer nivel, elaborando las matrices del comedor 1 (anexo 8), cocina (anexo 9), Servicios higiénicos (SS. HH) hombres primer piso (anexo 10), SS. HH mujeres primer piso (anexo 11), recepción (anexo 12), caja (anexo 13) y bar1 (anexo 14). Entre los resultados obtenidos se identificó que el comedor 1 posee un total de 9 peligros, de los cuales el 33% son de tipo ergonómico, 11% físico, 44%locativo y 11% químico. Además, el 100% de los riesgos son de carácter importante.

Con respecto a la cocina, con un total de 20 peligros, el 15% es de carácter biológico, 15% ergonómico, 15% mecánico, 25% físico, 5% eléctrico, 15% locativo y 10% químico. El 95% de riesgos de carácter importante y el 5% restante es intolerable. Para los SS. HH de hombre y mujeres del primer piso, se identificó 6 peligros para cada uno, de los cuales el 17% son tipo biológico al igual que los de tipo químico, mientras para ergonómicos y locativos se tiene un 33% para cada uno y posee un 100% de riesgo importante.

Para el área de recepción se tiene un total de 3 peligros, de los cuales de tipo ergonómico son 33% y locativos 67%, además el 100% de los riesgos son de carácter importante. Por otro lado, en caja los peligros ascienden a 8, teniendo los ergonómicos un mayor porcentaje, el cual es de 38%, seguido por los locativos 25% y finalmente por físicos, eléctricos y químicos con un 13% cada uno y el total de riesgos es 100% de carácter importante.

Los resultados del bar 1 indican que, de los 14 peligros identificados, 28% son biológicos, 14% ergonómicos, 14% mecánicos, 7% de carácter físico, así como el eléctrico y químico, 21% locativo y 93% son riesgo importante y 7% moderado.

Con respecto al segundo y tercer nivel las áreas se distribuyen en comedor 2 (anexo 15), lavandería (anexo 16), SS. HH de hombres y mujeres para cada nivel (anexo 17-20), comedor 3 (anexo 21), bar 2 (anexo 22), almacén (anexo 23), vestuario (anexo 24) y SS. HH vestuario (anexo 25). De los cuales para el comedor 2 se identificaron 12, donde el 42% es de carácter ergonómico, 42% locativo y el otro 8% químico. Además, el 100% de los riesgos son de carácter importante.

En el área de lavandería los peligros son 3 entre mecánicos, eléctricos y locativos con 33% cada uno y 100% de los riesgos son de carácter importante. Para los SS. HH de hombres y mujeres en ambos niveles y el de vestuario, el resultado es 7 peligros identificados con un 43% para locativos, 29% ergonómicos, 14% biológico y 14% químico, además 100% de los riesgos son importante. Cabe mencionar que dichos resultados son iguales debido a la misma infraestructura, exposición a agentes y los colaboradores y clientes que utilizan dicha área.

El comedor 3 del total de 14 peligros identificados, el 36% son ergonómicos, 21% físicos, 36% locativos y 7% químicos, además 100% de los riesgos son importantes. Con respecto al bar 2 los peligros ascienden a 16, 25% biológico, 13% ergonómico, 13% mecánico, 13% físico, 6% eléctrico, 25% locativos y 6% químico. También del total de riesgos 100% son de carácter importante.

En el almacén, del total de los peligros identificados, los biológicos representan el 29%, Ergonómicos 14%, mecánico 7%, así como físico, eléctrico y químico, el 29% restante se distribuye locativos, además el 100% de los riesgos son importante. Por otro lado, el vestuario con 5 peligros identificados posee 20% ergonómicos, 60% locativos y 20% químicos y el 100% de los riesgos son importante.

Finalmente, para evaluar el cuarto nivel en el cual se encuentran la oficina administrativa (anexo 26) y el SS. HH de oficina (anexo 27). Se obtuvo que la oficina administrativa tiene 11 peligros de los cuales 45% son locativos, ergonómico 27%, así como 9% para físicos, eléctricos y químicos individualmente, también el 91% de los riesgos son importante y 9% moderados. Para el SS. HH de oficina el 43% de 7 peligros son locativos, 14% biológicos, 29% ergonómicos, 14% químicos y la totalidad de los peligros son de carácter importante y para el área de delivery (anexo 28) se tiene de los 3 peligros que 67% son mecánicos y 33% psicosociales.

Teniendo total 183 riesgos de carácter importante, 1 riesgo de carácter intolerable y 2 moderados.

Discusión del Objetivo 2

Con respecto a los riesgos en cada área de la empresa se concuerda con Freddy Murcia Romero *et al.* [14] quien tras implementar un SGSST en el restaurante El Toro Salvaje concluye que la parte operativa es la que está más expuesta tanto a peligros físicos como la alta temperaturas en la cocina, ergonómicos como la manipulación de carga en los mozos, así como el esfuerzo. Ya que tan solo en la cocina de 490 Carnes & Parrillas 25% son peligros físicos y el 15% ergonómicos.

Resultados del Objetivo 3. establecer planes de acción para ajustar la situación actual de la empresa a los requisitos exigidos según normativa nacional

Para la implementación de un sistema de seguridad y salud en el trabajo y verificar el cumplimiento se tienen documentos y distintas estrategias que permiten el cumplimiento de los requisitos legales. Se tiene como guía lo establecido por el ministerio de trabajo y promoción del empleo [30], los resultados obtenidos del check list línea base y las medidas de control establecidas para reducir y mitigar los riesgos.

En base a dichos resultados se elaboró el plan de SST el cual está constituido por el programa de seguridad y salud en el trabajo, programa de capacitación y entrenamiento, consta de 53 actividades programadas para el transcurso del año y se aprobó el 3 de enero del 2023 por gerencia como se aprecia en el anexo 29.

Como primera actividad se redactó la política de SST (ver anexo 30), la cual se elaboró en base a los principios redactados en el artículo 23 de la LSST [31]. Se publicó y comunico el 10 de enero del 2023 como se puede apreciar en los registros del anexo 32. Así mismo los objetivos de SST fueron comunicados el mismo día (anexo 32).

Con respecto a la matriz IPERC se realizó la inspección en campo y la obtención de datos el 10 de diciembre del 2022, con lo cual se elaboraron 21 matrices (ver objetivo 2). El 08 de enero del 2023 se publicaron por área de trabajo y se realizó una capacitación enfocada en que los colaboradores entiendan los peligros existentes en sus áreas de trabajo y la importancia de su colaboración en el proceso de implementación del SGSST (anexo 32).

Seguido a ello se elaboró el RISST (anexo 33), en el cual se cumplen con los aspectos mínimos que indica la RM 050 2013 [23]. Fue aprobado el 8 de enero del 2023 por gerencia y se comunicó a los colaboradores el 10 de enero como se puede apreciar en el anexo 32.

Por otro lado, con la matriz elaborada y publicada se pudo elaborar los mapas de riesgos (anexo 34), donde de manera puntual se conoce en que parte se encuentra cada riesgo. Dichos mapas fueron publicados el 23 de enero del 2023 tal y como menciona la LSST.

Para la conformación del comité de SST se cumple con lo establecido por la RM N° 245-2021-TR [32]. En lo cual primero se lanzó la convocatoria que fue aprobada el 01 de enero del 2023 y se puede apreciar en el anexo 35, donde se consideraron como número de representantes suplentes (6 miembros) y número de representantes titulares (6 miembros). Así mismo tiempo del mandato será de 2 años y el postulante debe por lo mínimo trabajar en la empresa, tener almenas 18 años y de preferencia tener nociones y estar capacitado en SST.

El proceso de elecciones se dio de manera semipresencial debido a los dos turnos de 8 horas que se tiene y el periodo de inscripción fue del 01 de enero al 17 de enero del 2023, siendo la publicación del listado de candidatos el 18 de enero, donde se tuvieron 6 postulantes (ver anexo 36-38) y las elecciones el 9 de febrero respetando los 15 días hábiles como se evidencia en el acta de inicio del proceso de votación (anexo 39) y acta de conclusión de proceso de votación (anexo 40).

Para la elección del comité (anexo 41) con la presencia de la junta electoral se realizó el escrutinio de votos donde se tiene un número de votos 25 equivalente al 100%. Así mismo para la instalación del comité estuvieron presentes los 6 miembros titulares, los suplentes y gerencia para un correcto desarrollo de la reunión, el cual queda registrado en el acta de instalación de comité de SST como se puede apreciar en el anexo 42.

Con el comité conformado se procedió a capacitar a los miembros en materia de SST el 20 de febrero como se aprecia en el registro (anexo 43), donde se tocaron temas como elaboración del sistema de gestión de SST, elaboración del reglamento de SST, Plan de contingencia y ergonomía. Así mismo se realizaron las reuniones de comité de manera periódica como se aprecia en las actas y agendas de los anexos 44 al 48.

Un registro obligatorio en el sistema de gestión es el registro de inspección interna, en base al programa de SST se realizó la inspección interna el 22 de abril del 2023 en el cual se encontró

falta de señalizaciones como riesgo eléctrico, condiciones no seguras como piso mojado, contenedores sin rotular, obstrucción de pasadizos, entre otros como se detallan en el registro (anexo 49) y el informe de inspección interna (anexo 50). Con lo cual se realizó una reunión con gerencia para las propuestas de mejora.

Con el fin de obtener una mayor información de las normativas obligatorias en la empresa se elaboró la matriz de requisitos legales como se aprecia en el anexo 51, dicha matriz cuanta con puntos obligatorios que se deben cumplir en base a la LSST y su reglamento que no existe una norma sectorial para restaurantes. Así mismo se elaboró el manual para contratistas el cual fue aprobado el 05 de mayo y tiene como objetivos; proveer de un documento sintetizado el cual contiene estándares y prácticas seguras de trabajo y establecer los requisitos para el ingreso y desarrollo de actividades de las empresas Contratistas, Clientes y Proveedores, en las instalaciones de 490 CARNES & PARRILLAS, con el fin de prevenir accidentes/incidentes ocupacionales, contingencias laborales y legales. Su contenido se puede apreciar en el anexo 52.

En base al marco normativo se realizaron las inducciones de SST a los 32 colaboradores de la empresa el 25 de enero del 2023 (ver registro anexo 53), donde se tocaron temas como presentación del sistema de gestión de SST, política y objetivos de seguridad, RISST, conceptos generales de seguridad, trabajo de alto riesgo entre otros como se aprecia en el registro.

Así mismo se realizaron 6 capacitaciones, las cuales fueron, 5 S, plan de vigilancia y prevención COVID, protocolos sanitarios, manipulación de carga, trabajo seguro con ruido y cuidados para el trabajo seguro en cocina. Para todas las capacitaciones se tuvo una asistencia del 100% y cada una con una duración de 1,5 horas. Se realizó una por mes, como indican los registros de asistencia (anexo 54-59).

En la empresa se tienen áreas administrativas, en las cuales se realizó los monitoreos de iluminación para lo cual se usó un luxómetro modelo LIGHTMETER model Ca813 debidamente calibrado, la ficha técnica se puede ver en el anexo 60. El método empleado fue el descrito por la norma mexicana 025-STPS-2008 [33].

Para el área de Caja primero se calculó la constante de salón (K), la cual se halla multiplicando el ancho (A) y la longitud del área (B) y a ese resultado lo dividimos entre el producto de la altura de la luminaria tomada hasta el plano de trabajo (h) por la sumatoria de A+B. Con lo cual se obtuvo un resultado de 0,583 que en la tabla de relación entre índice de área y el número de zonas de medición nos dio de 4 a 6 puntos de medición, por lo cual se optó por 4, los caculos se aprecian en el anexo 61.

Seguido a ello se calculó el factor de uniformidad para cada medición y el nivel promedio de iluminación de salón (Ep) (ver anexo 61) en el cual se obtuvo que más del 75% se encuentran dentro del rango de 0.67 a 1.00, determinándose que los niveles de medición evaluados en 490 Carnes & Parrillas son uniformes. Tras verificar el mínimo de luxes en base al cuadro de la RM 375 (Anexo 61), de termino que al tener un Ep de 107 lux no se está cumpliendo con lo mínimo requerido.

Es por ello que en el área de caja se implementó luminarias con más potencia como se puede apreciar en el anexo 62, que permita al trabajador tener más iluminancia y pausas activas cada 2 horas.
Para el monitoreo en el área administrativa se hizo uso de la misma metodología, los cálculos se pueden apreciar en el anexo 63. Se obtuvo un Ep de 76 lux, incumpliendo de esta manera con lo mínimo establecido que es 200 lux. Para lo cual se cambió el horario de trabajo en oficina, ya no se realizarían trabajos nocturnos, sino durante el día que el ambiente es abierto y permite luz natural. También se implementaron las pausas activas cada 2 horas.

En el restaurante los días viernes, sábados y domingo se brindan conciertos en vivo en el tercer piso durante 5 horas desde las 19 horas hasta las 24 horas. Para lo cual se realizaron monitoreos de ruido haciendo uso de un sonómetro Sound meter model CA832 como se puede apreciar en su ficha técnica en el anexo 64. Así mismo para comedor del tercer piso se consideraron 6 puntos de medición y para el bar 2 se consideraron 4 puntos (anexo 65).

Dichas mediciones lanzaron como resultado para el comedor 3, para la medición 1 (110,6 dB), medición 2 (99,2 dB), medición 3 (97,3 dB), medición 4 (109,9 dB), medición 5 (105,6 dB), medición 6 (115.2 dB). Y para el bar 2; medición 1 (87,2 dB), medición 2 (101,5 dB), medición 3 (98 dB), medición (97,7 dB).

Para ver si se encuentra dentro de lo permisible según la RM 375, se procedió a calcular el nivel de presión sonora por cada área como se detalla en el anexo 66, donde se obtuvo 117,74 dB

para el comedor 3 y 104,29 para el bar 2. Se usa la fórmula que se detalla en el anexo 66 para determinar el limité máximo permisible para 5 horas y es de 87,03 dB.

Debido a que se excede el límite máximo permisible se procedió a rotar cada 2,5 horas a los mozos y de igual manera los encargados del bar 2 al bar del primer piso y viceversa.
Por otro lado, la actividad de limpieza se realizaba sin protección alguna por lo cual se procedió a comprar guantes (anexo 67) y mandilón (anexo 68) para proteger a los colaboradores de cualquier agente químico que esté manipulando.

Así mismo para abastecer los botiquines, los cuales se encontraban vacío se hizo compra de alcohol de 96m gasas quirúrgicas, algodón, clorferaminaa blíster, Loperamida blíster, paracetamol, curitas, vendas, esparadrapo (anexo 69).

Finalmente, para la gestión y control de la documentación se implementó un área destinada a los archivadores de seguridad como se pude apreciar en el anexo 70, en estos archivadores se tienen todos los registros, planes, procedimientos, informes, entre otros. Además, ya que nos encontramos en una era digitalizada se hace uso de aplicativo Notion para poder guardar los documentos editables, así como los documentos ya aprobados, los cuales pueden ser vistos por el comité de SST y gerencia logrando de esta manera tener todo disponible para cuando se solicite y sea necesario (ver anexo 71).

Discusión del Objetivo 3

En la implementación se concuerda con la metodología de Eduardo Muñoz Cruz y Víctor Salas Zeballos [16]. Quienes al igual que en la presente investigación aplicaron un check list para recabar información, teniendo como soporte data entregada por la empresa como registro de capacitaciones en materia de SST, exámenes médicos, matriz IPERC, auditoría de incidentes y accidentes, entre otros. Para de esta manera elaborar un programa de SST que se enfocara en los objetivos y sea ejecutable,

De igual manera se tiene relación a lo realizado por Gengger Boulangger Garay y Yesenia Osorio Rivera [17], quienes implementaron un SGSST en una chicharroneria en Arequipa, donde también al igual que en 490 Carnes & Parrillas se hizo uso de un check list basado en Resolución Ministerial N° 050-2013-TR y posteriormente se aplicó el ciclo de Deming para la implementación del sistema. Además, también se utilizó la IPERC y una jerarquía de controles de riesgos para la elaboración del programa de Seguridad y Salud ocupacional.

Resultados del Objetivo 4. Analizar la valoración final de los riesgos en el restaurante.

Tras la implementación del programa de seguridad el riesgo se ha visto reducidos estos se pueden apreciar en las matrices IPERC actualizadas. Donde para comedor 1 (anexo 72) de los 9 riesgos importante, 2 pasaron a ser de carácter moderado. En el área de cocina (anexo 73) 9 riesgos importantes pasaron a ser moderados, al igual que el riesgo de carácter intolerable.

Los servicios higiénicos de hombres (anexo 74) y mujeres (anexo 75) redujeron cada uno de 2 riegos importantes, los cuales ahora son moderados. En el área de caja (anexo 76) 5 de los riesgos importantes lograron una reducción a moderados.

Para el bar 1 (anexo 77) se tiene 9 riesgos importantes y 5 moderados, logrando de esta manera una reducción de 4 riesgos importantes a moderados en la implementación del sistema. En el comedor 2 (anexo 78) 3 peligros importantes pasaron a ser moderados mientras que para la lavandería (anexo 79) solo de logro la reducción de un riesgo importante a moderado.

En los servicios higiénicos del segundo piso para hombres (anexo 80) y mujeres (anexo 81) 2 de los riesgos importantes pasaron a ser moderados para cada uno, de igual manera para los servicios higiénicos del tercer pido de hombres (anexo 82) y mujeres (anexo 83).

Por otro lado, el comedor 3 (anexo 84) de los 14 riesgos importantes, se logró reducir 8 a moderado. Para bar 2 (anexo 85) pasaron de importante a moderado 6 riesgos y 7 para almacén (anexo 86). Además, en el vestuario (anexo 87) solo se logró reducir un riesgo importante a moderado al igual que en el servicio higiénico del vestuario (anexo 88).
En la oficina de administración (anexo 89) de los 10 riesgos importantes 7 pasaron a ser moderados, mientras que en los servicios higiénicos de oficina (anexo 90) se logró la reducción de 1 riesgo importante.

De esta manera se logró una reducción global de 67 riesgos importantes lo que representa el 36,61% de los 183 riesgos importantes que se tenían en toda la empresa. También se logró una reducción del 100% de los riesgos intolerables, el cual solo era 1 y paso a moderado.

Para verificar el avance que se tiene en la implementación del sistema de gestión se hace una medición usando el registro línea base de la RM-050-2013-TR, obteniendo los siguientes resultados. Para el lineamiento de compromiso e involucramiento se obtuvo un 43% de cumplimiento logrando un incremento del 28%, para el lineamiento de política de seguridad y salud ocupacional el cumplimiento es del 65% incrementando en 59%.

En planeamiento y aplicación se pasó de 0% de cumplimientos a 82%, mientras que para implementación y operación se obtuvo un incremento del 59%. Por otro lado, el lineamiento de evaluación normativa paso de un 23% a un 68% y verificación paso de un 6% a 18%.
Para control de la información y documentos se logró un incremento de 31% y para revisión por la dirección 33%. En general se logró un avance del 5% de cumplimiento a un 49% en la implementación del SGSST, el registro línea base se puede ver en el anexo 91.

En base al programa de SST se logró un desarrollo del 91% (anexo 92). Esto debido a la falta de presupuesto para los exámenes médicos y la disponibilidad del personal para el cumplir con todas las capacitaciones.

Discusión del Objetivo 4

Se tiene concordancia con los resultados obtenido por Manuel Neciosup Prieto *et al.* [11] quien en su investigación tomó como referencia a la ISO 45001:2018 y la Ley 29783 para implementar un SGSST en Austral Group S.A.A a fin de controlar peligros dados en el entorno laboral y generar un ambiente seguro. Dentro de los resultados encontrados en el diagnóstico para la variable nivel de riesgo fue de bajo 45%, medio del 45% y alto 10% y al implementarse controles operaciones se logró reducir al 18% el nivel medio y 0% para el nivel alto. Al igual que en 490 Carnes & Parrillas se tuvo una reducción de 36,61% de los 183 riesgos importantes y del 100% de los riesgos intolerables,

Conclusiones

El diagnóstico de la situación inicial del restaurante 490 Carnes & Parrillas reveló un cumplimiento deficiente en los lineamientos evaluados conforme a la RM-050-2013-TR. Las cifras indicaron un compromiso e involucramiento del 15%, una política de seguridad y salud ocupacional con un cumplimiento del 6%, y una implementación y operación con solo un 2% de avance. Esto confirma una necesidad crítica de establecer y fortalecer un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo (SGSST) de forma urgente, para cumplir con los requerimientos legales y garantizar un entorno laboral seguro.

La identificación y evaluación de riesgos en las áreas evaluadas de la empresa mostró una proporción considerable de peligros significativos, con un total de 183 riesgos importantes. Las áreas críticas incluyeron el comedor 1, la cocina y áreas operativas clave, donde se detectaron riesgos ergonómicos, físicos y locativos de relevancia. Se concluye que un enfoque sistemático, basado en la jerarquía de controles y priorización de los peligros más graves, es crucial para mitigar los riesgos y proteger la integridad física de los colaboradores.

La implementación del programa de seguridad y salud en el trabajo siguió los lineamientos establecidos por la normativa nacional, aplicando un enfoque proactivo mediante la conformación del comité de SST, la ejecución de inspecciones internas y el desarrollo de capacitaciones especializadas. Esta intervención permitió no solo cumplir con las obligaciones legales, sino también promover una cultura de seguridad dentro de la empresa. Se destaca la efectividad de las medidas correctivas implementadas, las cuales se documentaron en las actas y registros correspondientes, mejorando significativamente la estructura de gestión en la empresa.

La implementación del SGSST condujo a una reducción efectiva de los riesgos laborales, evidenciada por una disminución del 36.61% en los riesgos importantes y la eliminación total de los riesgos intolerables. Este resultado resalta el impacto positivo de las medidas de control establecidas en el plan de acción, así como el compromiso de la organización con la seguridad de sus colaboradores. El avance en el cumplimiento de los lineamientos del sistema de gestión alcanzó un 46% adicional respecto al diagnóstico inicial, demostrando la efectividad del programa para la reducción de riesgos y mejora del entorno laboral.

Recomendaciones

Se recomienda implementar un sistema de medición continua del desempeño del SGSST. Esto incluye la realización de auditorías internas periódicas, la actualización constante de la matriz IPERC y la revisión del cumplimiento de las normativas nacionales e internacionales. Un seguimiento a largo plazo permitirá ajustar el sistema de gestión en función de los cambios en el entorno, la normativa o las condiciones laborales, garantizando su efectividad y vigencia.

Se sugiere continuar con el programa de capacitación y extenderlo a nuevas áreas de desarrollo como la gestión de emergencias, liderazgo en SST, y prevención de riesgos psicosociales. La inversión en el fortalecimiento de las competencias de los colaboradores no solo reducirá la exposición a riesgos, sino que también facilitará el desarrollo de líderes internos que puedan promover una cultura de seguridad más robusta.

Referencias

[1] R. Fontes, «Seguridad y Salud en el Trabajo en America Latina y el Caribe: Análisis, tem y recomendaciones de política,» Banto Iteramericano de Desarrollo, 2013.

[2] Organización internacional del trabajo, «Seguridad y Salud en trabajo en América Lati y Caribe,» *OIT*, 2022.

[3] Minsalud, «Ministerio de salud,» 2022. [En línea]. Availabl https://www.minsalud.gov.co/proteccionsocial/RiesgosLaborales/Paginas/indicadores.a px.

[4] J. Osorio, «Panorama de la seguridad y salud en el trabajo de microempresas colombian ubicadas en un barrio del municiío de Itagui, Antioquia, Colombia,» *Scielo*, 2021.

[5] Superintendencia de Seguridad Social, «Informe Anual Estadísticas de Seguridad Social Santiago, 2019.

[6] J. Diaz, S. Sharon y S. Rubi, «Accidentes laborales en el Perú: Analisis de la realidad apartir de los datos estadisticos.,» *Redalyc*, 2021.

[7] «Notificaciones de accidnetes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedad ocupacionales,» Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, 2022.

[8] MTPE, «Plataforma digital única del estado peruano,» 2022. [En línea]. Availabl https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/4327880/SAT_DICIEMBRE_2022.pdf =1679929130.

[9] L. Gonzales, «Implementación del sistema de gestion de Seguridad y Salud Ocupacion basada en la norma ISO 45001:2018 en la empresa metalmecánica Pakim Metales S.A.C. 2019.

[10] «Ley 29783,» El Peruano, Lima.

[11] «Implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional en Empresa Austral Group S.A.A.,» *Revista científica UNCA,* vol. 1, nº 1, pp. 37-60, 2021

[12] P. Llaja, A. Absalon, M. Santos, J. Flores y E. Rondon, «Management of safety rules a occupational risks: a systematic review from 2011 – 2021•,» *DYNA,* vol. 89, nº 220, p. 2021.

[13] L. Carlos y A. Ovalle, «Degree of implementation of occupational Safety and heal management systems (OSHMS), in the metalworking industries of the south-centi region of Caldas – Colombia,» *SCIELO,* vol. 18, nº 1, pp. 93-103, 2016.

[14] F. Murcia Romero, J. Gaitán Molina y C. Herrán Pulido, «Propuesta de diseño del siste de gestión de seguridad y salud en el trabajo para el establecimiento comerc "Restaurante y Eventos Toro Salvaje",» Bogotá, 2019.

[15] «Diseño del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para la empresa Gro Innovaplast.,» *Aibi Revistas de investigación, administración e ingeniería,* vol. 8, nº 3, p 118-123, 2020.

[16] E. Muñoz Cruz y V. Salas Zeballos, «Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo y reducción del Índice de Riesgos Laborales,» *Revista de investigación científica tecnológica,* vol. 2, nº 2, pp. 88-97, 2021.

[17] G. Boulangger y Y. Osorio, «Implementación de un sistema de gestión de seguridad salud ocupacional para un restaurante de chicharronería,» Arequipa , 2020.

[18] A. Sandoval, «Propuesta e implementación de un sistema de gestión de seguridad y sal en el trabajo y gestión ambiental en la estación de servicios "La Esperanza" enfocado las normas peruanas,» 2022.

[19] Organización Internacional del Trabajo, «Sistema de Gestión de la SST: Una herramie para la mejora continua,» 2011.

[20] G. Fagua Quessed, Y. Hoz Hernández y J. JAime Morales, «Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo: Una revisión desde los planes de emergencia,» *Revis Científica Multidisciplinaria,* vol. 3, nº 1, pp. 23-29, 2018.

[21] El Peruano, «Reglamento de Ley N°29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo Lima, 2016.

[22] «Ley 30222,» 2014.

[23] R. d. Peru, «RM 050-2013-TR,» Lima, 2013.

[24] Support Brigades, «Principales riesgos laborales en Perú,» 22 Enero 2021. [En línea Available: https://www.supportbrigades.com/principales-riesgos-laborales-en-peru [Último acceso: 20 Mayo 2022].

[25] «Evaluación de riesgos (iper) y mapa de riesgos y control del riesgo,» [En línea Available: http://www.29783.com.pe/BUSCADOR-LEY-29783/29783%2 %20Evaluaci%C3%B3n%20de%20riesgos%20(IPER),%20mapa%20de%20riesgos%2 y%20control%20de%20riesgos.html. [Último acceso: 21 Mayo 2022].

[26] Postgrado UCSP, «El rol de la salud ocupacional,» [En línea]. Availabl https://postgrado.ucsp.edu.pe/articulos/que-es-salud-ocupacional/#:~:text=En%20este%20sentido%2C%20seg%C3%BAn%20la,la%20prevnci%C3%B3n%20primaria%20de%20riesgos.. [Último acceso: 20 Mayo 2022].

[27] Secretaría Central de ISO, «ISO 45001:2018,» Ginebra, 2018.

[28] C. Ochoa, Diseño y análisis en investigación, Madrid, 2019.

[29] R. Hernández Sampieri, C. Fernández Collado y M. Baptista Lucio, Metodología de investigación, Mexico: McGraw - Hill.

[30] MINTRA, «Guía para la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud el trabajo en una MYPE,» Lima, 2021.

[31] E. Peruano, «Ley de seguridad y salud en el trabajo,» Lima, 2011.

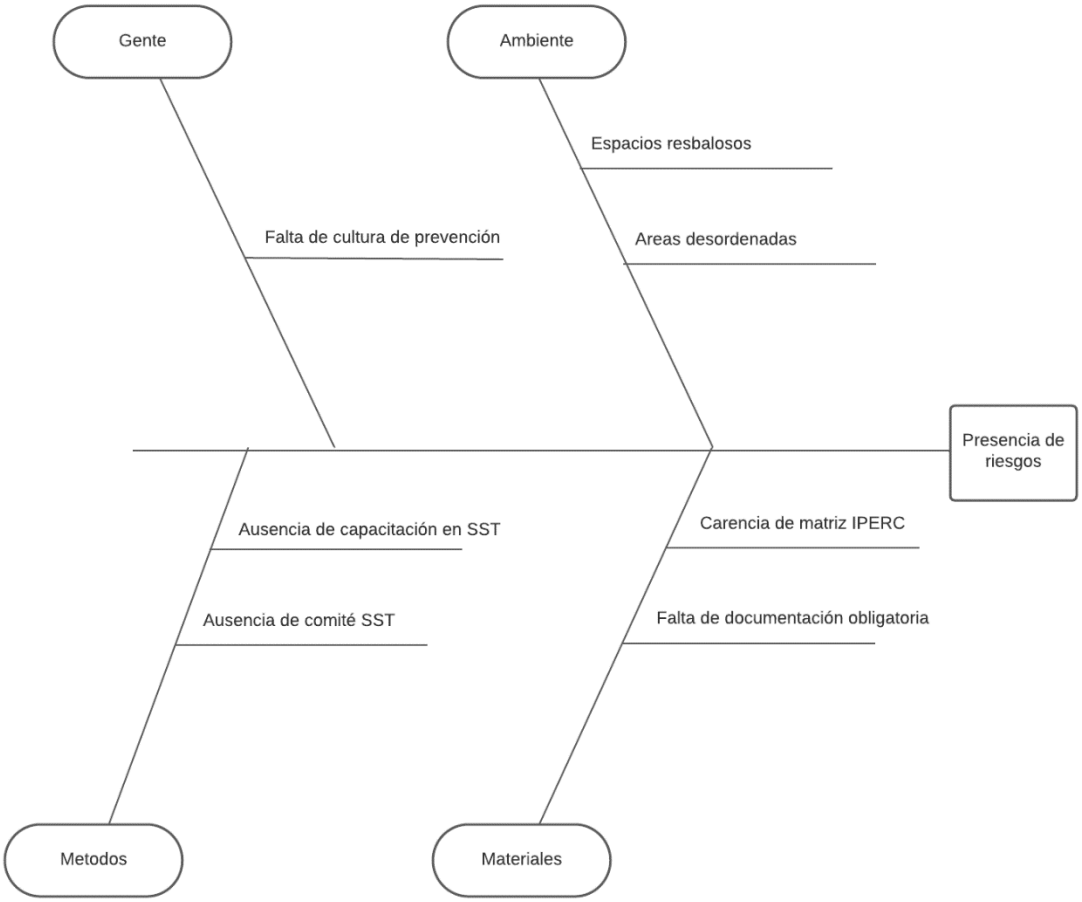
[32] Republica del Perú, «Gob.pe,» 10 Diciembre 2021. [En línea]. Availabl https://cdn.www.gob.pe/uploads/document/file/2598718/RM%20245-2021-TR.pdf?v=1639404238.

[33] Diario oficial , 30 Diciembre 2008. [En línea]. Availabl https://www.stps.gob.mx/bp/secciones/dgsst/normatividad/normas/nom-025.pdf.

[34] ISO, «ISO 45001,» 2018. [En línea]. Available: https://ergosourcing.com.co/w content/uploads/2018/05/iso-45001-norma-Internacional.pdf.

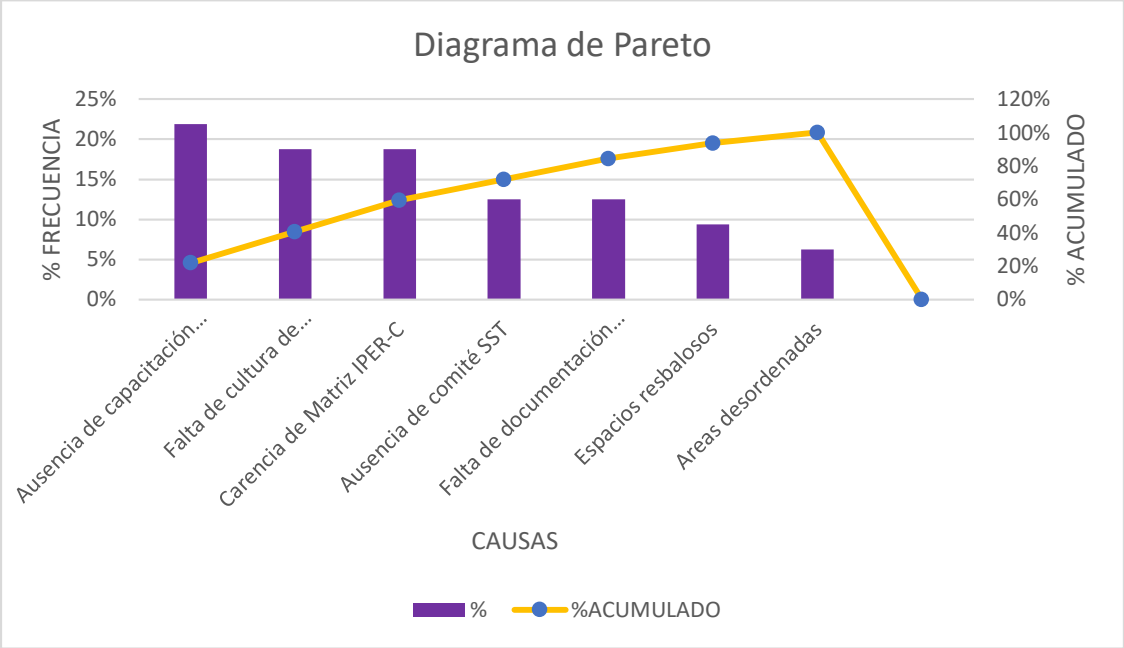
Anexos

Anexo 1. Diagrama causa – efecto



Fuente. Elaboración propia

Anexo 2. Causas del diagrama de Pareto



Nº	CAUSAS	FRECUENCIA	%
1	Ausencia de capacitación en peligros y riesgos	7	22%
2	Falta de cultura de prevención	6	19%
3	Carencia de Matriz IPER-C	6	19%
4	Ausencia de comité SST	4	13%
5	Falta de documentación obligatoria SST	4	13%
6	Espacios resbalosos	3	9%
7	Areas desordenadas	2	6%
TOTAL		32	100%

Fuente. Elaboración propia.

Anexo 3. Operacionalización de variables

Variables	definición conceptual	definición operacional	PHVA	dimensiones	indicadores
variable independiente: sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo	Conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, objetivos y procesos para lograr estos objetivos, o parte de un sistema de gestión utilizado para alcanzar la política de la SST [34].	Implementación de un gestión de seguridad y salud en el trabajo	Planificación	Política de seguridad y salud ocupacional	Política aprobada
				Línea base	(Puntaje obtenido/ Puntaje máximo) x100
				Matriz IPERC	(# de matrices realizadas/ # de áreas en la empresa)X 100
				objetivos de seguridad de seguridad	Documento aprobado
				Plan de SST	(# de actividades ejecutadas/ # actividades programadas)X 100
			Hacer	Comité de SST	Comité conformado
				Competencia y formación	(# de capacitaciones ejecutadas/ # capacitaciones programadas)X 100
				Comunicación y participación	(# de documentos comunicados/ # de documentos por comunicar)X 100
				Documentación	(Doc. Implementados / Doc. Obligatorios)x100
				Registros	(reg. Implementados/ registros obligatorios)*100
				Preparación y respuesta a emergencia	(# de brigadas conformadas/# de brigadas propuestas) X 100
				Mapa de riesgos	(# de mapas elaborados/ # de áreas de la empresa) X 100
				Reglamento interno	Aprobación del reglamento. (#de difusiones/ # de operarios) X 100
			verificar	Supervisión y monitoreo	(# inspecciones realizadas/# inspecciones programadas) x 100 (# de monitoreos realizados/# de monitoreps programados) X 100
				Control de la documentación Gestión de los registros	Documentos accesibles
			Actuar	Acción para la mejora continua	# de propuestas de mejora
variable dependiente: reducción de riesgos	Combinación de la probabilidad de que ocurran eventos o exposiciones peligrosos relacionados con el trabajo y la severidad de la lesión y deterioro de la salud que pueden causar lo eventos o exposiciones [34].	Probabilidad de que el peligro se materialice.	Riesgo		Riesgo = Probabilidad (P) X Severidad (S)

Fuente. Elaboración propia

Anexo 4. Técnicas e instrumentos

Fuente. Elaboración propia

TITULO	FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	MARCO TEÓRICO	OBJETIVOS	HIPOTESIS	VARIABLES DE OPERACIONALIZACIÓN	DISEÑO METODOLÓGICO			
						TIPO/DISEÑO	POBLACIÓN	MUESTRA	TECNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS
Implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo para reducir riesgos en un restaurante en la ciudad de Chiclayo .	¿En qué medida la implementación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo reducirá los riesgos en un restaurante en la ciudad de Chiclayo?	Sistema Seguridad y Salud en el Trabajo Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo LEY 29783 Check list línea base (RM 050-2013-TR) Riesgo y peligro Tipos de riesgos laborales Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Control (IPERC) Mapa de riesgos LEY 30222 Salud ocupacional Accidente de trabajo Incidente	**GENERAL:** Implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para reducir riesgos en restaurante en la ciudad de Chiclayo. **ESPECÍFICOS:** Evaluar mediante un estudio de línea base verificando el nivel de cumplimiento de la empresa según normativa vigente. Realizar el proceso de gestión de riesgos en la empresa. Establecer planes de acción para ajustar la situación actual de la empresa a los requisitos exigidos según normativa nacional Analizar la valoración final de los riesgos en el restaurante.	La implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional permitirá reducir los riesgos en un restaurante en la ciudad de Chiclayo	**Variable Independiente:** Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo **Definición conceptual:** Conjunto de elementos de una organización interrelacionados o que interactúan para establecer políticas, objetivos y procesos para lograr estos objetivos, o parte de un sistema de gestión utilizado para alcanzar la política de la SST [34]. **Variable dependiente** Reducción de riesgos **Definición Conceptual** Combinación de la probabilidad de que ocurran eventos o exposiciones peligrosos relacionados con el trabajo y la severidad de la lesión y deterioro de la salud que pueden causar lo eventos o exposiciones [34].	El estudio presenta un tipo de investigación aplicada, puesto que se pretendió encontrar soluciones a los problemas del procesamiento diagnosticados mediante la aplicación de propuestas. Es cuantitativo – de tipo pre experimental con diseño pre y post test.	La población está conformada por los 32 trabajadores.	La muestra es censal y serán los 32 colaboradores	Inspección en campo Análisis documental Entrevistas Guía de análisis de documentos Check list línea base Matriz IPERC

Anexo 5. Check list línea base RM 050-2013 TR

	ESTUDIO DE LINEA BASE	Elaborado por: Kabezudov E.I.R.L
		Revisado por: Leonardo Cabezudo
		Codigo: 490-CLB-001
		Fecha: 02/01/2023

A.- LISTA DE VERIFICACIÓN DE LINEAMIENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
LINEAMIENTOS	INDICADOR	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIÓN
		FUENTE	SI	NO	
I. Compromiso e Involucramiento					
Principios	El empleador proporciona los recursos necesarios para que se implemente un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 22		0	Aun no proporciona recursos para la implementacion de SGSST
	Se ha cumplido lo planificado en los diferentes programas de seguridad y salud en el trabajo.	D.S 005-2012-TR, art 24.		0	Cuentan con un plan de COVID 19, del año 2020
	Se implementan acciones preventivas de seguridad y salud en el trabajo para asegurar la mejora continua.	Ley N° 29783, art 18.		0	Se maneja a criterio de cada colaborador
	Se reconoce el desempeño del trabajador para mejorar la autoestima y se fomenta el trabajo en equipo.	Ley N° 29783, art 18 Inciso D		0	No se reconocen el desempeño laboral con ningun incentivo.
	Se realizan actividades para fomentar una cultura de prevención de	Ley N° 29783, art 18, inciso E.		0	No se realiza ninguna actividad.

	riesgos del trabajo en toda la empresa, entidad pública o privada.				
	Se promueve un buen clima laboral para reforzar la empatía entre empleador y trabajador y viceversa.	Ley N° 29783, art 18, inciso F.	2		Existen reuniones y compañerismo en las instalaciones.
	Existen medios que permiten el aporte de los trabajadores al empleador en materia de seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art 18, inciso G.		0	No hay medios de comunicación sobre SST.
	Existen mecanismos de reconocimiento del personal proactivo interesado en el mejoramiento continuo de la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art 18, inciso H.		0	No tiene reconocimiento al personal proactivo y se desconoce la SST por parte de ellos.
	Se tiene evaluado los principales riesgos que ocasionan mayores pérdidas.	Ley N° 29783, art 18, inciso I.		0	No cuenta con registos de accidentes, incidentes, IPERC, ente otros.
	Se fomenta la participación de los representantes de trabajadores y de las organizaciones sindicales en las decisiones sobre la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art 18, inciso I.	4		No cuenta con sindicato
	INDICADOR	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**

LINEAMIENTOS		FUENTE	SI	NO	
II. Política de seguridad y salud ocupacional					
Política	Existe una política documentada en materia de seguridad y salud en el trabajo, específica y apropiada para la empresa, entidad pública o privada.	Ley N° 29783, art 22, inciso A.		0	No existe política de SST.
	La política de seguridad y salud en el trabajo está firmada por la máxima autoridad de la empresa, entidad pública o privada.	Ley N° 29783, art 22, inciso B.		0	No existe política de SST.
	Los trabajadores conocen y están comprometidos con lo establecido en la política de seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art 22, inciso C.		0	No existe política de SST.
	Su contenido comprende: * El compromiso de protección de todos los miembros de la empresa. * Cumplimiento de la normatividad. * Garantía de protección, participación, consulta y participación en los elementos del	Ley N° 29783, art 22, inciso A,B,C,D y E.		0	No existe política de SST.

	sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo organización. por parte de los trabajadores y sus representantes. * La mejora continua en materia de seguridad y salud en el trabajo Integración del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con otros sistemas de ser el caso.				
Dirección	Se toman decisiones en base al análisis de inspecciones, auditorias, informes de investigación de accidentes, informe de estadísticas, avances de programas de seguridad y salud en el trabajo y opiniones de trabajadores, dando el seguimiento de las mismas.	D.S 005-2012-TR, art 78 inciso B. Ley N° 29783 art. 18, inciso J.		0	No realizan ningun analisis de inspeccion, porque no cuenan con capacitaciones, registros de accidentes entre otros.
	El empleador delega funciones y autoridad al personal encargado de implementar el sistema de gestión de Seguridad y	Ley N° 29783, art. 25.		0	No tiene delegados , ni perosnal capacido en SST.

	Salud en el Trabajo.				
Liderazgo	El empleador asume el liderazgo en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 26.		0	No tiene ningun CSSTque asuma el lidezasgo sobre la SGSST
	El empleador dispone los recursos necesarios para mejorar la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	D.S. 005-2012-TR, art 26, inciso J.		0	No dispone resurso de mejora de SST.
Organización	Existen responsabilidad es específicas en seguridad y salud en el trabajo de los niveles de mando de la empresa, entidad pública o privada.	Ley N° 29783, art. 27.		0	La organización desconoce sobre SST.
	Se ha destinado presupuesto para implementar o mejorar el sistema de gestión de seguridad y salud el trabajo.	D.S. 005-2012-TR, art. 25. Ley N° 29783, art. 62.	2		Estan dispuestos a colaborar con la implementación del sistema para el presente año.
	El Comité o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo participa en la definición de estímulos y sanciones.	D.S. 005-2012-TR, art. 109.		0	No hay comité de SST ni supervisor
Competencia	El empleador ha definido los requisitos de competencia necesarios para cada puesto de trabajo y	Ley N° 29783, art. 27.	1		El personal esta capacitado para realizar sus labores, mas no en materia de SST.

	adopta disposiciones de capacitación en materia de seguridad y salud en el trabajo para que éste asuma sus deberes con responsabilidad .				
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
III. Planeamiento y aplicación					
Diagnóstico	Se ha realizado una evaluación inicial o estudio de línea base como diagnóstico participativo del estado de la salud y seguridad en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 37.		0	El primer diagnostico es el presente.
	Los resultados han sido comparados con lo establecido en la Ley de SST y su Reglamento y otros dispositivos legales pertinentes, y servirán de base para planificar, aplicar el sistema y como referencia para medir su mejora continua.	Ley N° 29783, art. 37.		0	No hay documentos resistrados para realizar una mejora continua.
	La planificación permite: * Cumplir con normas nacionales * Mejorar el desempeño	Ley N° 29783, art. 38, incisos A,B y C.		0	No tienen una matriz legal para cumplir las normas nacionales, por lo cual se podra cuantificar, para tener una evidencia.por ello se bebe implementar el SGSST y no han tenido ninguna fiscalizacion.

	* Mantener procesos productivos seguros o de servicios seguros				
Planeamiento para la identificación de peligros, evaluación y control de riesgos	El empleador ha establecido procedimientos para identificar peligros y evaluar riesgos.	D.S. 005-2012-TR,art .38.		0	No existen procedimientos.
	Comprende estos procedimientos : * Todas las actividades * Todo el personal * Todas las instalaciones	D.S.005-2012-TR, art. 37, Inciso B.		0	No existen procedimientos.
	El empleador aplica medidas para: * Gestionar, eliminar y controlar riesgos. * Diseñar ambiente y puesto de trabajo, seleccionar equipos y métodos de trabajo que garanticen la seguridad y salud del trabajador. * Eliminar las situaciones y agentes peligrosos o sustituirlos. * Modernizar los planes y programas de prevención de riesgos laborales * Mantener políticas de protección.	Ley N° 29783, art. 50, incisos A,B,C,D,E y F.		0	No aplica medidas.

	* Capacitar anticipadamente al trabajador.				
	El empleador actualiza la evaluación de riesgo una (01) vez al año como mínimo o cuando cambien las condiciones o se hayan producido daños.	Ley N° 29783, art. 57.		0	No existen matriz IPERC.
	La evaluación de riesgo considera: * Controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la salud de los trabajadores. * Medidas de prevención.	Ley N° 29783, art. 57, incisos A y B.		0	No existen matriz IPERC.
	Los representantes de los trabajadores han participado en la identificación de peligros y evaluación de riesgos, han sugerido las medidas de control y verificado su aplicación.	Ley N° 29783, art. 75.		0	No existen matriz IPERC.
Objetivos	Los objetivos se centran en el logro de resultados realistas y visibles de aplicar, que comprende: * Reducción de los riesgos del trabajo. * Reducción de los accidentes de trabajo y	Ley N° 29783, art. 39, inciso B.		0	No cuenta con objetivos.

	enfermedades ocupacionales. * La mejora continua de los procesos, la gestión del cambio, la preparación y respuesta a situaciones de emergencia. * Definición de metas, indicadores, responsabilidades. * Selección de criterios de medición para confirmar su logro.				
	La empresa, entidad pública o privada cuenta con objetivos cuantificables de seguridad y salud en el trabajo que abarca a todos los niveles de la organización y están documentados.	D.S 005-2012-TR, art.80,inciso A.		0	No cuenta con objetivos.
Programa de seguridad y salud en el trabajo	Existe un programa anual de seguridad y salud en el trabajo.	D.S 005-2012-TR, art.32,inciso F.		0	No tienen plan anual.
	Las actividades programadas están relacionadas con el logro de los objetivos.	Ley 29783, art.39.		0	No tienen plan anual.
	Se definen responsables de las actividades en el programa de seguridad y salud en el trabajo.	Ley 29783, art. 26.		0	No tienen plan anual.

	Se definen tiempos y plazos para el cumplimiento y se realiza seguimiento periódico.	Ley N° 29783, art.25.		0	No tienen plan anual.
	Se señala dotación de recursos humanos y económicos	Ley 29783, art.25. D.S 005-2012-TR, art. 80,inciso B.		0	No tienen plan anual.
	Se establecen actividades preventivas ante los riesgos que inciden en la función de procreación del trabajador.	Ley 29783, art.65.		0	No tienen plan anual.
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
IV. Implementación y operación					
Estructura y responsabilidades	El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo está constituido de forma paritaria. (Para el caso de empleadores con 20 o más trabajadores).	Ley 29783, art.29.		0	No se cuenta con comité o supervisor de SST.
	Existe al menos un Supervisor de Seguridad y Salud (para el caso de empleadores con menos de 20 trabajadores).	Ley 29783, art.29.		0	No tiene supervisor de SST
	El empleador es responsable de: * Garantizar la seguridad y salud de los trabajadores. * Actúa para mejorar el nivel de seguridad y salud en el	Ley 29783,art.49, incisos A,B,C y D.		0	No se considera la SST como una responsabilidad.

	trabajo. * Actúa en tomar medidas de prevención de riesgo ante modificaciones de las condiciones de trabajo. * Realiza los exámenes médicos ocupacionales al trabajador antes, durante y al término de la relación laboral.				
	El empleador considera las competencias del trabajador en materia de seguridad y salud en el trabajo, al asignarle sus labores.	Ley 29783, art.27, art.51.		0	No se considera.
	El empleador controla que solo el personal capacitado y protegido acceda a zonas de alto riesgo.	Ley N° 29783, art. 55.	1		De manera empírica de considera.
	El empleador prevé que la exposición a agentes físicos, químicos, biológicos, disergonómicos y psicosociales no generen daño al trabajador o trabajadora.	Ley 29783, art.56, inciso G. D.S 005.2012-TR, art.32.		0	No se considera, no existe estudio previo.
	El empleador asume los costos de las acciones de seguridad y salud ejecutadas en el	Ley 29783,art.35, inciso D		0	No se implementaba el sistema.

	centro de trabajo.				
Capacitación	El empleador toma medidas para transmitir al trabajador información sobre los riesgos en el centro de trabajo y las medidas de protección que corresponda.	Ley 29783, art.25.		0	No realizan charlas de 5 min antes de realizar en trabajo, ni capacitaciones.
	El empleador imparte la capacitación dentro de la jornada de trabajo.	Ley 29783, art.27. D.S 005-2012-TR, art.28.		0	No imparten capacitaqciones
	El costo de las capacitaciones es íntegramente asumido por el empleador.	Ley 29783, art.62. D.S 005-2012-TR, art.28.		0	No realizan capacitaciones
	Los representantes de los trabajadores han revisado el programa de capacitación.	Ley 29783, art.74.		0	No existe programa de capacitación.
	La capacitación se imparte por personal competente y con experiencia en la materia.	D.S 005.2012-TR, art.29,inciso B.		0	No se realizan capacitaciones.
	Se ha capacitado a los integrantes del comité de seguridad y salud en el trabajo o al supervisor de seguridad y salud en el trabajo.	D.S 005.2012-TR, art.66.		0	No existe comité o superviso SST
	Las capacitaciones están documentadas.	D.S 005-2012-TR, art.29, inciso F.		0	No se tienen implementado registros y no se realizan capacitaciones.

	Se han realizado capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo: * Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración. * Durante el desempeño de la labor. * Específica en el puesto de trabajo o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o duración de su contrato. * Cuando se produce cambios en las funciones que desempeña el trabajador. * Cuando se produce cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo. * En las medidas que permitan la adaptación a la evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos. * Para la actualización periódica de los conocimientos. * Utilización y mantenimiento	Ley 29783, art.49 inciso G. D.S 005-2012-TR, art.27, inciso A.		0	No se realizan capacitaciones.

	preventivo de las maquinarias y equipos. * Uso apropiado de los materiales peligrosos.				
Medidas de prevención	Las medidas de prevención y protección se aplican en el orden de prioridad: * Eliminación de los peligros y riesgos. * Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas. * Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control. * Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor riesgo o ningún riesgo para el trabajador. * En último caso, facilitar	Ley N° 29783, art. 21.		0	No realizan medidas de prevencion en ninguno de los items nombrados, tampoco dan al personal EPP,

	equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.				
Preparación y respuestas ante emergencias	La empresa, entidad pública o privada ha elaborado planes y procedimientos para enfrentar y responder ante situaciones de emergencias.	Ley 29783,art.34, inciso B.		0	No se cuenta con plan de vigilancia por el covid 19 , ni para cualquier otra emergencia.
	Se tiene organizada la brigada para actuar en caso de: incendios, primeros auxilios, evacuación.	D.S 005-2012-TR, art.83,inciso C.		0	No se cuenta con brigada.
	La empresa, entidad pública o privada revisa los planes y procedimientos ante situaciones de emergencias en forma periódica.	Ley 29783, art.47. D.S 005-2012-TR, art.85.		0	No tienes planes Anuales, ni procedimientos para ejecutar en alguna emergencia.
	El empleador ha dado las instrucciones a los trabajadores para que en caso de un peligro grave e inminente puedan interrumpir sus labores y/o evacuar la zona de riesgo.	Ley 29783, art.63.	1		Se ha comunicado verbalmente.
Contratistas, Subcontratistas , empresa,	El empleador que asume el contrato	Ley 29783,art.68,		0	No de cumple con los Items.

entidad pública o privada, de servicios y cooperativas	principal en cuyas instalaciones desarrollan actividades, trabajadores de contratistas, subcontratistas, empresas especiales de servicios y cooperativas de trabajadores, garantiza: * La coordinación de la gestión en prevención de riesgos laborales. * La seguridad y salud de los trabajadores. * La verificación de la contratación de los seguros de acuerdo a ley por cada empleador. * La vigilancia del cumplimiento de la normatividad en materia de seguridad y salud en el trabajo por parte de la empresa, entidad pública o privada que destacan su personal.	incisos A,B,C y D.			
	Todos los trabajadores tienen el mismo nivel de protección en materia de seguridad y salud en el trabajo sea que tengan vínculo	Ley 29783, art.77.		0	No se cuenta con protección ni estudio de riesgos.

	laboral con el empleador o con contratistas, subcontratistas, empresa especiales de servicios o cooperativas de trabajadores.				
Consulta y comunicación	Los trabajadores han participado en: * La consulta, información y capacitación en seguridad y salud en el trabajo. * La elección de sus representantes ante el Comité de seguridad y salud en el trabajo * La conformación del Comité de seguridad y salud en el trabajo. * El reconocimiento de sus representantes por parte del empleador	Ley 29783, art.19, incisos A,B y C. D.S 005-2012-TR,art.88.		0	No hay CSST, ni capacitaciones de SST.
	Los trabajadores han sido consultados ante los cambios realizados en las operaciones, procesos y organización del trabajo que repercuta en su seguridad y salud.	D.S 005-2012-TR, art. Ley 29783, art.70.		0	No se han realizado cambios en base a SST.

	Existe procedimientos para asegurar que las informaciones pertinentes lleguen a los trabajadores correspondientes de la organización	Ley 29783, art.52.		0	No existen procedimientos para la informacion.
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
V. Evaluación Normativa					
Requisitos legales y de otro tipo	La empresa, entidad pública o privada tiene un procedimiento para identificar, acceder y monitorear el cumplimiento de la normatividad aplicable al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y se mantiene actualizada	D.S 005-2012-TR, art. 84,inciso A.		0	No cumple con la ley N° 29783
	La empresa, entidad pública o privada con 20 o más trabajadores ha elaborado su Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.	D.S 005-2012-TR, art.7. Ley 29783, art.34.		0	No se cuenta con un RISST.
	La empresa, entidad pública o privada con 20 o más trabajadores tiene un Libro del Comité de Seguridad y Salud en el	D.S 005-2012-TR, art.49. art.42, inciso 5.		0	No tiene un CSST.

	Trabajo (Salvo que una norma sectorial no establezca un número mínimo inferior).				
	Los equipos a presión que posee la empresa entidad pública o privada tienen su libro de servicio autorizado por el MTPE.	D.S 005-2012-TR, art.96.		0	No poseen.
	El empleador adopta las medidas necesarias y oportunas, cuando detecta que la utilización de ropas y/o equipos de trabajo o de protección personal representan riesgos específicos para la seguridad y salud de los trabajadores.	Ley 29783, art.64.		0	No les brinda los EPPs adecuados.
	El empleador toma medidas que eviten las labores peligrosas a trabajadoras en periodo de embarazo o lactancia conforme a ley.	Ley 29783, art.66. D.S 005-2012-TR, art.92.		0	Se considera como parte de recursos humanos.
	El empleador no emplea a niños, ni adolescentes en actividades peligrosas.	Ley 29783, art.67.	4		Todos son mayores de 18 años.
	El empleador evalúa el puesto de trabajo que	Ley 29783, art.67.	4		Todos son mayores de 18 años.

	va a desempeñar un adolescente trabajador previamente a su incorporación laboral a fin de determinar la naturaleza, el grado y la duración de la exposición al riesgo, con el objeto de adoptar medidas preventivas necesarias.				
	La empresa, entidad pública o privada dispondrá lo necesario para que: * Las máquinas, equipos, sustancias, productos o útiles de trabajo no constituyan una fuente de peligro. * Se proporcione información y capacitación sobre la instalación, adecuada utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. * Se proporcione información y capacitación para el uso apropiado de los materiales peligrosos.	Ley 29783,art.69, incisos A,B,C,D y E.	1		No se disponia, empezo desde este informe.

	* Las instrucciones, manuales, avisos de peligro u otras medidas de precaución colocadas en los equipos y maquinarias estén traducido al castellano. * Las informaciones relativas a las máquinas, equipos, productos, sustancias o útiles de trabajo son comprensibles para los trabajadores.				
	Los trabajadores cumplen con: * Las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en el lugar de trabajo y con las instrucciones que les impartan sus superiores jerárquicos directos. * Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección personal y colectiva.	Ley 29783,art.79, incisos A,B,C,D,E,F, G y H.		0	Los trabajadores no toman conciencia sobre lo peligroso que es ciertas actividades y no realizan el requerimiento los EPPs correspondientes.

	* No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados. * Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos, otros incidentes y las enfermedades ocupacionales cuando la autoridad competente lo requiera. * Velar por el cuidado integral individual y colectivo, de su salud física y mental. * Someterse a exámenes médicos obligatorios * Participar en los organismos paritarios de seguridad y salud en el trabajo. * Comunicar al empleador situaciones que ponga o pueda poner en riesgo su seguridad y salud y/o las instalaciones				

	físicas * Reportar a los representantes de seguridad de forma inmediata, la ocurrencia de cualquier accidente de trabajo, incidente peligroso o incidente. * Concurrir a la capacitación y entrenamiento sobre seguridad y salud en el trabajo.				
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
VI. Verificación					
Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño	La vigilancia y control de la seguridad y salud en el trabajo permite evaluar con regularidad los resultados logrados en materia de seguridad y salud en el trabajo.	Ley 29783, art.40.		0	No se realiza vigilancia y control de la SST.
	La supervisión permite: * Identificar las fallas o deficiencias en el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. * Adoptar las medidas preventivas y correctivas.	Ley 29783, art.41, incisos A y B.		0	No cuentan con supervisor de SST
	El monitoreo permite la medición cuantitativa y	D.S 005.2012-TR, art.86.		0	No realizan monitoreo

	cualitativa apropiadas.				
	Se monitorea el grado de cumplimiento de los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783		0	No tienen objetivos de SST
Salud en el trabajo	El empleador realiza exámenes médicos antes, durante y al término de la relación laboral a los trabajadores (incluyendo a los adolescentes).	Ley 29783, art.67; 49, inciso C. D.S 005-2012-TR, art.101.	4		Los examenes medicos se realizan anual.
	Los trabajadores son informados: * A título grupal, de las razones para los exámenes de salud ocupacional. * A título personal, sobre los resultados de los informes médicos relativos a la evaluación de su salud. * Los resultados de los exámenes médicos no son pasibles de uso para ejercer discriminación.	Ley 29783,art.71, incisos A y B.	2		Se les informa parcialmente.
	Los resultados de los exámenes médicos son considerados para tomar acciones preventivas o	D.S 005.2012-TR, art.102.		0	Solo es para cumplimiento.

	correctivas al respecto.				
Accidentes, incidentes peligrosos e incidentes, no conformidad, acción correctiva y preventiva	El empleador notifica al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo los accidentes de trabajo mortales dentro de las 24 horas de ocurridos.	Ley 29783, art.82,inciso A.		0	No se resgistra ningun accidente grave o mortal ocurrido. (no existen registros)
	El empleador notifica al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, dentro de las 24 horas de producidos, los incidentes peligrosos que han puesto en riesgo la salud y la integridad física de los trabajadores y/o a la población.	Ley 29783. art.82, inciso B. D.S 005-2012-TR, art.111.		0	No se resgistra ningun incidente peligroso.
	Se implementan las medidas correctivas propuestas en los registros de accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y otros incidentes.	D.S 005-2012-TR, art.34.		0	No realizan medidas correctiva
	Se implementan las medidas correctivas producto de la no conformidad hallada en las auditorías de seguridad y salud en el trabajo.	Ley 29783, art.45.		0	No realizan medidas correctiva
	Se implementan	D.S 005-2012-TR, art.33.		0	no realizan medidas preventivas.

	medidas preventivas de seguridad y salud en el trabajo.				
Investigación de accidentes y enfermedades ocupacionales	El empleador ha realizado las investigaciones de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos, y ha comunicado a la autoridad administrativa de trabajo, indicando las medidas correctivas y preventivas adoptadas.	Ley N° 29783, art. 92.		0	No tienen registros de los incidentes y accidentes.
	Se investiga los accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos para: * Determinar las causas e implementar las medidas correctivas. * Comprobar la eficacia de las medidas de seguridad y salud vigentes al momento de hecho. * Determinar la necesidad modificar dichas medidas.	Ley N° 29783, art. 93.		0	No realizan una investigavion de incidentes y accidentes para tener alertas sobre futuros riesgos
	Se toma medidas correctivas para reducir las consecuencias de accidentes.	D.S. 005-2012-TR, art. 119.		0	No lo aplican

	Se ha documentado los cambios en los procedimientos como consecuencia de las acciones correctivas.	D.S. 005-2012-TR, art. 122.		0	No hay ducumentacion.
	El trabajador ha sido transferido en caso de accidente de trabajo o enfermedad ocupacional a otro puesto que implique menos riesgo.	Ley N° 29783, art.76.		0	Si, se les brinda las facilidades para su recuperacion.
Control de las operaciones	La empresa, entidad pública o privada ha identificado las operaciones y actividades que están asociadas con riesgos donde las medidas de control necesitan ser aplicadas.	Ley N° 29783		0	No realizan ninguna actividad al respecto.
	La empresa, entidad pública o privada ha establecido procedimientos para el diseño del lugar de trabajo, procesos operativos, instalaciones, maquinarias y organización del trabajo que incluye la adaptación a las capacidades humanas a modo de reducir los riesgos en sus fuentes.	Ley N° 29783		0	No tiene un diseño adecuado para evitar los accidentes e incidentes

Gestión del cambio	Se ha evaluado las medidas de seguridad debido a cambios internos, método de trabajo, estructura organizativa y cambios externos normativos, conocimientos en el campo de la seguridad, cambios tecnológicos, adaptándose las medidas de prevención antes de introducirlos.	Ley N° 29783		0	No cumple
Auditorias	Se cuenta con un programa de auditorías.	Ley N° 29783		0	No cuenta con progrmas de auditorias internas, ni externas .
	El empleador realiza auditorías internas periódicas para comprobar la adecuada aplicación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 43.		0	No realizan adutorias internas
	Las auditorías externas son realizadas por auditores independientes con la participación de los trabajadores o sus representantes.	Ley N° 29783, art. 43.		0	No realizan adutorias externas
	Los resultados de las auditorías son comunicados a la alta	Ley N° 29783, art. 44.		0	No cuenta con progamas de auditorias internas , ni externas .

	dirección de la empresa, entidad pública o privada.				
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
VII. Control de información y documentos					
Documentos	La empresa, entidad pública o privada establece y mantiene información en medios apropiados para describir los componentes del sistema de gestión y su relación entre ellos.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No cuenta tiene UN SGSST
	Los procedimientos de la empresa, entidad pública o privada, en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo, se revisan periódicamente.	Ley N° 29783, art. 47.		0	No cuenta tiene UN SGSST
	El empleador establece y mantiene disposiciones y procedimientos para: * Recibir, documentar y responder adecuadamente a las comunicaciones internas y externas relativas a la seguridad y salud en el trabajo. * Garantizar la	D.S. 005-2012-TR., art. 37.		0	No cuenta tiene UN SGSST

	comunicación interna de la información relativa a la seguridad y salud en el trabajo entre los distintos niveles y cargos de la organización. * Garantizar que las sugerencias de los trabajadores o de sus representantes sobre seguridad y salud en el trabajo se reciban y atiendan en forma oportuna y adecuada				
	El empleador entrega adjunto a los contratos de trabajo las recomendaciones de seguridad y salud considerando los riesgos del centro de labores y los relacionados con el puesto o función del trabajador.	Ley N° 29783		0	No se le brinda.
	El empleador ha: * Facilitado al trabajador una copia del reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo. * Capacitado al trabajador en referencia al contenido del	Ley N° 29783, art. 35 Inciso a y e.		0	No les entrega ninguno de los documentos nombrados , solo las capacitacion de induccion de SST al contratar en orma verbal

	reglamento interno de seguridad. * Asegurado poner en práctica las medidas de seguridad y salud en el trabajo. * Elaborado un mapa de riesgos del centro de trabajo y lo exhibe en un lugar visible. * El empleador entrega al trabajador las recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo considerando los riesgos del centro de labores y los relacionados con el puesto o función, el primer día de labores				
	El empleador mantiene procedimientos para garantizar que: * Se identifiquen, evalúen e incorporen en las especificaciones relativas a compras y arrendamiento financiero, disposiciones relativas al cumplimiento por parte de la organización de los	D.S. 005-2012-TR., art. 84.		0	No realiza ninguno de los items nombrados.

	requisitos de seguridad y salud. * Se identifiquen las obligaciones y los requisitos tanto legales como de la propia organización en materia de seguridad y salud en el trabajo antes de la adquisición de bienes y servicios. * Se adopten disposiciones para que se cumplan dichos requisitos antes de utilizar los bienes y servicios mencionados.				
Control de la documentación y de los datos	La empresa, entidad pública o privada establece procedimientos para el control de los documentos que se generen por esta lista de verificación.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No tienen documentos de SST
	Este control asegura que los documentos y datos: * Puedan ser fácilmente localizados. * Puedan ser analizados y verificados periódicamente. * Están disponibles en los locales. * Sean removidos	Ley N° 29783, art. 28.		0	No tienen documentos de SST

	cuando los datos sean obsoletos. * Sean adecuadamente archivados.				
Gestión de los registros	El empleador ha implementado registros y documentos del sistema de gestión actualizados y a disposición del trabajador referido a: * Registro de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes, en el que deben constar la investigación y las medidas correctivas.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No cuenta con ningun registro necesario para el sistema de seguridad y salud en el trabajo
	Registro de exámenes médicos ocupacionales.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No cuenta con ningun registro necesario para el sistema de seguridad y salud en el trabajo
	Registro del monitoreo de agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales y factores de riesgo disergonómicos.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No cuenta con ningun registro necesario para el sistema de seguridad y salud en el trabajo
	Registro de inspecciones internas de seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No cuenta con ningun registro necesario para el sistema de seguridad y salud en el trabajo
	Registro de estadísticas de	Ley N° 29783, art. 28.		0	No cuenta con ningun registro necesario para el sistema de seguridad y salud en el trabajo

	seguridad y salud.				
	Registro de equipos de seguridad o emergencia.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No cuenta con ningun registro necesario para el sistema de seguridad y salud en el trabajo
	Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No cuenta con ningun registro necesario para el sistema de seguridad y salud en el trabajo
	Registro de auditorías.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No cuenta con ningun registro necesario para el sistema de seguridad y salud en el trabajo
	La empresa, entidad pública o privada cuenta con registro de accidente de trabajo y enfermedad ocupacional e incidentes peligrosos y otros incidentes ocurridos a: * Sus trabajadores. * Trabajadores de intermediación laboral y/o tercerización. * Beneficiarios bajo modalidades formativas. * Personal que presta servicios de manera independiente, desarrollando sus actividades total o parcialmente en las instalaciones de la empresa, entidad pública o privada.	Ley N° 29783, art. 87.		0	No cuenta con el regristros de accidentes e incidentes
	Los registros mencionados son:	Ley N° 29783, art. 88		0	No cuenta con el regristros de accidentes e incidentes

	* Legibles e identificables. * Permite su seguimiento. * Son archivados y adecuadamente protegidos				
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
VIII. Revisión por la dirección					
	La alta dirección: Revisa y analiza periódicamente el sistema de gestión para asegurar que es apropiada y efectiva.	Ley 29783, art.47.		0	No cuenta con un SGSST.
Gestión de la mejora continua	Las disposiciones adoptadas por la dirección para la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, deben tener en cuenta: * Los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo de la empresa, entidad pública o privada. * Los resultados de la identificación de los peligros y evaluación de los riesgos. * Los resultados de la supervisión y medición de la eficiencia. * La investigación de accidentes,	Ley 29783,art.46, incisos A,B,C,D,E,F, G.H e I.		0	No cuenta con un SGSST.

	enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes relacionados con el trabajo. * Los resultados y recomendaciones de las auditorías y evaluaciones realizadas por la dirección de la empresa, entidad pública o privada. * Las recomendaciones del Comité de seguridad y salud, o del Supervisor de seguridad y salud. * Los cambios en las normas. * La información pertinente nueva. * Los resultados de los programas anuales de seguridad y salud en el trabajo.				
	La metodología de mejoramiento continuo considera: * La identificación de las desviaciones de las prácticas y condiciones aceptadas como seguras. * El establecimiento de estándares	Ley 29783,art.20, inciso A.		0	No se aplica la mejora continua.

	de seguridad. * La medición y evaluación periódica del desempeño con respecto a los estándares de la empresa, entidad pública o privada. * La corrección y reconocimiento del desempeño				
	La investigación y auditorías permiten a la dirección de la empresa, entidad pública o privada lograr los fines previstos y determinar, de ser el caso, cambios en la política y objetivos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	Ley 29783, art.44.		0	No se realizan auditorias.
	La investigación de los accidentes, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes, permite identificar: * Las causas inmediatas (actos y condiciones subestándares), * Las causas básicas (factores personales y	Ley 29783, art.42.		0	No se realizan auditorias.

	factores del trabajo) * Deficiencia del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, para la planificación de la acción correctiva pertinente.				
	El empleador ha modificado las medidas de prevención de riesgos laborales cuando resulten inadecuadas e insuficientes para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores incluyendo al personal de los regímenes de intermediación y tercerización, modalidad formativa e incluso a los que prestan servicios de manera independiente, siempre que éstos desarrollen sus actividades total o parcialmente en las instalaciones de la empresa, entidad pública o privada durante el desarrollo de las operaciones.	Ley 29783, art. 59.		0	No cuantan con un SGSST.

Anexo 6. Nivel de implementación total del SGSST

NIVEL DE IMPLEMENTACIÓN TOTAL DEL SISTEMA DE SST	
de 0% a 25%	**MUY GRAVE**
de 25% a 50%	**GRAVE**
de 50% a 75%	**LEVE**
de 75% a 100%	**ACEPTABLE**

Anexo 7. Informe línea base aprobado por gerencia

RESULTADOS LÍNEA BASE DE LA EMPRESA 490 CARNES & PARRILLAS S.A.C. CON RESPECTO AL MARCO NORMATIVO

	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por:
Nombre:	Leonardo Cabezudo	Elena Ruiz H.	Mariano Dongo
Cargo:	Supervisor SSOMA de Kabezudov	Presidente comité SST	Gerente General de 490 Carnes &Parrilas
Firma:			
Fecha:	02/01/2023	02/01/2023	02/01/2023

Anexo 8. Matriz IPERC de comedor 1

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Comedor Primer piso	Mozo/Jefe de Mozo	Atención de pedidos de clientes	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Obstrucción de pasadizos con equipos mal ubicados o colocados	Locativo	Desplazamiento del personal por áreas de trabajo obstruidas pudiendo conllevar a caídas, cortes, lesiones musculares, quemaduras de primer o segundo grado y estrés laboral.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre desplazamiento en restaurantes		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas Proporcionar silla auxiliar para descansos		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada (bandeja con platos) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		2	3	1	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
5			Recepción de platos y utensilios calientes	X		superficies calientes a más de 80 °C de los Platos y alimentos.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre transporte y manipulación de platos calientes, parrillas y objetos a elevada temperatura Instalación de botiquín en comedor		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6		Gerente General/Coordinador	Supervisión de comedor y/o reuniones generales	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
7		Personal de Limpieza	Limpieza de comedor	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
8				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
9				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

Anexo 9. Matriz IPERC de cocina

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Cocina	Cocinero/Jefe de Cocina	Recepción de productos y víveres	X		Presencia de contaminantes químicos en la recepción de productos y víveres, sin usar correctamente el uniforme,	Químico	El contacto de los contaminantes químicos con el personal de cocina puede originar quemaduras en la barrera protectora de la piel, cicatrices, ampollas, hasta pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación y elaboración de plan de vigilancia en el trabajo y protocolos sanitarios en restaurantes.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Presencia de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía suministrada por los proveedores	Biológico	Ingreso de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía provocaría alimentos contaminados, intoxicación alimentaria y contaminación cruzada.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación y elaboración de plan de vigilancia en el trabajo y protocolos sanitarios en restaurantes.	Entrega de mascarillas descartable y alcohol para la desinfección	2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3			Traslado de productos hacia el almacén	X		Material pesado mayor a 25 kg al desplazar los productos al almacén	Ergonómico	Manipulación de carga pesada por parte de los trabajadores puede conllevar a manejar malas posturas, sobreesfuerzo, hernias, lumbalgias, dolores musculares y tensión en articulaciones.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación en levantamiento de cargas. Implementación de procedimientos para levantamiento de cargas.		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
4			Preparación de alimentos	X		Herramientas filosas (chuchillos) al realizar la preparación de los alimentos de alimentos.	Mecánico	Manipulación de herramientas filosas, pudiendo provocar cortes en extremidades superiores e inferiores, laceración de nervios de la mano y pérdida de sensibilidad.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Proporcionar silla auxiliar para descanso. Programación de pausas activas.		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

6			Manipulación de utensilios calientes y fuentes de calor como freidoras, hornos, etc; en la preparación de alimentos	X		Superficies calientes a más de 80 °C de los hornos, cocinas y freidoras.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina. Instalación de botiquín de cocina.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7				X		Encendido incorrecto del horno y cocina	Mecánico	Encender inadecuadamente el horno y cocina puede provocar explosión del equipo, quemaduras de segundo grado, daños materiales y pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	2	3	**10**	3	**30**	**IT**	**SI**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina. Capacitación uso de extintores. Instalación de botiquín en cocina.		2	2	1	3	**8**	3	**24**	**IM**	**SI**
8				X		Presencia de aceite a mas de 180 °C de equipos de cocina.	Físico	La exposición del personal al emplear aceite a altas temperaturas, podria conllevaría a la salpicadura de aceite en extremidades superiores e inferiores y quemaduras de primer o segundo grado.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina.	Lentes de seguridad	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
9			Retiro de víveres de la congeladora	X		Bajas temperaturas hasta -30 C° del congelador	Físico	Contacto del personal a bajas temperaturas del congelador para manipular los alimentos ubicados en su interior pudiendo conllevar a un cambio brusco de temperatura de calor a frío y problemas en el sistema respiratorio.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
10			Uso y manipulación de equipos eléctricos en la preparación de alimentos	X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Cubrir esquinas de equipos		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
11				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**			Mantenimiento periódico de los equipos eléctricos Mantenimiento pozo a tierra	Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Inspección periódica de equipos Inspección de seguridad de instalaciones eléctricas		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
12			Eliminación de residuos orgánicos y residuos solidos	X		Acumulación de residuos orgánicos y sólidos (restos de alimentos, plásticos, cartones y otros materiales).	Biológico	Desecho de residuos orgánicos y sólidos acumulados pudiendo conllevar a la contaminación de superficies de trabajo, dolor abdominal, náuseas y diarrea.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre gestión de residuos Limpieza periódica de los ambientes Tachos con tapas y bolsas Retiro periódico (dos veces al día)	Entrega de guantes y mascarillas	2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

13				X		Microorganismos patógenos presentes por el inadecuado lavado de manos.	Biológico	Ingreso de microorganismos patógenos pudiendo provocar infecciones alimentarias, contaminación cruzada, diarrea, náuseas, fiebre.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre gestión de residuos	Entrega de guantes y mascarillas	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
14			Desplazamiento en el área de preparación de alimentos al transportar ollas, platos, sartenes y vajillas	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
15		Gerente General/Coordinador	Supervisión en cocina	X		superficies calientes a más de 80 °C de los hornos, cocinas y freidoras.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inducción específica Instalación de botiquín en cocina		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
16				X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
17		Personal de Limpieza	Limpieza de Cocina	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
18				X		superficies calientes a más de 80 °C de los hornos, cocinas y freidoras.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inducción específica Instalación de botiquín en cocina		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
19				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	1	2	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

20				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 10. Matriz IPERC de SSHH Hombres primer piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Servicios Higiénicos Primer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllevar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Limpieza permanente del baño Vaciar tachos diariamente		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

Anexo 11. Matriz IPERC de SSHH Mujeres primer piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Servicios Higiénicos Primer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllevar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Limpieza permanente del baño Vaciar tachos diariamente		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

Anexo 12. Matriz IPERC de Recepción

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Recepción de Comedor de Primer Piso	Recepcionista/ Anfitriona / Seguridad	Atender a clientes	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Obstrucción de pasadizos con equipos mal ubicados o colocados	Locativo	Desplazamiento del personal por áreas de trabajo obstruidas pudiendo conllevar a caídas, cortes, lesiones musculares, quemaduras de primer o segundo grado y estrés laboral.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre desplazamiento en restaurantes		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas Proporcionar silla auxiliar para descansos		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 13. Matriz IPERC de Caja

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Caja	Contador/Asistente de Caja	Desarrollo de trabajos administrativos	X		Pantalla de visualización de datos en ambiente no adecuado al realizar funciones administrativas.	Físico	Exposición a pantallas de visualización de datos por un tiempo prolongado (8 horas) pudiendo originar fatiga visual, irritabilidad de los ojos, síndrome de ojo seco, pérdida de visión.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Programación de pausas activas Realizar monitoreo de iluminación		2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Permanecer sentado por más de 3 horas en silla no ergonómica al realizar actividades administrativas.	Ergonómico	Mantenerse sentado por tiempo prolongando pudiendo conllevar a malas posturas y trastornos musculo esqueléticos al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Programación de pausas activas Capacitación sobre posturas ergonómicas		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje de 100 a 240 V al manipular los mismos.	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos pudiendo conllevar pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Inspección periódica de equipos Inspección de seguridad de instalaciones eléctricas		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
4			Entrega de documentos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5				X		Manipulación de la carga pesada (equipos de oficina y materiales) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6		Personal de Limpieza	Limpieza de Oficina Administrativa	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
7				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

8				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 14. Matriz IPERC de Bar 1

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Bar ubicado en Primer piso	Jefe de Bar	Recepción de productos y víveres	X		Presencia de contaminantes químicos en la recepción de productos y víveres, sin usar correctamente el uniforme,	Biológico	El contacto de los contaminantes químicos con el personal de cocina puede originar quemaduras en la barrera protectora de la piel, cicatrices, ampollas, hasta pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Capacitación y elaboración de plan de vigilancia en el trabajo y protocolos sanitarios en restaurantes.		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Presencia de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía suministrada por los proveedores	Biológico	Ingreso de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía provocaría alimentos contaminados, intoxicación alimentaria y contaminación cruzada.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación y elaboración de plan de vigilancia en el trabajo y protocolos sanitarios en restaurantes.	Entrega de mascarillas descartable y alcohol para la desinfección	1	1	1	3	**6**	2	**12**	**MO**	**NO**
3			Preparación de tragos, coópteles, etc.	X		Herramientas filosas (chuchillos) al realizar la preparación de los alimentos de alimentos.	Mecánico	Manipulación de herramientas filosas, pudiendo provocar cortes en extremidades superiores e inferiores, laceración de nervios de la mano y pérdida de sensibilidad.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina.		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
4				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Proporcionar silla auxiliar para descanso. Programación de pausas activas.		1	1	1	3	**6**	2	**12**	**MO**	**NO**
5			Retiro de víveres de la congeladora	X		Bajas temperaturas hasta -30 C° del congelador	Físico	Contacto del personal a bajas temperaturas del congelador para manipular los alimentos ubicados en su interior pudiendo conllevar a un cambio brusco de temperatura de calor a frío y problemas en el sistema respiratorio.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina.		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
6			Uso y manipulación de equipos eléctricos en la preparación de bebidas	X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**			Mantenimiento periódico de los equipos eléctricos Mantenimiento pozo a tierra	Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Inspección periódica de equipos Inspección de seguridad de instalaciones eléctricas		1	1	1	3	**6**	2	**12**	**MO**	**NO**
7				X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Cubrir esquinas de equipos		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
8			Eliminación de residuos orgánicos y residuos sólidos	X		Acumulación de residuos orgánicos y sólidos (restos de alimentos, plásticos, cartones y otros materiales).	Biológico	Desecho de residuos orgánicos y sólidos acumulados pudiendo conllevar a la contaminación de superficies de trabajo, dolor abdominal, náuseas y diarrea.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre gestión de residuos Limpieza periódica de los ambientes Tachos con tapas y bolsas Retiro periódico (dos veces al día)	Entrega de guantes y mascarillas	1	1	1	3	**6**	2	**12**	**MO**	**NO**

9				X		Microorganismos patógenos presentes por el inadecuado lavado de manos.	Biológico	Ingreso de microorganismos patógenos pudiendo provocar infecciones alimentarias, contaminación cruzada, diarrea, náuseas, fiebre.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre gestión de residuos	Entrega de guantes y mascarillas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
10			Desplazamiento en el área de preparación	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
11		Gerente General/Coordinador	Supervisión en cocina	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
12		Personal de Limpieza	Limpieza de Bar	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
13				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	1	2	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
14				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 15. Matriz IPERC de Comedor 2

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Comedor Segundo piso	Mozo/Jefe de Mozo	Atención de pedidos de clientes	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Obstrucción de pasadizos con equipos mal ubicados o colocados	Locativo	Desplazamiento del personal por áreas de trabajo obstruidas pudiendo conllevar a caídas, cortes, lesiones musculares, quemaduras de primer o segundo grado y estrés laboral.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre desplazamiento en restaurantes		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas Proporcionar silla auxiliar para descansos		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada (bandeja con platos) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		2	3	1	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
5			Recepción de platos y utensilios calientes	X		superficies calientes a más de 80 °C de los Platos y alimentos.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre transporte y manipulación de platos calientes, parrillas y objetos a elevada temperatura Instalación de botiquín en comedor		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6		Gerente General/Coordinador	Supervisión de comedor y/o reuniones generales	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
7				X		Documentos con un peso mayor a 3 kilos que deben ser movilizados de un piso a otro.	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
8		Personal de Limpieza	Limpieza de comedor	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

9				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
10				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
11				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
12		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 16. Matriz IPERC de Lavandería

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Cuarto de Lavado	Mozo	Uso y manipulación de equipos eléctricos en la preparación de alimentos	X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Cubrir esquinas de equipos		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**			Mantenimiento periódico de los equipos eléctricos Mantenimiento pozo a tierra	Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Inspección periódica de equipos Inspección de seguridad de instalaciones eléctricas		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 17. Matriz IPERC de SSHH Hombres segundo piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	SSHH Hombres segundo piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllevar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Limpieza permanente del baño Vaciar tachos diariamente		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 18. Matriz IPERC de SSHH Mujeres segundo piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	SSHH Mujeres segundo piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllevar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Limpieza permanente del baño Vaciar tachos diariamente		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 19. Matriz IPERC de SSHH Hombres tercer piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	SSHH Hombres tercer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllevar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Limpieza permanente del baño Vaciar tachos diariamente		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 20. Matriz IPERC de SSHH Mujeres tercer piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	SSHH Mujeres tercer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllevar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Limpieza permanente del baño Vaciar tachos diariamente		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 21. Matriz IPERC de comedor tercer piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1			Atención de pedidos de clientes	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Obstrucción de pasadizos con equipos mal ubicados o colocados	Locativo	Desplazamiento del personal por áreas de trabajo obstruidas pudiendo conllevar a caídas, cortes, lesiones musculares, quemaduras de primer o segundo grado y estrés laboral.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre desplazamiento en restaurantes		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas Proporcionar silla auxiliar para descansos		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada (bandeja con platos) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5				X		Ruido mayor de 85 Db de concierto en vivo	Físico	Personal expuesto a ruido mayor de 85 Db pudiendo conllevar daño a su sistema auditivo y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**			Realizar monitoreo de ruido	Capacitación sobre exposición al ruido Rotación de mozos		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6			Recepción de platos y utensilios calientes	X		superficies calientes a más de 80 °C de los Platos y alimentos.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre transporte y manipulación de platos calientes, parrillas y objetos a elevada temperatura Instalación de botiquín en comedor		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7		Gerente General/Coordinador	Supervisión de comedor y/o reuniones generales	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
8				X		Ruido superior a 85 Db de concierto en vivo	Físico	Personal propenso a ruido mayor de 85 Db pudiendo conllevar daño a su sistema auditivo y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**			Realizar monitoreo de ruido	Capacitación sobre exposición al ruido Rotación de mozos		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
9				X		Documentos con un peso mayor a 3 kilos que deben ser movilizados de un piso a otro.	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

10		Personal de Limpieza	Limpieza de comedor	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
11				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
12				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
13				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
14		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 22. Matriz IPERC de bar 2

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Bart ubicado en Tercer piso	Jefe de Bar	Recepción de productos y víveres	X		Presencia de contaminantes químicos en la recepción de productos y víveres, sin usar correctamente el uniforme,	Biológico	El contacto de los contaminantes químicos con el personal de cocina puede originar quemaduras en la barrera protectora de la piel, cicatrices, ampollas, hasta pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación y elaboración de plan de vigilancia en el trabajo y protocolos sanitarios en restaurantes.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Presencia de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía suministrada por los proveedores	Biológico	Ingreso de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía provocaría alimentos contaminados, intoxicación alimentaria y contaminación cruzada.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación y elaboración de plan de vigilancia en el trabajo y protocolos sanitarios en restaurantes.	Entrega de mascarillas descartable y alcohol para la desinfección	2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3			Preparación de tragos, coópteles, etc.	X		Herramientas filosas (chuchillos) al realizar la preparación de los alimentos de alimentos.	Mecánico	Manipulación de herramientas filosas, pudiendo provocar cortes en extremidades superiores e inferiores, laceración de nervios de la mano y pérdida de sensibilidad.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Ruido mayor de 85 Db de concierto en vivo	Físico	Personal expuesto a ruido mayor de 85 Db pudiendo conllevar daño a su sistema auditivo y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**			Realizar monitoreo de ruido	Capacitación sobre exposición al ruido Rotación de mozos		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Proporcionar silla auxiliar para descanso. Programación de pausas activas.		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
6			Retiro de víveres de la congeladora	X		Bajas temperaturas hasta -30 C° del congelador	Físico	Contacto del personal a bajas temperaturas del congelador para manipular los alimentos ubicados en su interior pudiendo conllevar a un cambio brusco de temperatura de calor a frío y problemas en el sistema respiratorio.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7			Uso y manipulación de equipos eléctricos en la preparación de bebidas	X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**			Mantenimiento periódico de los equipos eléctricos Mantenimiento pozo a tierra	Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Inspección periódica de equipos Inspección de seguridad de instalaciones eléctricas		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

8				X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Cubrir esquinas de equipos		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
9			Eliminación de residuos orgánicos y residuos sólidos	X		Acumulación de residuos orgánicos y sólidos (restos de alimentos, plásticos, cartones y otros materiales).	Biológico	Desecho de residuos orgánicos y sólidos acumulados pudiendo conllevar a la contaminación de superficies de trabajo, dolor abdominal, náuseas y diarrea.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre gestión de residuos Limpieza periódica de los ambientes Tachos con tapas y bolsas Retiro periódico (dos veces al día)	Entrega de guantes y mascarillas	2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
10				X		Microorganismos patógenos presentes por el inadecuado lavado de manos.	Biológico	Ingreso de microorganismos patógenos pudiendo provocar infecciones alimentarias, contaminación cruzada, diarrea, náuseas, fiebre.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre gestión de residuos	Entrega de guantes y mascarillas	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
11			Desplazamiento en el área de preparación	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
12		Gerente General/Coordinador	Supervisión en cocina	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
13		Personal de Limpieza	Limpieza de Bar	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
14				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	1	2	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
15				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
16		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 23. Matriz IPERC de Almacén

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Almacén de verduras	Cocinero	Recepción de productos y víveres	X		Presencia de contaminantes químicos en la recepción de productos y víveres, sin usar correctamente el uniforme,	Biológico	El contacto de los contaminantes químicos con el personal de cocina puede originar quemaduras en la barrera protectora de la piel, cicatrices, ampollas, hasta pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación y elaboración de plan de vigilancia en el trabajo y protocolos sanitarios en restaurantes.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Presencia de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía suministrada por los proveedores	Biológico	Ingreso de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía provocaría alimentos contaminados, intoxicación alimentaria y contaminación cruzada.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación y elaboración de plan de vigilancia en el trabajo y protocolos sanitarios en restaurantes.	Entrega de mascarillas descartable y alcohol para la desinfección	2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3			Traslado de productos hacia el Almacén	X		Material pesado mayor a 25 kg al desplazar los productos al almacén	Ergonómico	Manipulación de carga pesada por parte de los trabajadores puede conllevar a manejar malas posturas, sobreesfuerzo, hernias, lumbalgias, dolores musculares y tensión en articulaciones.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación en levantamiento de cargas. Implementación de procedimientos para levantamiento de cargas.		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
4			Retiro de víveres de la congeladora	X		Bajas temperaturas hasta -30 C° del congelador	Físico	Contacto del personal a bajas temperaturas del congelador para manipular los alimentos ubicados en su interior pudiendo conllevar a un cambio brusco de temperatura de calor a frío y problemas en el sistema respiratorio.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5			Uso y manipulación de equipos eléctricos	X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Cubrir esquinas de equipos		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**			Mantenimiento periódico de los equipos eléctricos Mantenimiento pozo a tierra	Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Inspección periódica de equipos Inspección de seguridad de instalaciones eléctricas		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
7			Eliminación de residuos orgánicos y residuos sólidos	X		Acumulación de residuos orgánicos y sólidos (restos de alimentos, plásticos, cartones y otros materiales).	Biológico	Desecho de residuos orgánicos y sólidos acumulados pudiendo conllevar a la contaminación de superficies de trabajo, dolor abdominal, náuseas y diarrea.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre gestión de residuos Limpieza periódica de los ambientes Tachos con tapas y bolsas Retiro periódico (dos veces al día)	Entrega de guantes y mascarillas	2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
8				X		Microorganismos patógenos presentes por el inadecuado lavado de manos.	Biológico	Ingreso de microorganismos patógenos pudiendo provocar infecciones alimentarias, contaminación cruzada, diarrea, náuseas, fiebre.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre gestión de residuos	Entrega de guantes y mascarillas	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

9			Desplazamiento en el área de preparación de alimentos preparados transportados en ollas, platos, sartenes y vajillas	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
10		Gerente General/ Coordinador/ Jefe de Cocina	Supervisión de Almacén	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
11		Personal de Limpieza	Limpieza de Almacén	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
12				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	1	2	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
13				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, empatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Di ergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
14		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 24. Matriz IPERC de vestuario

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Vestuario	Cocinero/Mozo	Desplazamiento en el área	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2		Personal de Limpieza	Limpieza de vestuario	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	1	2	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
4				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
5		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 25. Matriz IPERC de SSHH vestuario

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Servicios Higiénicos	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllevar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Limpieza permanente del baño Vaciar tachos diariamente		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 26. Matriz IPERC de Oficina administrativa

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Oficina administrativa	Gerente General/Coordinador/Contador/Logístico	Desarrollo de trabajos administrativos	X		Pantalla de visualización de datos en ambiente no adecuado al realizar funciones administrativas.	Físico	Exposición a pantallas de visualización de datos por un tiempo prolongado (8 horas) pudiendo originar fatiga visual, irritabilidad de los ojos, síndrome de ojo seco, pérdida de visión.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	3	2	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Programación de pausas activas Realizar monitoreo de iluminación		2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Permanecer sentado por más de 3 horas en silla no ergonómica al realizar actividades administrativas.	Ergonómico	Mantenerse sentado por tiempo prolongando pudiendo conllevar a malas posturas y trastornos musculo esqueléticos al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Programación de pausas activas Capacitación sobre posturas ergonómicas		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje de 100 a 240 V al manipular los mismos.	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos pudiendo conllevar pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**			Mantenimiento periódico de los equipos eléctricos Mantenimiento pozo a tierra	Capacitación sobre uso de equipos eléctricos Inspección periódica de equipos Inspección de seguridad de instalaciones eléctricas		2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
4				X		Acumulación de archivos o documentos en estantes de más de 3 kg a más de metro y medio.	Locativo	caída de archivos o documento de estantes provocaría golpes y lesiones musculares.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre 5S		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5			Entrega de documentos o desplazamiento a caja	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

6				X		Manipulación de la carga pesada (equipos de oficina y materiales) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras.		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7		Personal de Limpieza	Limpieza de Oficina Administrativa	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
8				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
9				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
10				X		Acumulación de archivos o documentos en estantes de más de 3 kg a más de metro y medio.	Locativo	caída de archivos o documento de estantes provocaría golpes y lesiones musculares.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**				Capacitación sobre 5S		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
11		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 27. Matriz IPERC de SSHH de oficina administrativa

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
										Probabilidad														Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Servicios Higiénicos de Oficina	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contacto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	Entrega de guantes Entrega de botas	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempo prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y trastornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre posturas ergonómicas		1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado Adquirir señalética de piso mojado		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllevar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**				Limpieza permanente del baño Vaciar tachos diariamente		2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Inspección periódica de luces de emergencia Implementación de luces de emergencia faltantes		2	1	3	1	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**

Anexo 28. Matriz IPERC de Delivery

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Lesión	Requisito Legal	Evaluación inicial									Control de Riesgos					Evaluación Final								
											Probabilidad															Probabilidad								
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)						Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Control Administrativos	Equipos de Protección Personal	Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P)	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P x S	Nr: Nivel De Riesgo (IT-IM-M-TO-TR)	Riesgo Significativo (SI / NO)
1	Entrega de pedidos	Responsable de Delivery	Entregar los pedidos a los clientes que piden a domicilio	X		Excesiva velocidad de conducción	Mecánico	Inmoderada velocidad del conductor pudiendo conllevar a choques contra objetos móviles o inmóviles .	Golpes, atrapamientos, fracturas, cortes, quemaduras, hemorragias	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre reglas de tránsito y manejo seguro. Establecer normar internas para la velocidad		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Conducción bajo influencia de las drogas, alcohol y/o medicamentos	Mecánico	Personal bajo influencia de drogas, alcohol y/o medicamentos provocaría atropello de personas y choque con otro vehículo.	Golpes, fracturas, cortes, muerte	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre reglas de tránsito y manejo seguro. Establecer normas internas para las condiciones de manejo		1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3				X		Conducir en estado de fatiga, estrés	Psicosocial	Estado de estrés y fatiga del conductor pudiendo originar el atropello de personas y choque con otro vehículo.	Golpes, fracturas, cortes, muerte	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**				Capacitación sobre manejo de estrés		1	3	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

Anexo 29. Plan de SST

PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por:
Nombre:	Leonardo Cabezudo	Elena Díaz Gonzales	Mariano Dongo
Cargo:	Supervisor SST	Presidente del comité	Gerente General
Firma:			
Fecha:	03/01/2023	03 /01/2023	03 /01/2023

INDICE

1. ALCANCE 4
2. LÍNEA BASE 4
3. POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 6
4. OBJETIVOS Y METAS 7
5. COMITÉ DE SST Y REGLAMENTO DE SST 8
5.1. COMITÉ DE SST 8
5.2. REGLAMENTO DE SST 10
6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MAPA DE RIESGOS 11
6.1. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES 11
6.2. Mapa de riesgos 12
7. ORGANIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES 13
8. CAPACITACIONES EN SST 15
9. PROCEDIMIENTOS 15
10. INSPECCIONES INTERNAS DE SST 15
11. SALUD OCUPACIONAL 16
12. CLIENTES, SUBCONTRATOS Y PROVEEDORES 16
13. PLAN DE CONTINGENCIA 16
14. INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES, INCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES 16
15. AUDITORIAS 17
16. ESTADISTICAS 17
17. IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN 18

PLAN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

INTRODUCCIÓN

El Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo es un documento de gestión mediante el cual gula estrictamente la implementación y desarrollo de su Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) cuyos objetivos y metas han sido determinados en función a los resultados de la evaluación inicial y otros datos disponibles. Con la promulgación de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su modificatoria, Ley N° 30222 y su reglamento, Decreto Supremo N° 005-2012-TR, la seguridad y salud en el trabajo es considerado como uno de los aspectos más importantes en las relaciones laborales, entendida como un conjunto de actividades o medidas adoptadas o planificadas en todas las áreas de la empresa y/o Entidades, con el objetivo de evitar o disminuir los peligros para la salud derivados del trabajo, promoviendo de esta manera una cultura de prevención de riesgos, con el fin de identificar y eliminar o reducir a través de acciones específicas de prevención los accidentes e incidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales.

Por su parte el Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo es un documento de gestión, de gran importancia, señalado por el Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo como una de las funciones que debe cumplir el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, se fundamenta en la aplicación y cumplimiento del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La planificación, desarrollo y aplicación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, permite cumplir con las disposiciones de las leyes y reglamentos en materia de seguridad y salud en el trabajo y mejorar el desempeño laboral en forma segura.

1. ALCANCE

Las indicaciones de este plan alcanzan a todas las actividades a realizarse y su cumplimiento tiene carácter obligatorio para todo el personal de 490 Carnes & Parrillas. Que participa directamente en la realización de los trabajos, incluyendo visitantes, terceros en general.

2. LÍNEA BASE

La línea base es un diagnóstico inicial que permite evaluar el nivel de implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo, esto se ha desarrollado en base al formato propuesto en el Anexo 3 de la Resolución Ministerial N°050-2013-TR, que contiene pautas de los principales aspectos de política un Sistema de Gestión; como la de elaborar, desarrollar o implementar medidas de control adecuadas, verificar y comprobar que estas hayan sido positivas, corregir los problemas y proponer acciones para la mejora continua del Sistema prevención de riesgos laborales y mejora del bienestar de los trabajadores.

El 01 de enero del 2023 se aplicó dicha Línea Base, cuyos resultados fueron los siguientes:

1. Compromiso e Involucramiento					
Si	**No**	**Puntaje obtenido**	**Puntaje máximo**	**%cumplimiento**	**% no cumplimiento**
2	8	6	40	15%	85%

2. Política de seguridad y salud ocupacional					
Si	No	**Puntaje obtenido**	**Puntaje máximo**	**%cumplimiento**	**% no cumplimiento**
2	10	3	48	6%	94%

3. Planeamiento y aplicación					
Si	No	**Puntaje obtenido**	**Puntaje máximo**	**%cumplimiento**	**% no cumplimiento**
0	17	0	68	0%	100%

4. Implementación y operación					
Si	No	**Puntaje obtenido**	**Puntaje máximo**	**%cumplimiento**	**% no cumplimiento**
2	23	2	100	2%	98%

5. Evaluación Normativa					
Si	No	**Puntaje obtenido**	**Puntaje máximo**	**%cumplimiento**	**% no cumplimiento**
3	**7**	9	40	23%	78%

6. Verificación					
Si	No	**Puntaje obtenido**	**Puntaje máximo**	**%cumplimiento**	**% no cumplimiento**
2	22	6	96	6%	94%

7. Control de información y documentos					
Si	No	**Puntaje obtenido**	**Puntaje máximo**	**%cumplimiento**	**% no cumplimiento**
0	18	0	72	0%	100%

8. Revisión por la dirección					
Si	No	**Puntaje obtenido**	**Puntaje máximo**	**%cumplimiento**	**% no cumplimiento**
0	**6**	0	24	0%	100%

Resultados					
Si	No	**Puntaje obtenido**	**Puntaje máximo**	**%cumplimiento**	**% no cumplimiento**
11	**111**	**26**	**488**	5%	95%

En base a los resultados del diagnóstico inicial, la empresa obtuvo 26 puntos. Indicando que se encuentra en un nivel **MUY GRAVE** con respecto al cumplimiento del sistema de gestión de salud y seguridad en el trabajo.

NIVEL DE IMPLEMENTACIÓN TOTAL DEL SISTEMA DE SST	
de 0% a 25%	**MUY GRAVE**
de 25% a 50%	**GRAVE**
de 50% a 75%	**LEVE**
de 75% a 100%	**ACEPTABLE**

3. POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

	Implementación SGSST	Código	490-DOC-RPA-001
		Razón Social	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Fecha	10/01/2023
		Versión	v1.0
		Página	1 de 2

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

490 Carnes & Parrillas S.A.C., empresa con más de 28 años de tradición parrillera, tiene como objetivo **preservar la salud e integridad física de sus colaboradores, proveedores, personas en formación y clientes.**
Se compromete a una gestión alineada a una cultura de prevención de riesgos laborales de sus trabajadores que desarrollan actividades dentro o fuera de sus instalaciones; bajo cualquier modalidad y terceros que desarrollan actividades por nuestro encargo.
Para ello, desarrollará su gestión basada en los siguientes compromisos:

- Identificar los peligros, evaluar y controlar los riesgos de sus actividades y servicios que afecten la seguridad y salud de los trabajadores y terceros.
- Cumplir la normativa legal vigente sobre la materia, la normativa interna en todos sus aspectos y otras que correspondan.
- Asegurar los recursos necesarios para la prevención de lesiones, dolencias, enfermedades e incidentes relacionados por el trabajo.
- Fomentar en sus trabajadores y proveedores mediante técnicas dinámicas una actitud responsable en aspectos de seguridad y salud en el trabajo.
- Mantener una comunicación e información clara y oportuna con sus trabajadores, proveedores y otras partes interesadas.
- Garantizar que sus trabajadores y sus representantes sean consultados y participen en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- Revisar y medir regularmente los elementos del Sistema de Gestión, y las condiciones y prácticas de trabajo, tomando las acciones correctivas que correspondan, para asegurar una mejora continua.
- Integrar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la organización, de modo tal que sea compatible con otros sistemas existentes.

Chiclayo 10 de enero del 2023

MARIANO DONGO
Gerente General

4. OBJETIVOS Y METAS

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	META	INDICADOR	FORMULA DEL INDICADOR	RESPONSABLE
Cumplimiento de la legislación en Seguridad y Salud en el Trabajo	Implementar el sistema de documentos obligatorios por ley	100%	Número de documentos obligatorios	(Doc. Implementados / Doc. Obligatorios)x100%	SSST
	Elaboración de la Matriz IPERC para todos los puestos de trabajo	100%	IPERC de todos los puestos de trabajo	(#Puestos de Trab5ajo / #IPERC) x 100	SSST
Capacitar / concientizar al personal	Capacitar al personal en seguridad integral	100%	Porcentaje de cursos ejecutados	(N° Cursos ejecutados / N° cursos Programados) x 100%	SSST
	Capacitar al personal en trabajos de alto riesgo en restaurantes y en el manejo de extintores	100%	Porcentaje de cursos ejecutados	(N° Cursos ejecutados / N° cursos Programados) x 100%	SSST
Prevenir Enfermedades Ocupacionales en Trabajadores	Realizar Evaluaciones Médicas de Salud Ocupacional a todo el personal propio	100%	Porcentaje del personal evaluado	(Cantidad de personal evaluado / Cantidad de Personal existente) x 100%	SSST
	Efectuar charlas de Salud Ocupacional	70%	Porcentaje de charlas ejecutadas	(N° de Charlas ejecutadas / N° Charlas Programadas) x 100%	SSST
Plan de procedimientos y preparación de respuesta ante emergencia	Actualizar el plan de respuestas a emergencias	100%	Porcentaje del Plan de emergencia actualizado	(Actualización del Plan de Emergencia / Pla de emergencia existente) x 100%	SSST
	Implementar la brigada para respuestas a emergencias	70%	Porcentaje de brigada conformada de emergencias	(N° de brigadas conformadas / N° de brigadas Propuestas) x 100%	SSST
Minimizar ocurrencia de accidentes	Realizar inspecciones de seguridad y salud en el trabajo a las áreas de trabajo	100%	Porcentaje de inspecciones ejecutadas	(N° de inspecciones ejecutadas / N° inspecciones programadas) x 100%	SSST

5. COMITÉ DE SST Y REGLAMENTO DE SST

5.1. COMITÉ DE SST

ACTA DE INSTALACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ACTA N°01-2023-SSST

De acuerdo a lo regulado por la Ley Nº 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo Nº 005-2012-TR y modificatorias, en 490 Carnes & Parrillas S.A.C., siendo las15:00 horas del 13 de febrero de 2023, en las instalaciones de 490 Carnes & Parrillas S.A.C., ubicada en Av. Miguel Grau Nro. 1055, se han reunido para la instalación del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (SSST), las siguientes personas:

1. José Mariano Dongo

Miembros titulares del empleador

Nº	NOMBRE	DNI[1]	CARGO
1	Elena Diaz Gonzales	16792990	Presidente
2	Janet Burga Mongragon	44492232	Secretario
3	Jesus Ramos Quintana	71083582	Titular

Miembros suplentes del empleador

Nº	NOMBRE	DNI[2]	CARGO
1	Jamir Huaripata Puescas	77036062	Suplente

Miembros titulares de los trabajadores

Nº	NOMBRE	DNI[3]	CARGO
1	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	71739741	Titular
2	Santiago Tarrillo De La Torre	70296483	Titular
3	Gabriel Silva Troncos	74635862	Titular

Miembros Suplentes de los trabajadores

Nº	NOMBRE	DNI[4]	CARGO
1	Erick Coellon Severino	73423691	Suplente
2	Alexander Ventura Cajo	75111096	Suplente

[1] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.
[2] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.
[3] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.
[4] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.

3	María Rivas Lanza	21096194	Suplente

Habiéndose verificado el quórum establecido en el artículo 69º del Decreto Supremo Nº 005-2012-TR y modificatorias, se da inicio a la sesión.

I. AGENDA

1. Instalación del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo
2. Elección del/la presidente por parte de los miembros titulares del CSST
3. Elección del/la secretario/a por parte de los miembros titulares del CSST
4. Capacitación en materia de SST al comité
5. Establecimiento de la fecha para la siguiente reunión

II. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Instalación del CSST

A efectos de proceder a la instalación del CSST para el periodo 2023 – 2025, el titular de la empresa o su representante toma la palabra manifestando que tras las elecciones y decisión de los colaboradores se han elegido a los miembros del comité, el cual cuenta con todo el apoyo de gerencia, y de esta forma da por instalado el CSST.

2. Definición de la fecha para la siguiente reunión.

De acuerdo al artículo 68º del Decreto Supremo Nº 005-2012-TR y modificatorias, el CSST se reúne con periodicidad mensual en día previamente fijado, por lo que corresponde definir la fecha para la siguiente reunión ordinaria del Supervisor SST.

Luego de la deliberación y posterior votación se definió por **(Consenso/mayoría simple)** citar a reunión ordinaria para el 06 de marzo de 2023, a las 15:00 en 490 Carnes y Parrillas.

III. ACUERDOS

En la presente sesión de instalación del CSST, los acuerdos a los que se arribaron son los siguientes:

1. Nombrar como Presidente del comité de SST a: Elena Díaz Gonzales
2. Citar a la siguiente reunión de trabajo para el 06 de marzo de 2023, a las 15:00 en 490 Carnes y Parrillas.

Siendo las 17:00 horas, del 13 de febrero de 2023, se da por concluida la reunión, firmando los asistentes en señal de conformidad.

REPRESENTANTES DEL EMPEADOR

Elena Díaz Gonzales
Presidente/a

Janet Burga Mongragon
Secretario/a

Jesus Ramos Quintana
Miembro

REPRESENTANTRES DE LOS TRABAJADORES

Mauricio Raymundo Cruz Gastulo
Miembro

Santiago Tarrillo De La Torre
Miembro

Gabriel Silva Troncos
Miembro

5.2. REGLAMENTO DE SST

El Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (RISS), es un documento de gestión donde abarca un conjunto de normas generales de seguridad y salud en el trabajo para que los trabajadores puedan desempeñarlo en las diferentes actividades que puedan tener, es asi que se propicia bajo estas normas una cultura de prevención de riesgos de trabajo y su estructura debe estar acorde a lo que se establece en el artículo 74° y 75° del RLSST (D.S Nº 005-2012-13).

El reglamento tiene los siguientes objetivos:

- Proteger, preservar, mantener y promover una cultura de prevención de riesgos laborales en los colaboradores, proveedores y todo aquellos que presten servicios a 490 Carnes & Parrillas., mediante la identificación, reducción y control de los riesgos con el fin de minimizar la ocurrencia de accidentes, incidentes, enfermedades ocupacionales y garantizar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo.

- Propiciar el mejoramiento continuo de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, a fin de evitar y prevenir daños a la salud, a las instalaciones o a los procesos, en las diferentes actividades ejecutadas, facilitando la identificación de los riesgos existentes, su evaluación, control y corrección.

- Estimular y fomentar un mayor desarrollo de la conciencia de prevención entre los colaboradores, proveedores y contratistas con el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.

- Proteger las instalaciones y bienes de la empresa, entidad pública o privada, con el objetivo de garantizar la fuente de trabajo y mejorar la productividad.

6. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y MAPA DE RIESGOS

6.1. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES

Para la continua identificación, evaluación y control de riesgos en las actividades realizadas por nuestros trabajadores en 490 Carnes & Parrillas, se consideran las constantes inspecciones.

El resultado de la aplicación de dicho procedimiento es la elaboración de la matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgo (IPER) la cual es de fundamental importancia para la planificación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Se toma como referencia la R.M. N° 050-2013-TR. La ejecución del desarrollo de la Identificación de, Evaluación de Riesgos y Medidas de Control (IPERC) se detalla en las actividades del Programa de Seguridad y Salud en el trabajo.

Índice	Probabilidad			
	P = P1 + P2 + P3 + P4			
	Personas Expuestas	Procedimientos Existentes	Capacitación	Exposición al Riesgo
	P1	P2	P3	P4
1	De 1 a 3	Existen son satisfactorios y suficientes	Personal entrenado. Conoce el peligro y la previene	Al menos una vez al año(S)
				Esporádicamente (SO)
2	De 4 a 12	Existen parcialmente y no son satisfactorios o suficientes	Personal parcialmente entrenado, conoce el peligro, pero no toma acciones de control	Al menos una vez al mes(S)
				Eventualmente (SO)
3	Más de 12	No existen	Personal no entrenado, no conoce el peligro, no toma acciones de control	Al menos una vez al dia(S)
				Permanentemente (SO)

Severidad (S)	Consecuencia sobre las personas
1	Lesión sin incapacidad (S)
	Disconfort/Incomodidad (SO)
2	Lesión con incapacidad temporal (S)
	Daño a la salud reversible
3	Lesión con incapacidad permanente (S)
	Daño a la salud irreversible

Severidad (S)
G.R. = P X S

6.2. Mapa de riesgos

El mapa de riesgos es un plano en la que se representan las condiciones de trabajo en la que se puede emplear diferentes técnicas para identificar y localizar los riesgos, así como también las acciones de protección de la salud de los trabajadores.

Es una herramienta participativa y necesaria para llevar a cabo las actividades de localizar, controlar, dar seguimiento y representar en forma gráfica, los agentes generadores de riesgos que ocasionan accidentes incidentes peligrosos, otros incidentes y enfermedades ocupacionales en el trabajo.

Según el programa de SST, dentro de sus actividades la ejecución, el desarrollo el mapa de riesgo será publicado y modificado. Nos basaremos en la NTP 399.010 para la utilización de las señales de advertencia, obligatoriedad y restrictivas



7. ORGANIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES

La planificación para la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo descansa en la participación activa de todos los integrantes en el proyecto, teniendo las siguientes responsabilidades específicas para la implementación y ejecución del presente Plan de Seguridad y salud en el Trabajo:

Gerente de empresa

- ✓ Aprobación del Plan de SST para el proyecto, asignando el personal y los recursos necesarios para que pueda cumplir con su política de SST.
- ✓ Acceso a los suficientes conocimientos, habilidades y experiencias para gestionar las actividades de SST en concordancia con los requerimientos legales y nuestros propios estándares.
- ✓ Seguimiento a los Indicadores para medición del desempeño, acciones correctivas y auditorias.
- ✓ Brindar los recursos necesarios para la efectividad del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Coordinadora

- ✓ Establecer los mecanismos adecuados para implementar y administrar el plan de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Garantizar el cumplimiento del plan durante toda la obra hasta la finalización y entrega del proyecto.
- ✓ Coordinación con el Supervisor de SST de la secuencia de la Implementación, plazos y responsables.
- ✓ Coordinar con el Gerente de Proyectos, los recursos necesarios para la efectividad del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ Control del avance de la implementación y análisis de las correcciones necesarias.
- ✓ Participa en las reuniones de los comités de seguridad, cuando es invitado.
- ✓ Promueve el cumplimiento de los trabajos asignados a los diferentes responsables de campo.

Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo

- Planificar, organizar, ejecutar, supervisar y promover acciones permanentes para disminuir y evitar accidentes de trabajo y enfermedades del personal en obra
- Controlar el cumplimiento de los estándares de los EPPs de los trabajadores de acuerdo a las disposiciones del Reglamento de Seguridad y normas técnicas
- Asesorar e instruir a los trabajadores para la correcta utilización de los instrumentos de protección y seguridad
- Promover la realización de cursos de capacitación de seguridad en obra.
- Conocer los documentos e informes relativos a las condiciones de trabajo que sean necesarios para el cumplimiento de sus funciones, así como los procedentes de la actividad preventiva en la obra.
- Participar en la elaboración, aprobación, implementación y evaluación de las políticas, planes, reglamentos, programas de promoción de la seguridad y salud en el trabajo y programas de prevención de accidentes y enfermedades profesionales de la obra.
- Aprobar el Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo de la obra.
- Formular recomendaciones para la mejora de las condiciones y el medio ambiente de trabajo, velar porque se lleven a cabo las medidas adoptadas y examinar su eficacia.
- Realizar inspecciones periódicas de las áreas de trabajo y de sus instalaciones, maquinarias y equipos, a fin de reforzar la gestión preventiva;
- Vigilar el cumplimiento de la legislación, normas internas y las especificaciones técnicas del trabajo relacionadas con la seguridad y salud en el lugar de trabajo;
- Promover el compromiso, colaboración y participación activa de todos/as los/las trabajadores/as en el fomento de la prevención de riesgos en el lugar de trabajo.
- Revisar periódicamente las estadísticas de los incidentes, accidentes y enfermedades profesionales ocurridas en la obra, cuyo registro y evaluación deben ser constantemente actualizados por el/la empleador;

Trabajadores

- ✓ Cumplir con los estándares, procedimientos y prácticas de trabajo seguro establecidos dentro del sistema de gestión de seguridad y salud en el Trabajo.
- ✓ Participan activamente en la elaboración de los ATS.
- ✓ Ser responsables por su seguridad personal y la de sus compañeros de trabajo.
- ✓ Reportar de forma inmediata cualquier incidente, accidente o acto sub estándar.
- ✓ Fomentar la seguridad durante los trabajos
- ✓ Participar en la investigación de los incidentes y accidentes.
- ✓ Participar activamente en las capacitaciones programadas.

8. CAPACITACIONES EN SST

El objetivo principal, sensibilizar a los trabajadores sobre los riesgos a los que están expuestos durante el desarrollo de sus actividades y brindar las herramientas/medios necesarios para hacer frente a estos.

Cumplir con la Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento D.S. N° 005-2012-TR y demás modificatorias.

El programa de capacitación, sensibilización y entrenamiento se detalla en el **Anexo 1.**

9. PROCEDIMIENTOS

Los procedimientos serán elaborados en base a la matriz IPERC y se encuentran identificados en el programa (anexo 1).

10. INSPECCIONES INTERNAS DE SST

Las inspecciones que serán a través del SSST se realizarán de formas planificadas e inopinadas, destinadas a detectar condiciones inseguras o actos inseguros de los trabajadores, equipos, infraestructura y otros.

La ejecución de las inspecciones planificadas se realizará de acuerdo al Programa de SST por el SSST, en participación con los trabajadores. El programa de inspecciones se detalla en el **Anexo 1.**

11. SALUD OCUPACIONAL

490 Carnes & Parrillas tiene el compromiso de realizar los exámenes médicos ocupacionales a los trabajadores.

El SSST elabora los indicadores estadísticos de los incidentes y accidentes laborales, estados pre-patológicos y enfermedades ocupacionales

HIGIENE OCUPACIONAL

Para mantener ambientes de trabajos confortables y saludables, se realizarán los monitoreos de agentes físicos (Iluminación - Ruido) y la evaluación de riesgo disergonómico. La Oficina de Personal es el responsable de que estos monitoreos se lleven a cabo.

12. CLIENTES, SUBCONTRATOS Y PROVEEDORES

Los servicios que se brinden o brinde Servicios 490 Carnes y Parrillas, a través de contratistas, subcontratistas y proveedores, deberán garantizar:

- ✓ Cumplir con lo establecido en nuestro Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ El cumplimiento de la normatividad en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- ✓ Presentar estándares de trabajo, de los análisis de trabajo seguro (ATS), Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER) de la actividad a realizar.
- ✓ Facilitar una copia del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR) con los datos de los trabajadores.
- ✓ Cumplir con los requisitos solicitados por el área de Seguridad del contratista para el desarrollo de actividades, proyectos u obras.

13. PLAN DE CONTINGENCIA

490 Carnes & Parrilas tiene planificado la elaboración del "Plan de Contingencia" planteado en el Programa de SST 2023 con el fin de actuar con eficiencia ante situaciones de urgencias, emergencias y desastres naturales, las mismas que contemplan acciones preventivas para detectar condiciones inseguras, evaluar y corregir actos inseguros, prevenir incendios y explosiones, vigilancia de la salud ocupacional.

14. INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES, INCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES

La investigación de todo incidente, accidente de trabajo y enfermedad profesional, se investigará, conforme con lo dispuesto en la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en

el Trabajo y su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 005- 2012-TR y modificatorias, asegurando la implementación de las medidas correctivas que se establezcan como resultado de la misma.

Cuando suscite un incidente o accidente se tendrá en cuenta lo siguiente:

- ✓ Elaborar el informe de investigación del accidente que contiene, además de los resultados, los documentos físicos o digitales sustentatorios de dicha investigación.
- ✓ Reportar a la Autoridad Administrativa de Trabajo todo accidente de trabajo mortal e incidente peligroso dentro de las veinticuatro (24) horas de ocurrido el suceso, a través del Sistema Informático de Accidentes de Trabajo, Incidentes Peligrosos y Enfermedades Ocupacionales – SAT o el que haga sus veces, que se encuentra en el portal institucional del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
- ✓ Contestar seis preguntas básicas:

o ¿Quién resultó afectado?
o ¿Dónde ocurrió el accidente?
o ¿Cuándo ocurrió el accidente?
o ¿Qué sucedió en el momento del accidente?
o ¿Cómo ocurrió el accidente?
o ¿Por qué ocurrió el accidente?

Además, se tendrá en cuenta lo tipificado en las pautas generales para la investigación de accidente

15. AUDITORIAS

El objetivo de las auditorias es verificar el grado de cumplimiento del sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Se realizará la evaluación y cumplimiento de los requisitos legales Ley N° 29783, D.S. N° 005-2012-TR y demás modificatorias

16. ESTADISTICAS

Se elaborarán mensualmente registros de estadísticas de seguridad y salud en el trabajo como Accidentes, Incidentes y Enfermedades Ocupacionales, ocurridas e el lugar de labores. Se utilizarán los indicadores de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para tomar decisiones en base a sus resultados obtenidos, que son comparados con los objetivos y metas establecidas en el Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Índice de resultados

Índice de frecuencia (IF). - Relacionado al número de accidentes incapacitantes por un millón, entre el total de horas hombre trabajadas.

Índice de Gravedad (IG). - Relaciona el número total de días perdidos por un millón, entre el total de horas hombre trabajadas.

Índice de accidentabilidad (IA). - Que resulta entre la multiplicación del índice de frecuencia por el índice de gravedad, entre mil.

Enfermedad Ocupacional: Tasa de incidencia: Relaciona el número de enfermedades ocupacionales presentadas por un millón, entre el total de trabajadores expuestos al agente que originó la enfermedad.

17. IMPLEMENTACIÓN DEL PLAN

El área de administración y gerencia son responsables del presupuesto para implementar el Plan de Seguridad y Salud en el Trabajo.

PRORAMA DE SST.

Para cumplir con los objetivos planteados en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; contamos con un programa de Seguridad y Salud en el Trabajo específico del proyecto u obra. Mediante este Programa se establecen las actividades y responsabilidades con la finalidad de prevenir la Seguridad y Salud de todos los trabajadores.

Se realizará un control mensual para verificar el cumplimiento de las actividades. El programa de SST se detalla en el **Anexo 1.**

PRESUPUESTO

El presupuesto para la ejecución del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo para el proyecto será asumido según el siguiente detalle.

ÍTEM	DESCRIPCIÓN	MONTO (S/)
1	Elaboración de documentación y monitoreo.	S/5 000,00
2	Capacitaciones obligatorias de SST (4 anuales)	S/1 600,00
3	Auditorías (2 anuales)	S/1 500,00
4	Levantamiento de observaciones de SST.	S/400,00
5	EPP	S/1 000,00
6	Señalizaciones	S/500,00
7	Renovación de extintores.	S/1 500,00
8	Actualización de planos de la empresa.	S/300,00
9	Botiquín de primeros auxilios.	S/80,00
10	Recursos para prevención de COVID-19.	S/500,00
11	Legalización de libros de seguridad.	S/50,00
12	Capacitaciones para las brigadas	S/1 200,00
TOTAL		S/13 630,00

PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2023			
RAZON SOCIAL O DENOMINACION SOCIAL	**RUC**	**DOMICILIO (Dirección, distrito,departamento, provincia)**	**ACTIVIDAD ECONOMICA**	**Cantidad de trabajadores**
490 Carnes & Parrillas S.A.C.	**20561155284**	**Av. Miguel Grau NRO. 1055 URB. Santa Victoria Lambayeque - Chiclayo - Chiclayo**	**Restaurantes y de servicio móvil de comidas**	**32**

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	META	INDICADOR	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	AÑO 2023												% DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
						Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic		
OBJETIVO 1																			
Cumplimiento de la legislación en Seguridad y Salud en el Trabajo	*Implementación de la documentación del sistema de Gestión de SST *Elaboración y reevaluación de la Matriz IPERC para todos los puestos de trabajo	100%	Aprobación del Documento	Aprobar el Programa de SST	SST/GERENCIA	P												0%	
		100%	Aprobación del Documento	Realizar diagnostico línea Base	SST/GERENCIA	P												0%	
		100%	# de matrices realizadas/ # de áreas en la empresa	Realizar matriz IPERc	SST/GERENCIA	P												0%	
		100%	Aprobación del Documento	Elaborar Política y objetivos de SST	SST/GERENCIA	P												0%	
		100%	(N° de eventos de difusión realizados / N° Total de eventos de difusión programados) x 101	Difundir la Política de Seguridad y salud en el Trabajo.	SST/GERENCIA	P												0%	
		100%	Aprobación del Documento	Elaborar RISST	SST/GERENCIA	P												0%	
		100%	(N° Total de documentos entregados / N° Total de Trabajadores) x 100	Difundir el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo	SST/GERENCIA	P												0%	
		100%	(Verificación de Publicación de IPERC / N° total de IPERC elaborado) x 100	Publicación del IPERC	SST/GERENCIA	P												0%	
		100%	(Verificación de Publicación de Mapa de Riesgo / N°Total de Mapa de Riesgos elaborado) x 100	Publicar el Mapa de Riesgos	SST/GERENCIA		P											0%	
		100%	Comité conformado	Conformación del comité de SST	SST/GERENCIA	P	P											0%	
		100%	(N° de Capacitaciones realizadas / N° Total de Capacitaciones programadas) x 100	Capacitación al Comité del SST: 1. Elaboración del sistema de gestión SST 2. Elaboración del Reglamento de SST	SST/GERENCIA		P											0%	

				3. Elaboración de Plan de Contingencia en Emergencias 4. Ergonomía																									
		100%	(N° de Revisiones mensuales del IPER / N° Total de revisiones programadas del IPER) x 100	Revisión continua de la matriz de identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER)	SST/GERENCIA					P			P													0%	
		100%	(N° de Revisiones mensuales del Mapa de riesgos / N° Total de revisiones programadas) x 100	Elaboración y rediseño del Mapa de Riesgos	SST/GERENCIA					P			P													0%	
		100%	Verificación de Informe elaborado	Elaborar inspección interna de SST	SST/GERENCIA		P																			0%	
		100%	(N° Control del Sistema de Gestión realizado / N° Control del sistema de Gestión programada) x 100	Control del sistema de gestión de SST según lista de verificación de la ley 29783 y su reglamento	SST/GERENCIA								P													0%	
		100%	Registros obligatorios	Implementar registros obligatorios	SST/GERENCIA			P		P																0%	
		100%	Verificación del N° de Reporte(s) elaborado	Reportar la ocurrencia de accidente mortal e incidente peligroso.	SST/GERENCIA	p	P	P	P	P	P		P													0%	
		100%	Verificación del N° de Reporte(s) elaborado	Reporte de la investigación de accidente mortal ocurrido	SST/GERENCIA	P	P	P	P	P	P		P													0%	
		100%	N° de Reportes de Actividades realizadas / N° de Reportes de Actividades programadas	Reportar las actividades del Comité del SST	SST/GERENCIA	P	P	P	P	P	P		P													0%	
		100%	(N° de Reuniones realizadas / N° de Reuniones programadas) x 100	Reunión mensual del Comité de SST y control de los acuerdos del libro de actas	SST/GERENCIA		P	P	P	P	P		P													0%	
		100%	Aprobación del Documento	Elaboración de matriz de requisitos legales	SST/GERENCIA						P															0%	
		100%	Aprobación del Documento	Elaboración de manual para contratistas	SST/GERENCIA						P															0%	
		100%	# de procedimientos elaborados/ # de procedimientos críticos	Elaboración de procedimientos	SST/GERENCIA					P																0%	
OBJETIVO GENERAL	**OBJETIVO ESPECÍFICO**	**META**	**INDICADOR**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**AÑO 2023**																		**% DE CUMPLIMIENTO**	**OBSERVACIONES**
						Ene	**Feb**	**Mar**	**Abr**	**May**	**Jun**	**Jul**	**Ago**	**Set**	**Oct**	**Nov**	**Dic**												
OBJETIVO 2																													
Capacitar /	*Capacitar al personal	Al 100 %	N° de Trabajadores inducidos / N° Total de Trabajadores ingresantes) x 100	Charlas de inducción a los trabajadores ingresantes y	SST/GERENCIA	P																		0%	

concientizar al personal	en seguridad integral. *Capacitar al personal en trabajos de alto riesgo (manejo de cargas, trabajo con equipos eléctricos, etc.) y en el manejo de extintores. *Capacitar en riesgos y posturas di ergonómicas			reinducción a personal antiguo.																										
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación en Protocolos sanitarios en restaurantes	SST/GERENCIA			P																						0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre manipulación de cargas	SST/GERENCIA				P																						0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre trabajo seguro con ruido	SST/GERENCIA					P																					0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina	SST/GERENCIA						P																				0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre plan de vigilancia y prevención de COVID	SST/GERENCIA							P																			0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre uso de equipos electricos	SST/GERENCIA							P																			0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre gestión de residuos	SST/GERENCIA							P																			0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado	SST/GERENCIA							P																			0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	SST/GERENCIA							P																			0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre posturas ergonómicas	SST/GERENCIA							P																			0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación en "Primeros Auxilios" a la Brigada de Primeros Auxilios	SST/GERENCIA							P																			0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación en "Lucha contra Incendio y manejo de extintores" a la Brigada contra Incendios	SST/GERENCIA							P																			0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre desplazamiento en restaurantes	SST/GERENCIA							P																			0%
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras	SST/GERENCIA							P																			0%

		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre transporte y manipulación de platos calientes, parrillas y objetos a elevada temperatura	SST/GERENCIA								P											0%	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre 5S	SST/GERENCIA							P													0%	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación en "Evacuación de instalaciones" a la Brigada de Evacuación	SST/GERENCIA								P												0%	
OBJETIVO GENERAL	**OBJETIVO ESPECÍFICO**	**META**	**INDICADOR**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**AÑO 2023**																		**% DE CUMPLIMIENTO**	**OBSERVACIONES**
						Ene	**Feb**	**Mar**	**Abr**	**May**	**Jun**	**Jul**	**Ago**	**Set**	**Oct**	**Nov**	**Dic**								
OBJETIVO 3																									
		100%	Verificación del cumplimiento del Monitoreo	Realización de Monitoreo de iluminación	SST/GERENCIA				P															0%	
		100%	Verificación del cumplimiento del Monitoreo	Realización de Monitoreo de Ruido	SST/GERENCIA				P															0%	
		100%	(N° de EMO realizados / N° de EMO programado) x 100	Exámenes Médicos Ocupacionales	SST/GERENCIA						P													0%	
		100%	(N° de EMO realizados / N° de EMO programado) x 100	Entrega de resultados de los exámenes médicos ocupacionales	SST/GERENCIA						P													0%	
		100%	(N° de EMO realizados / N° de EMO programado) x 100	Revisión y análisis de los exámenes médicos ocupacionales	SST/GERENCIA						P													0%	
		100%	Verificación del cumplimiento de compras	Compra de EPPS para uso de agentes química	SST/GERENCIA				P															0%	
OBJETIVO GENERAL	**OBJETIVO ESPECÍFICO**	**META**	**INDICADOR**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**AÑO 2023**																		**% DE CUMPLIMIENTO**	**OBSERVACIONES**
						Ene	**Feb**	**Mar**	**Abr**	**May**	**Jun**	**Jul**	**Ago**	**Set**	**Oct**	**Nov**	**Dic**								
OBJETIVO 4																									
Plan de procedimientos y preparación de respuesta ante emergencia	* Elaboración del sistema de respuesta preventivo para emergencias	100%	Verificación de registro elaborado	Registro e Inspección de Extintores - Luces de Emergencia - Equipos eléctricos - Químicos - Medios de transporte - H - Salidas de Emergencia.	SST/GERENCIA						P													0%	
		100%	Verificación de registro elaborado	Registro e Inspección de Botiquín de Primeros	SST/GERENCIA				P															0%	

	*Implementar la brigada para respuestas a emergencias			Auxilios y Equipos Médicos																					
OBJETIVO GENERAL	**OBJETIVO ESPECÍFICO**	**META**	**INDICADOR**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**AÑO 2023**																		**% DE CUMPLIMIENTO**	**OBSERVACIONES**
						Ene	**Feb**	**Mar**	**Abr**	**May**	**Jun**	**Jul**	**Ago**	**Set**	**Oct**	**Nov**	**Dic**								
OBJETIVO 5																									
Minimizar ocurrencia de accidentes	*Realizar inspecciones de seguridad y salud en el trabajo a las áreas de trabajo	100%	N° de Inspecciones realizadas / N° Total de Inspecciones programadas) x 100	Inspección del uso correcto de los equipos de Protección Personal - EPP	SST/GERENCIA			**P**		**P**		**P**		**P**		**P**								**0%**	
		100%	N° de Inspecciones realizadas / N° Total de Inspecciones programadas) x 100	Inspección de Seguridad Interna	SST/GERENCIA			**P**		**P**		**P**		**P**		**P**								**0%**	
		100%	# de simulacros realizados/# de simulacros programados	Simulacro nacional multipeligro	SST/GERENCIA					**P**														**0%**	
		100%	Mejoras ejecutadas	Búsqueda de mejoras para el área	SST/GERENCIA					**P**		**P**												**0%**	

Anexo 30. Política de seguridad y salud en el trabajo

	Implementación SGSST	Código	490-DOC-RPA-001
		Razón Social	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Fecha	10/01/2023
		Versión	v1.0
		Página	1 de 2

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

490 Carnes & Parrillas S.A.C., empresa con más de 28 años de tradición parrillera, tiene como objetivo **preservar la salud e integridad física de sus colaboradores, proveedores, personas en formación y clientes.**

Se compromete a una gestión alineada a una cultura de prevención de riesgos laborales de sus trabajadores que desarrollan actividades dentro o fuera de sus instalaciones; bajo cualquier modalidad y terceros que desarrollan actividades por nuestro encargo.

Para ello, desarrollará su gestión basada en los siguientes compromisos:

- Identificar los peligros, evaluar y controlar los riesgos de sus actividades y servicios que afecten la seguridad y salud de los trabajadores y terceros.
- Cumplir la normativa legal vigente sobre la materia, la normativa interna en todos sus aspectos y otras que correspondan.
- Asegurar los recursos necesarios para la prevención de lesiones, dolencias, enfermedades e incidentes relacionados por el trabajo.
- Fomentar en sus trabajadores y proveedores mediante técnicas dinámicas una actitud responsable en aspectos de seguridad y salud en el trabajo.
- Mantener una comunicación e información clara y oportuna con sus trabajadores, proveedores y otras partes interesadas.
- Garantizar que sus trabajadores y sus representantes sean consultados y participen en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- Revisar y medir regularmente los elementos del Sistema de Gestión, y las condiciones y prácticas de trabajo, tomando las acciones correctivas que correspondan, para asegurar una mejora continua.
- Integrar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la organización, de modo tal que sea compatible con otros sistemas existentes.

Chiclayo 10 de enero del 2023

MARIANO DONGO
Gerente General

Anexo 31. Objetivos de seguridad y salud en el trabajo

	Implementación SGSST	Código	490-DOC-RPA-001
		Razón Social	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Fecha	10/01/2023
		Versión	v1.0
		Página	2 de 2

OBJETIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

490 Carnes & Parrillas S.A.C, empresa con más de 28 años de tradición parrillera, consciente de su misión y la importancia de las personas; reafirma su compromiso con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de los siguientes objetivos:

- Garantizar las condiciones de salud y salvaguardar la integridad física y el bienestar de los colaboradores, mediante la prevención de los accidentes de trabajo y las enfermedades ocupacionales.
- Promover una cultura de prevención de riesgos laborales en los colaboradores, proveedores y clientes con el fin de garantizar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo
- Facilitar la identificación de los riesgos en la entidad, para la evaluación, control y corrección de las situaciones potencialmente peligrosas en seguridad y salud en el trabajo.
- Mantener capacitados constantemente a los colaboradores de la empresa en materia de SST, con la finalidad de lograr una cultura preventiva de riesgos laborales.
- Actualizar e implementar la documentación del Sistema de Gestión de SST, para el cumplimiento oportuno de conformidad con la Ley 29783 de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Cumplir con las medidas preventivas de seguridad y salud en el trabajo, a través del otorgamiento oportuno de las políticas y objetivos del sistema de Gestión y Salud en el Trabajo.

Chiclayo 10 de enero de 2023

MARIANO DONGO
Gerente General

Anexo 32. Comunicación de política y objetivos de SST, RISST, IPERC

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1051 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	Comunicación de política y objetivos de SST, RISST, IPERC
FECHA:	10/01/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1.5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CECILIO SANCHEZ PURIHUAMAN	45050738	COCINA		
2	BRIANS FRIAS VARGAS	7767608	COCINA		
3	CARLOS DANIEL MORE MERINO	77048044	COCINA		
4	JORCAN BURGA MONDRAGON	71378620	COCINA		
5	ESPERANZA GAYOSO ACOSTA	77240087	COCINA		
6	JOEL AGUILAR CARRILLO	75179473	COCINA		
7	FRANK BARRIOS FASABI	73578815	COCINA		
8	MARGARITA BALLENA FERRE	75763911	COCINA		
9	ANA ALVARADO PEREZ	75142669	COCINA		
10	ROSA EMILIA SANCHEZ CALDERON	75508878	COCINA		
11	ROYMER YOEL TOCTO DELGADO	76649852	COCINA		
12	JOSE LUIS CUBAS ZEA	71593416	MANTENIMIENTO		
13	RODOLFO CUBAS BUSTAMANTE	16715512	MANTENIMIENTO		
14	CARLOS VELASQUEZ GONZALES	47404410	BAR		
15	TITO HEREDIA VASQUEZ	74422928	BAR		
16	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR		
17	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO		
18	JAMIR HUARIPATA PUESCAS	77036062	MOZO		
19	LEONEL GONZALES SECLEN	77529204	MOZO		
20	ROBERTO ZEA ROJAS	16748914	MOZO		
21	ALEXANDER VENTURA GAJO	75111096	MOZO		
22	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO		
23	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO		
24	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO		
25	ANGELICA GARCIA SANCHEZ	43286110	MOZO		

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sp SST	10/01/23	

FORMATO		
INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Código:	490-REG-CIE-001
	Fecha de elaboración:	2/01/2023
	Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
	Versión:	*01

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1051 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MOVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	Comunicación de política y objetivos de SST, RISST, IPERC
FECHA:	10/01/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1.5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CINTHIA SANCHEZ MORAN	45567955	MOZO		
2	JHON DELGADO RODRIGUEZ		DELIVERY		
3	JESUS RAMOS QUINTANA	71083582	MARKETING		
4	JOSE MARIANO CONGO ALCANTARA		GERENTE		
5	ELENA DIAZ GONZALES	16792990	COORDINADORA		
6	CRISTIAN VEL GALVEZ	73133268	COCINA		
7	JANET BURGA MONGRAGON	44492232	SUPERVISORA		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup SST	10/01/23	

Anexo 33. Reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo (RISST)

REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por:
Nombre:	Leonardo Cabezudo	Elena Díaz Gonzales	Mariano Dongo
Cargo:	Supervisor SST	Presidente del comité	Gerente General
Firma:			
Fecha:	08/01/2023	22/02/2023	08 /01/2023

ÍNDICE

I. RESUMEN EJECUTIVO 5

II. OBJETIVOS 5

III. ALCANCE 6

IV. BASES LEGALES 6

V. DEFINICIONES 8

VI. LIDERAZGO, COMPROMISO Y LA POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 12

6.1. Liderazgo y compromiso 12

6.2. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo 13

VII. ATRIBUCIONES Y OBLIGACIONES 14

7.1. Del empleador 14

7.2. De los colaboradores 15

7.3. Funciones y responsabilidades del Gerente General 16

7.4. Funciones y responsabilidades del coordinador 17

7.5. Funciones y responsabilidades del jefe de mozos 17

7.6. Funciones y responsabilidades del Jefe de Recursos Humanos 18

7.7. Funciones y responsabilidades del Encargado de logística 18

VIII. ORGANIZACIÓN INTERNA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 19

8.1. Funciones y responsabilidades del Comité de SST 19

8.2. Organigrama del Comité 20

8.3. Programa anual 20

8.4. Mapa de Riesgos 21

8.5. Implementación de Registros y Documentación del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo 21

IX. ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD 22

9.1. Equipos de protección personal 22

9.1.1. Vestimenta 22

9.1.2. Protección de vías respiratorias 22

9.1.3. Protección contra caídas 22

9.1.4. Protección para la cabeza 23

9.1.5. Protección de manos y brazos 23

9.1.6. Protección auditiva 23

9.2. USO DE HERRAMIENTAS 24

9.3. SALUD Y CONTROL AMBIENTAL 24

9.3.1. Materiales peligrosos 24
9.3.2. Trabajos en altura 25
9.3.3. Manipulación de carga 25
9.3.4. Manipulación de productos químicos 26
9.3.5. Escaleras 26
9.3.6. Andamios 26
9.3.7. Soldadura y corte 27
9.3.8. Ruido 27
9.3.9. Iluminación 27
9.3.10. Respiradores 28

X. ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD EN LAS OFICINAS 28

10.1. Accidentes por caídas 28

10.2. Estanterías y archivadores 28

10.3. Uso de computadoras 29

XI. REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29

11.1. Precauciones 30

11.2. Conducta personal 30

11.3. Prevención de accidentes 30

11.4. Conocimiento de las reglas de seguridad 31

11.5. Condiciones no contempladas 31

11.6. Información sobre ocurrencia de accidentes y condiciones peligrosas 31

11.7. Control de riesgos 31

XII. ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD EN LAS OPERACIONES 31

12.1. Identificación de peligros y evaluación de riesgos 31

XIII. PREPARACIÓN Y RESPUESTAS ANTE EMERGENCIAS 31

10.1. Brigada de emergencia para sismos e incendios 32
13.1.1. De evacuación 32
13.1.2. De primeros auxilios y rescate 32
13.1.3. Contra incendios 32

XIV. SEÑALES DE SEGURIDAD 32

11.1. Objetivo 32

11.1.2. Mapa de riesgo 32

11.1.3. Dimensiones de las señales de seguridad 33

11.1.4. Aplicación de los colores y símbolos en las señales de seguridad 33

XV. PRIMEROS AUXILIOS 33

12.1. Primera medida general 33

12.2. En caso de lesión 34
15.1.1. Si el lesionado sangra 34

15.1.2. Si el lesionado tiene fracturas ____ 34

12.5. En casos de asfixia ____ 35

12.6. Método de respiración artificial ____ 35

XVI. INFRACCIONES y SANCIONES ____ 36

13.1. Alcance ____ 36

13.2. Infracciones ____ 37

13.3. Sanciones ____ 38

XVII. ENTRADA EN VIGOR Y VIGENCIA ____ 39

XVIII. ____ NÚMEROS DE EMERGENCIA 39

18.1. Centros médicos ____ 39

18.2. Bomberos ____ 39

18.3. Emergencia policial ____ 39

18.4. Apoyos ____ 40

18.5. Servicios ____ 40

I. RESUMEN EJECUTIVO

490 Carnes y Parrillas empresa dedicada la parrilla y alimentos, concediendo además un interés prioritario y el máximo apoyo a la seguridad y salud en el trabajo como medio para proteger la integridad y salud de los colaboradores, las instalaciones y la producción, mediante la adopción de medidas preventivas y la creación de ambientes de trabajo seguros.

El presente Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo (posteriormente RISST), ha sido elaborado dentro del marco de la Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y su Reglamento, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR, modificatorias y demás normas conexas.

Formarán parte del RISST, todos los manuales, procedimientos y estándares que existen y posteriormente elabore la empresa, en aplicación a la Seguridad y Salud en el Trabajo, que se presenten como anexo o de manera independiente en la implementación del Sistema.

La difusión del RISST permite a los colaboradores conocer y cumplir las normas, a fin de prevenir la ocurrencia de incidentes, accidentes y/o enfermedades ocupacionales; así como también, mitigar sus consecuencias minimizando los riesgos existentes propios de las actividades que se desarrollan. De acuerdo con lo antes mencionado, una copia será recepcionada por cada colaborador de la empresa bajo cargo, siendo a partir de ese momento, de su entera responsabilidad el cumplimiento de su contenido; además, mantendrá el acceso al mismo, cada vez que lo requiera en el área de Administración de la empresa.

Es responsabilidad de la Alta Gerencia y del Área de Seguridad y Salud en el Trabajo, mantener condiciones seguras de trabajo; además de adoptar las respectivas medidas disciplinarias en caso de incumplimiento del RISST de acuerdo con las políticas internas de la empresa.

II. OBJETIVOS

El presente Reglamento tiene como Objetivos:

- Proteger, preservar, mantener y promover una cultura de prevención de riesgos laborales en los colaboradores, proveedores y todo aquellos que presten servicios a 490 Carnes & Parrillas., mediante la identificación, reducción y control de los riesgos con el fin de minimizar la ocurrencia de accidentes, incidentes, enfermedades ocupacionales y garantizar las condiciones de seguridad y salud en el trabajo.
- Propiciar el mejoramiento continuo de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo, a fin de evitar y prevenir daños a la salud, a las instalaciones o a los procesos,

en las diferentes actividades ejecutadas, facilitando la identificación de los riesgos existentes, su evaluación, control y corrección.

- Estimular y fomentar un mayor desarrollo de la conciencia de prevención entre los colaboradores, proveedores y contratistas con el sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.
- Proteger las instalaciones y bienes de la empresa, entidad pública o privada, con el objetivo de garantizar la fuente de trabajo y mejorar la productividad.

III. ALCANCE

El Alcance del presente Reglamento se aplica a todas actividades, servicios y procesos que desarrolla 490 Carnes & Parrillas en la ejecución de sus actividades y/u operaciones. El Reglamento establece funciones y responsabilidades que en relación a la seguridad y salud en el trabajo deben cumplir obligatoriamente todos los colaboradores, contratistas, proveedores, visitantes y otros cuando se encuentren dentro de nuestras instalaciones y en las zonas de trabajo externas bajo responsabilidad de la empresa.

IV. BASES LEGALES

- Constitución Política del Perú
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Ley N° 30222, Ley que modifica la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ley N° 18846, Ley de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Ocupacionales.
- Ley N° 28806, Ley General de Inspección del Trabajo.
- Decreto Supremo N° 002-72-TR, Reglamento de la Ley N° 18846 de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales.
- Decreto Supremo N° 003-98-SA, aprueban Normas Técnicas del Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo (SCTR).
- Decreto Supremo N° 005-2012-TR, Reglamento de la Ley N° 29783 – Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias
- Decreto Supremo N° 017-2012-TR que determinan dependencias que tramitarán y resolverán las solicitudes y reclamaciones que se inicien ante las Autoridades Administrativas de Trabajo.

- Decreto Supremo N° 006-2018-TR que modifica el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Decreto Supremo N° 007-2017-TR que modifica el Reglamento de la Ley General de Inspección del Trabajo.
- Decreto Supremo N° 012-2013-TR, Decreto Supremo que modifica el reglamento de la Ley General de Inspección al Trabajo.
- Resolución Ministerial N° 375-2008-TR, Norma básica de Ergonomía y de procedimiento de evaluación de riesgo disergonómico.
- Resolución Ministerial N° 111-2013-MEM/DM, aprueba Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo con Electricidad -2013.
- Resolución Ministerial N° 188-2015-PCM, aprueba los Lineamientos para la Formulación y Aprobación de Planes de Contingencia.
- Resolución Ministerial N° 050-2013-TR, aprueba el modelo de Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y la Guía Básica sobre Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Norma Técnica Peruana 399.010-1/2007, Señales de Seguridad. Colores, símbolos, formas y dimensiones de las señales de seguridad.
- Norma Técnica Peruana 350.021:2004, Clasificación de los fuegos y su representación gráfica.
- Decreto Supremo N° 020-2019-TR, que modifica el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, el Reglamento de la Ley N° 28806, Ley General de Inspección del Trabajo, el Decreto Supremo N° 017-2012-TR y el Decreto Supremo N° 007-2017-TR.
- Resolución Ministerial N° 055-2020 TR, aprueba el documento denominado Guía para la prevención del Coronavirus en el ámbito laboral.
- Resolución Ministerial N° 448-2020-MINSA, que aprueba el Documento Técnico: "Lineamientos para la vigilancia, prevención y control de la salud de los colaboradores con riesgo de exposición a COVID- 19".
- Decreto Supremo N° 094-2020-PCM, Decreto Supremo que establece las medidas que debe observar la ciudadanía hacia la nueva convivencia social y prorroga el Estado de Emergencia Nacional por las graves circunstancias que afectan la vida de la Nación a consecuencia del COVID- 19.

- Resolución Ministerial N° 312-2011-MINSA, aprueba el Documento Técnico: "Protocolos de Exámenes Médico Ocupacionales y Guías de Diagnóstico de los exámenes médicos obligatorios por actividad".

V. DEFINICIONES

Accidente de Trabajo (AT): Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo y que produzca en el colaborador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, y aun fuera del lugar y horas de trabajo. Según su gravedad, los accidentes de trabajo con lesiones personales pueden ser:

- **Accidente leve:** Suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, que genera en el accidentado un descanso breve con retorno máximo al día siguiente a sus labores habituales.

- **Accidente incapacitante:** Suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, da lugar a descanso, ausencia justificada al trabajo y tratamiento. Para fines estadísticos, no se tomará en cuenta el día de ocurrido el accidente. Según el grado de incapacidad los accidentes de trabajo pueden ser:

    - **Total Temporal:** Cuando la lesión genera en el accidentado la imposibilidad de utilizar su organismo; se otorgará tratamiento médico hasta su plena recuperación.
    - **Parcial Permanente:** Cuando la lesión genera la pérdida parcial de un miembro u órgano o de las funciones de este.
    - **Total Permanente:** Cuando la lesión genera la pérdida anatómica o funcional total de un miembro u órgano; o de las funciones de este. Se considera a partir de la pérdida del dedo meñique.
    - **Accidente mortal:** Suceso cuyas lesiones producen la muerte del colaborador. Para efectos estadísticos debe considerarse la fecha del deceso.

Actividad Empresarial: Ejercicio u operaciones industriales o de servicios desempeñadas por el empleador, en concordancia con la normatividad vigente.
Actividades, procesos, operaciones o labores de alto riesgo: Aquellas que impliquen una probabilidad elevada de ser la causa directa de un daño al colaborador con ocasión o como consecuencia del trabajo que realiza. La relación de actividades calificadas como de alto riesgo será establecida por la autoridad competente.
Actividades Insalubres: Aquellas que generen directa o indirectamente perjuicios para la salud humana.
Actividades Peligrosas: Operaciones o servicios en las que el objeto de fabricar, manipular, expender o almacenar productos o substancias es susceptible de originar riesgos graves por

explosión, combustión, radiación, inhalación u otros modos de contaminación similares que impacten negativamente en la salud de las personas o los bienes.

Arnés de seguridad: Dispositivo con un diseño de correas que es ajustado alrededor del colaborador de manera que contenga el torso y distribuya las fuerzas de retención de caídas al menos sobre los muslos superiores, la pelvis, el pecho y los hombros y provisto de medios de sujeción con otros componentes o subsistemas.

Atmósfera Peligrosa: Una atmósfera que puede exponer a los colaboradores al riesgo de muerte, incapacidad o deterioro de la habilidad de auto liberarse (rescatarse o escaparse sin ayuda) de daños o enfermedades debido a una o más de las siguientes causas:

- Gas inflamable, vapor o neblina (rocío) en exceso del 10% de su límite inflamable más bajo (este parámetro se llama, LFL en inglés).
- Polvo combustible aéreo en una concentración que tenga o exceda su LFL.
- Concentración del oxígeno atmosférico abajo del 19.5%
- Concentración atmosférica de cualquier sustancia para la cual la dosis o el límite de exposición permisible puede resultar en la exposición excesiva de un colaborador a sus dosis permisibles.
- Cualquier otra condición atmosférica que sea inminentemente peligrosa para la vida o la salud.

Auditoría: Procedimiento sistemático, independiente y documentado para evaluar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, que se llevará a cabo de acuerdo a la regulación que establece el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

Autoridad Competente: Ministerio, entidad gubernamental o autoridad pública encargada de reglamentar, controlar y fiscalizar el cumplimiento de las disposiciones legales.

Autorización (de trabajo): Autorización u orden para realizar un trabajo específico o permiso para ingresar a un área restringida.

Barrera: Una obstrucción física que se coloca para prevenir el contacto con líneas o equipos energizados, o para prevenir el acceso sin autorización al área de trabajo.

Charlas de Seguridad: Es una actividad pre operacional en la cual el supervisor conjuntamente con toda la cuadrilla realiza una inspección preliminar a la zona de trabajo antes de iniciar las tareas, con la finalidad de identificar los peligros y evaluar los riesgos existentes, que le permitan establecer las medidas de control.

Capacitación: Actividad que consiste en trasmitir conocimientos teóricos y prácticos para el desarrollo de competencias, capacidades y destrezas acerca del proceso de trabajo, la prevención de los riesgos, la seguridad y la salud.

Causas de los Accidentes: Son uno o varios eventos relacionados que concurren para generar un accidente. Se dividen en:

- **Falta de control:** Son fallas, ausencias o debilidades administrativas en la conducción del empleador o servicio y en la fiscalización de las medidas de protección de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
- **Causas Básicas:** Referidas a factores personales y factores de trabajo.
- **Factores Personales:** Referidos a limitaciones en experiencias, fobias y tensiones presentes en el colaborador.
- **Factores del Trabajo:** Referidos a condiciones y medio ambiente de trabajo: organización, métodos, ritmos, turnos de trabajo, maquinaria, equipos, materiales, dispositivos de seguridad, sistemas de mantenimiento, ambiente, procedimientos, comunicación, entre otros.

Causas Inmediatas: Son aquellas debidas a los actos o condiciones subestándares.
Condiciones Subestándares: Es toda condición en el entorno del trabajo que puede causar un accidente.
Actos Subestándares: Es toda acción o práctica incorrecta ejecutada por el colaborador que puede causar un accidente.
Cinturón de Seguridad para el Cuerpo: Correa que se coloca alrededor de la cintura y se fija a una línea, cuerda de salvamento o banda de seguridad.
Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (CSST): Es un órgano bipartito y paritario constituido por representantes del empleador y de los colaboradores, con las facultades y obligaciones previstas por la legislación y la práctica nacional, destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones del empleador en materia de prevención de riesgos
Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo: Son aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia en la generación de riesgos que afectan la seguridad y salud de los colaboradores.
Contaminación del ambiente del trabajo: Es toda alteración o nocividad que afecta la calidad del aire y agua del ambiente de trabajo cuya presencia y permanencia puede afectar la salud, la integridad física y psíquica de los colaboradores.
Control de riesgos: Es el proceso de toma de decisiones basadas en la información obtenida en la evaluación de riesgos. Se orienta a reducir los riesgos a través de la propuesta de medidas correctivas, la exigencia de su cumplimiento y evaluación periódica de su eficacia.
Cultura de seguridad o cultura de prevención: Conjunto de valores, principios y normas de comportamiento y conocimiento respecto a la prevención de riesgos en el trabajo que comparten los miembros de una organización
Enfermedad profesional u ocupacional: Es una enfermedad contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo relacionadas al trabajo.
Equipos de Protección Personal (EPP): Son dispositivos, materiales e indumentaria personal destinados a cada servidor para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el

trabajo y que puedan amenazar su seguridad y salud. Los EPP son una alternativa temporal y complementaria a las medidas preventivas de carácter colectivo.

Ergonomía: Llamada también ingeniería humana. Ciencia que busca optimizar la interacción entre el servidor, máquina y ambiente de trabajo, con el fin de adecuar los puestos, ambientes y la organización del trabajo a las capacidades y características de los colaboradores a fin de minimizar efectos negativos y mejorar el rendimiento y la seguridad del servidor.

Evaluación de riesgos: Es el proceso posterior a la identificación de los peligros, que permite valorar el nivel, grado y gravedad de los mismos, proporcionando la información necesaria para que el empleador se encuentre en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la oportunidad, prioridad y tipo de acciones preventivas que debe adoptar.

Examen médico ocupacional: Son evaluaciones médicas que se realizan al colaborador durante la vigencia del vínculo laboral; tiene por objeto la detención precoz de patologías ocupacionales y la promoción de la salud. Asimismo, permite definir la eficiencia de las medidas preventivas y de control que se toman y el impacto de estas, así como la reorientación de dichas medidas.

Identificación de Peligros: Proceso mediante el cual se localiza y reconoce que existe un peligro y se definen sus características.

Incidente: Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo, en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que éstas sólo requieren cuidados de primeros auxilios.

Incidente Peligroso: Todo suceso potencialmente riesgoso que pudiera causar lesiones o enfermedades a las personas en su trabajo o a la población

Inspección: Verificación del cumplimiento de los estándares establecidos en las disposiciones legales. Proceso de observación directa que copia datos sobre el trabajo, sus procesos, condiciones, medidas de protección y cumplimiento de dispositivos legales en seguridad y salud en el trabajo.

Lesión: Alteración física u orgánica que afecta a una persona como consecuencia de un accidente de trabajo o enfermedad ocupacional.

Medidas de prevención: Las acciones que se adoptan con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo y que se encuentran dirigidas a proteger la salud de los colaboradores contra aquellas condiciones de trabajo que generan daños que sean consecuencia, guarden relación o sobrevengan durante el cumplimiento de sus labores. Además, son medidas cuya implementación constituyen una obligación y deber de los empleadores.

Peligro: Situación o característica intrínseca de algo capaz de ocasionar daños a las personas, equipos, procesos y ambiente.

Plan de Emergencia: Documento que guía las medidas que se deberán tomar ante ciertas condiciones o situaciones de gran envergadura e incluye responsabilidades de personas y

departamentos, recursos del empleador disponibles para su uso, fuentes de ayuda externas, procedimientos generales a seguir, autoridad para tomar decisiones, las comunicaciones e informes exigidos

Programa anual de seguridad y salud: Conjunto de actividades de prevención en seguridad y salud en el trabajo que establece la organización, servicio o empresa para ejecutar a lo largo de un año.

Prevención de Accidentes: Combinación de políticas, estándares, procedimientos, actividades y prácticas en el proceso y organización del trabajo, que establece el empleador con el objetivo de prevenir los riesgos en el trabajo.

Procesos, Actividades, Operaciones, Equipos o Productos Peligrosos: Aquellos elementos, factores o agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos, mecánicos o psicosociales, que están presentes en el proceso de trabajo, según las definiciones y parámetros que establezca la legislación nacional y que originen riesgos para la seguridad y salud de los colaboradores que los desarrollen o utilicen.

Riesgo Laboral: Probabilidad de que la exposición a un factor o proceso peligroso en el trabajo cause enfermedad o lesión

Salud Ocupacional: Rama de la Salud Pública que tiene como finalidad promover y mantener el mayor grado de bienestar físico, mental y social de los colaboradores en todas las ocupaciones; prevenir todo daño a la salud causado por las condiciones trabajo y por los factores de riesgo; y adecuar el trabajo al servidor, atendiendo a sus aptitudes y capacidades.

Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST): Conjunto de elementos interrelacionados o interactivos que tiene por objeto establecer una política, objetivos de seguridad y salud en el trabajo, mecanismos y acciones necesarios para alcanzar dichos objetivos, estando íntimamente relacionado con el concepto de responsabilidad social empresarial, en el orden de crear conciencia sobre el ofrecimiento de buenas condiciones laborales a los colaboradores, mejorando, de este modo, su calidad de vida, y promoviendo la competitividad de los empleadores en el mercado.

SST: Seguridad y Salud en el Trabajo

Trastornos músculo - esqueléticos: Lesiones de músculos, tendones, nervios y articulaciones que se localizan con frecuencia en cuello, espalda, hombros, codos, muñecas y manos. Reciben nombres como contracturas, tendinitis, síndrome del túnel carpiano, lumbalgias, cervicalgias, dorsalgias, etc.

VI. LIDERAZGO, COMPROMISO Y LA POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

6.1. Liderazgo y compromiso

Tanto la Gerencia General de 490 Carnes & Parrillas. como el Comité de SST se comprometen:

- A liderar y brindar los recursos para el desarrollo de todas las actividades en la organización y para la implementación del sistema de gestión de seguridad y salud a fin de lograr su éxito en la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales.
- Asumir la responsabilidad de la prevención de accidentes de trabajo y las enfermedades ocupacionales, fomentando el compromiso de cada trabajador mediante el estricto cumplimiento de disposiciones que contiene el presente Reglamento.
- Operar en concordancia con las prácticas aceptadas de la industria, y con pleno cumplimiento de las leyes y reglamentos de seguridad y salud en el trabajo.
- Fomentar una cultura de prevención de los riesgos laborales para lo cual se inducirá, entrenará, capacitará y formará a sus colaboradores en el desempeño seguro y productivo de sus trabajos.
- Exigir que los proveedores y subcontratistas cumplan con todas las normas aplicables de seguridad y salud en el trabajo.

6.2. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo

490 Carnes & Parrillas tiene como objetivo prevenir los accidentes de trabajo, enfermedades profesionales y reducir los daños que se pudieran ocasionar a la salud de los colaboradores que sean consecuencia del trabajo, guarden relación con la actividad laboral o sobrevengan durante el trabajo que éstos realizan.

Esta política se cumplirá a través de los siguientes principios:

- **Prevención:** Establecer medios y condiciones que protejan la vida, salud y bienestar de todo colaborador, considerando todo factor que atente contra su seguridad y salud en su ambiente laboral.
- **Gestión integral:** Integrar la promoción de la seguridad y salud en el trabajo dentro de la empresa y la gestión general de toda sede con la que ésta cuente.
- **Responsabilidad:** Asumir oportunamente las implicancias económicas y las contempladas en las normas vigentes, derivadas de un accidente o enfermedad que sufra una persona en el desempeño de sus actividades productivas o a consecuencia de éstas.
- **Universalización:** Procurar el aseguramiento de todos los riesgos del trabajo a todos los colaboradores en todas sus actividades laborales.
- **Atención integral de la salud:** Garantizar que todo colaborador cuente con ambientes de trabajo saludables y fomentar estilos de vida saludable.
- **Participación y diálogo social:** Promover mecanismos que aseguren la participación efectiva de todos los miembros de la organización, ya sea el empleador o colaboradores, para la adopción de mejoras en materia de seguridad y salud en el trabajo.

La participación y compromiso de todos y cada uno de los colaboradores, proveedores, visitantes o personas relacionadas a 490 Carnes & Parrillas son el apoyo fundamental para el éxito de la cultura de política de seguridad del trabajo y salud ocupacional en nuestra organización.

VII. ATRIBUCIONES Y OBLIGACIONES

7.1. Del empleador

490 Carnes & Parrillas asume su responsabilidad en la organización del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo y garantiza el cumplimiento de todas las obligaciones en seguridad y salud en el trabajo establecidas en el Reglamento Interno de SST, para lo cual se compromete a:

- Garantizar el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- Asumir todos los costos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo
- Garantizar la seguridad y salud de los colaboradores en relación con las actividades que desarrollen en las instalaciones de la empresa, mediante la elaboración de procedimientos de trabajos específicos para actividades de riesgo no tolerable, así como de una eficaz supervisión para su cumplimiento.
- Desarrollar actividades de sensibilización, capacitación y entrenamiento destinados a promover el cumplimiento por los colaboradores de las normas de seguridad y salud en el trabajo. Las capacitaciones se realizarán dentro de la jornada de trabajo, sin implicar costo alguno para el colaborador.
- Proporcionar a sus colaboradores los equipos de protección personal de acuerdo a la actividad que realicen y dotará a la maquinaria de resguardos y dispositivos de control necesarios para evitar accidentes.
- Promover en todos los niveles una cultura de prevención de los riesgos en el trabajo.
- Realizar y mantener actualizada una completa evaluación y control de los riesgos existentes en las diferentes actividades de la empresa.
- Realizar no menos de cuatro capacitaciones al año en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Realizar y mantener actualizada una completa evaluación y control de los riesgos existentes en las diferentes actividades de la organización.
- Diseñar los puestos de trabajo, ambientes de trabajo, así como la selección de equipos y métodos de trabajo, para garantizar la salud y seguridad del colaborador.
- Instruir a los colaboradores y aquellas personas que presten servicios de manera independiente, respecto a los riesgos a que se encuentran expuestos en las labores que realizan, cuando desarrollen sus actividades en las instalaciones de la empresa, adoptando las medidas necesarias para evitar accidentes o enfermedades ocupacionales.

- Realizar exámenes médicos a los colaboradores; ya sean, iniciales, bianuales y en caso solicitarlo el colaborador, al retiro o término de la relación laboral, acordes con los riesgos a los que están expuestos.
- Garantizar el efectivo trabajo del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, asignando los recursos necesarios y otorgándole las facilidades necesarias para el cumplimiento de sus funciones, previa disponibilidad presupuestal.
- Identificar los riesgos, eliminándolos en su origen y aplicando sistemas de control a aquellos que no se puedan eliminar.
- Actualizar la evaluación de riesgos una vez al año como mínimo o cuando cambien las condiciones de trabajo o se hayan producido daños a la salud y seguridad.
- Garantizar que los colaboradores y sus representantes participen en los aspectos de Seguridad y Salud en el Trabajo, incluidas las disposiciones relativas a situaciones de emergencia.
- Cumplir con las disposiciones del presente reglamento y mantenerlo al alcance de los colaboradores cuando lo requieran, así como de sus posteriores modificatorias.

7.2. De los colaboradores

Todas las personas que desarrollan labores en 490 Carnes & Parrillas. cualquiera sea su relación laboral, están obligados a cumplir las normas contenidas en este Reglamento, y otras disposiciones complementarias:

- Cumplir con las normas legales, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el Trabajo aplicadas en el Reglamento Interno de trabajo impartidas por la empresa.
- Usar correctamente los equipos e implementos de protección personal, cuidando de su buen estado de conservación en forma permanente durante el tiempo que estén laborando en la empresa.
- Mantener en condiciones de orden y limpieza en todos los lugares y actividades por ser prioritarios en todas las actividades de trabajo.
- Reportar a su supervisor de forma inmediata cualquier incidente, accidente de trabajo o enfermedad ocupacional.
- Comunicar inmediatamente a su jefe inmediato o supervisor de seguridad acerca de las condiciones y actos inseguros que se observen en el desarrollo del trabajo.
- Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y de las enfermedades ocupacionales cuando la autoridad competente lo requiera.
- No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y/o capacitados.
- No intervenir, cambiar, desplazar, dañar o destruir los dispositivos de seguridad en los aparatos destinados para su protección o la de terceros, ni cambiar los métodos o procedimientos adoptados en sus actividades laborales.

- Participar activa y responsablemente en la difusión de las normas, programas y planes de seguridad de la organización.
- Someterse a los exámenes médicos a que estén obligados por norma expresa, siempre y cuando se garantice la confidencialidad del mismo.
- Cumplir con los protocolos de bioseguridad establecidos por la empresa para la combatir la propagación de la Covid-19.
- Cumplir con las disposiciones del presente Reglamento.

7.3. Funciones y responsabilidades del Gerente General

- Garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores en el desempeño de todos los aspectos relacionados con su labor, en el centro de trabajo o con ocasión del mismo.
- Informar por escrito a la Autoridad Administrativa de Trabajo, los daños a la salud de sus colaboradores, los hechos acontecidos y los resultados de la investigación practicada.
- Liderar y velar por el cumplimiento de la normatividad legal vigente en Materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, Planes de Contingencia, Reglamentos, etc.
- Liderar y hacer cumplir el contenido del Programa Anual, manifestando un compromiso visible con la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa.
- Ejercer y delegar las tareas propias de su liderazgo en materia de prevención de riesgos laborales.
- Aprobar y emitir la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo de la empresa.
- Aprobar los objetivos cuantitativos y cualitativos que conforman la planificación anual de la actividad preventiva de la empresa.
- Aprobar los procedimientos que regulen los aspectos necesarios y singulares del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Aprobar y autorizar el uso de los recursos humanos, materiales y económicos necesarios para la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Aprobar el presupuesto de Seguridad de la empresa.
- Verificar que el personal de la línea de mando implemente el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y evaluar su desempeño y liderazgo.
- Proporcionar a sus colaboradores los Equipos de Protección Personal idónea a las actividades generales y especiales que realicen.
- Participar y/o recibir retroalimentación de las actividades planeadas y programadas por el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo y de las áreas de apoyo.

7.4. Funciones y responsabilidades del coordinador

- Identificar las modificaciones que pueden darse en las condiciones de trabajo y disponer lo necesario para la adopción de medidas de prevención de los riesgos laborales.
- Actualizar la evaluación de riesgos una vez al año como mínimo o cuando cambien las condiciones de trabajo o se hayan producido daños a la salud y seguridad.
- Dirigir la Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la empresa.
- Constatar que la actividad del proceso productivo se realice de acuerdo a las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Verificar que las líneas de mando realicen una adecuada organización del trabajo, una previsión de los medios necesarios, una programación del trabajo, y que los colaboradores conozcan con detalle el método o procedimiento del trabajo en el que están participando.
- Coordinar una adecuada previsión de los equipos, herramientas y material de seguridad que pueda ser necesario para la ejecución de las actividades del proceso productivo.
- Disponer que se capacite al personal propio y de terceros en los métodos establecidos, procedimientos de trabajo y riesgos específicos de cada tarea.
- Coordinar con el Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo para elaborar los Procedimientos de seguridad de las actividades del proceso productivo.
- Verificar que las líneas de mando implementen los Programas de Seguridad y Salud en el Trabajo, realizando los levantamientos de las no conformidades.
- Exigir el cumplimiento de las normas legales vigentes, reglamentos y directivas en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Ejecutar las inspecciones y observaciones planeadas de acuerdo a los estándares en las actividades bajo su responsabilidad.
- Participar en la investigación de los accidentes y propuesta de las medidas correctivas ocurridas al personal bajo su responsabilidad.
- Asistir a las reuniones de Seguridad y Salud en el Trabajo de su área para conocer y participar en las decisiones y acuerdos adoptados, siendo responsable del cumplimiento de estos.
- Tomar las medidas correctivas y aplicar las sanciones correspondientes al personal que infrinja las normas de seguridad y de salud en el trabajo.

7.5. Funciones y responsabilidades del jefe de mozos

- Controlar que solo los colaboradores, adecuada y suficientemente capacitados y protegidos, accedan a los ambientes o zonas de riesgo grave y específico.

- Investigar, cuando se hayan producido daños en la salud de los colaboradores o cuando aparezcan indicios de que las medidas de prevención resultan insuficientes, a fin de detectar las causas y tomar las medidas correctivas al respecto.
- Mantener actualizada la información de acuerdo a la normativa y lineamientos vigentes.

7.6. Funciones y responsabilidades del Jefe de Recursos Humanos

- Considerar las competencias personales y profesionales de los colaboradores, al momento de seleccionarlos y contratarlos.
- Practicar exámenes médicos, antes, durante y al término de relación laboral a los colaboradores, acordes con los riesgos a que están expuestos en sus labores.
- Adoptar medidas necesarias para evitar la exposición de las colaboradoras en periodo de embarazo o lactancia a labores peligrosas.
- No emplear a niños y adolescentes para la realización de actividades insalubres o peligrosas, que puedan afectar su normal desarrollo físico y mental.
- Llevar el registro de enfermedades ocupaciones y exámenes medidos del personal.
- Asistir a las reuniones de Seguridad y Salud en el trabajo para informar a los miembros referentes al avance de la implementación de la Seguridad y Salud en el Trabajo en los frentes de trabajo bajo su responsabilidad, en coordinación con el Servicio de SST.
- Verificar que el servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo haya elaborado el informe de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo mensualmente.
- Disponer que el servicio de Seguridad y Salud Ocupacional realice la capacitación de entrenamiento de la tarea, al personal según lo establecido en el PSST.
- Solicitar y prever los equipos de protección individual y herramientas de trabajo adecuados para ejecutar las tareas.
- Proponer la premiación al personal que destaque en el cumplimiento de las normas de seguridad, proponer las sanciones a aquellos que infrinjan dichas normas.
- Participar en la investigación de los accidentes u cuasi accidentes laborales.
- Es el responsable de presentar la información que le solicite el Ministerio de Trabajo o Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (SUNAFIL).

7.7. Funciones y responsabilidades del Encargado de logística

Proporcionar a los colaboradores equipos de protección personal (EPP) adecuados y en buen estado, según lo solicitado para el tipo de trabajo y riesgo especificado presentes en el desempeño de sus funciones; además herramientas y maquinas apropiadas y en buen estado.

VIII. ORGANIZACIÓN INTERNA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

8.1. Funciones y responsabilidades del Comité de SST

490 Carnes & Parrillas contará con un Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, debiendo registrar en un Libro de Actas todos los acuerdos adoptados en cada sesión y el cumplimiento de las mismas en el plazo previsto.

El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo tendrá las siguientes responsabilidades:

- Asegurar que todos los trabajadores conozcan los Reglamentos oficiales o internos de SST de 490 CARNES & PARRILLAS
- Conocer y aprobar la Política de SST, el Reglamento Interno de SST y el Programa Anual de SST.
- Cumplir y hacer cumplir las normas legales de Seguridad y Salud en el Trabajo aplicables a la empresa, así como de la verificación del cumplimiento de las recomendaciones y su eficacia.
- Evalúa las causas de todos los incidentes, accidentes y de las enfermedades ocupacionales que ocurran en el Centro de trabajo, brindando las recomendaciones respectivas para evitar la repetición de los mismos.
- Mejorar el desempeño de la prevención de los riesgos de trabajo, garantizando las condiciones de seguridad y salud en todas las zonas donde se desarrollen actividades de 490 CARNES & PARRILLAS
- Proteger las instalaciones para mejorar la productividad, realizando visitas a todas las áreas de la empresa.
- Estudia las estadísticas de los incidentes, incidentes peligrosos, accidentes y enfermedades ocupacionales ocurridas en 490 CARNES & PARRILLAS cuyo registro y evaluación deben ser constantemente actualizados.
- Implementar el Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo a las normas legales vigentes y a las directivas de la Empresa.
- Coordinar con su jefe inmediato superior el establecimiento de procedimientos seguros a emplear en el trabajo.
- Responsabilizarse de que los colaboradores conozcan con detalle el método o procedimiento del trabajo a realizar, así como supervisar su correcta ejecución.
- Verificar que el personal use obligatoriamente los equipos de protección individual y colectiva en forma obligatoria, retirando al personal que no cumpla las directivas.
- Proponer la aplicación de nuevas normas de seguridad, así como la modificación y/o adaptación de éstas a los métodos de trabajo.
- Realizar la revisión de los equipos, herramientas y material de seguridad necesarios para la ejecución del trabajo a realizar; así como verificar su existencia y correcto estado de uso.

- Verificar y constatar y/o realizar las charlas de seguridad de cinco minutos por parte de las líneas de mando, explicando al personal el trabajo a ejecutar, identificar los riesgos potenciales en la tarea y tomar las medidas preventivas del caso.
- No permitir trabajar al personal que no cumpla con los requisitos legales o procedimientos internos establecidos en materia de prevención.
- Adoptar las medidas necesarias de su competencia, para corregir deficiencias que detecte el Jefe de Recursos Humanos.
- Supervisar la ejecución de las actividades preventivas y correctivas de las empresas contratistas en el caso se contrate para trabajos especializados y temporales.
- Presidir todas las reuniones de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Evaluar el avance de los objetivos establecidos en el Programa Anual.

8.2. Organigrama del Comité

El Organigrama es la representación gráfica de la estructura orgánica del Comité de SST de 490 CARNES & PARRILLAS, así como para prever e implementar los posibles cambios.

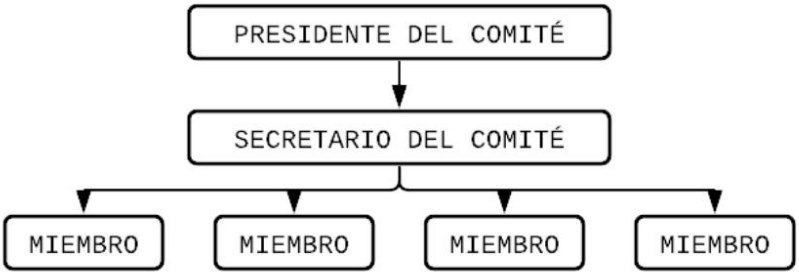


Imagen 1. Organigrama del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

8.3. Programa anual

El Comité aprobará el "Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo" de 490 CARNES & PARRILLAS Este Programa deberá ser elaborado por la entidad funcional a cargo de la Seguridad y Salud en el Trabajo en 490 CARNES & PARRILLAS Deberá estar en relación a los Objetivos contenidos en el Presente Reglamento y a las actividades que

garanticen un trabajo en forma preventiva y sistemática contra los riesgos existentes en el Centro de Trabajo a lo largo de un año.
Luego de haber analizado y seleccionado los objetivos contenidos, acciones, recursos y otros elementos, el Comité aprobará el Cronograma del mismo, estableciendo los mecanismos de seguimiento para el cabal cumplimiento del mismo. 490 CARNES & PARRILLAS presentará todo el apoyo para la ejecución del Programa Anual.

8.4. Mapa de Riesgos

El "Mapa de Riesgos" consiste en una representación gráfica a través de símbolos de uso general o adoptados, indicando el nivel de exposición ya sea bajo, mediano o alto, de acuerdo a la información recopilada en archivos y los resultados de las mediciones de los factores de riesgos presentes, con la cual se facilita el control y seguimiento de los mismos, mediante la implementación de programas de prevención.
La periodicidad de la formulación del Mapa de Riesgos está en función de los siguientes factores: tiempo estimado para el cumplimiento de las propuestas de las mejoras, situaciones críticas, documentación insuficiente, modificaciones en los procesos, nuevas tecnologías entre otros.

8.5. Implementación de Registros y Documentación del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo

Para la evaluación del Sistema de Gestión, 490 CARNES & PARRILLAS deberá tener los siguientes documentos y registros:

Documentos:

- Política y objetivos.
- Reglamento interno se Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Identificación de peligros, evaluación de riesgos y sus medidas de control.
- Mapa de riesgos.
- Programa anual de Seguridad y Salud en el abajo.

Registros:

- Registros de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros accidentes.
- Registro de exámenes médicos ocupacionales.
- Registro del monitoreo de agentes físico, químico, biológicos y psicosociales y factores de riesgos disergonómicos.
- Registro de inspecciones internas de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Registro de estadísticas de Seguridad y Salud.
- Registros de equipos de seguridad o emergencia.
- Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacro de emergencia.

- Registro de auditorías.

IX. ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD

9.1. Equipos de protección personal

490 CARNES & PARRILLAS entrega a los colaboradores equipos de protección adecuados, según el tipo de trabajo de riesgo específico presentes en el desempeño de sus funciones, cuando no se puedan eliminar en su origen los riesgos laborales o sus efectos perjudiciales para la salud este verifica el uso efectivo de los mismos.

9.1.1. Vestimenta

- Deberá usarse las prendas de protección otorgadas por la empresa de acuerdo a la actividad que realiza el colaborador. Casco de Seguridad dieléctrico, anteojos de protección y guantes de Seguridad según lo señale las IPERC del área.
- Se utilizará calzado específico al tipo de trabajo realizado; con exposición a choques eléctricos; impactos, aplastamiento y golpes; la humedad y el agua y líquidos corrosivos o químicos; según lo señale IPERC del área.

9.1.2. Protección de vías respiratorias

Todo colaborador que labore en áreas y trabajos específicos expuestos a concentraciones elevadas de polvo y/o vapores nocivos, llevarán equipo de protección respiratorio para controlar los contaminantes existentes. Los equipos protectores del aparato respiratorio cumplirán, por lo menos, los siguientes requisitos y condiciones:

- Serán apropiados al tipo de riesgo.
- Serán de diseño anatómico y ajustada al contorno facial.
- Se mantendrá su conservación y se vigilará su utilidad.
- Se almacenarán en compartimientos secos, amplios y de temperatura adecuada.
- Debido a la pandemia del COVID-19 es de uso obligatorio las mascarillas proporcionadas por la empresa según el área donde labore.

9.1.3. Protección contra caídas

- Cuando un colaborador está expuesto a una caída de más de 1.50 m. de altura, el colaborador deberá protegerse utilizando un equipo contra caídas o dispositivos de posicionamiento tales como, arneses, tie-off o eslinga de anclaje, eslinga de posicionamiento o cinturones de Seguridad y línea de vida o cuerda estática, freno de cuerda y mosquetón para ascenso y descenso en escaleras. Cuando se seleccionan equipos contra caídas o dispositivos de posicionamiento se debe dar consideración al

tipo de trabajo a ser ejecutado y a los límites de carga de impacto en el cuerpo del que lo usa en caso de una caída libre.

- Cuando los colaboradores vayan a realizar un trabajo a una altura mayor a 1.50 m., deben instalar el equipo contra caídas. Cuando se usan los dispositivos de posicionamiento deben ser capaces de soportar una carga de impacto y estar colocados arriba del cinturón de Seguridad del colaborador o puntos de unión de los arneses.
- Los cinturones de Seguridad deben usarse ajustados justo arriba de las caderas del colaborador.

9.1.4. Protección para la cabeza

- Todos los colaboradores deberán usar un equipo apropiado de Seguridad para la cabeza en áreas donde caen objetos, existe contacto eléctrico u otros riesgos que puedan causar lesión en la cabeza y donde lo requiera la norma de la empresa.
- El equipo de Seguridad para la cabeza, o conjunto de banda para la cabeza, no deberá deformarse o alterarse en ninguna manera, sin previa autorización.
- Los cascos y capuchas aprobadas deben ser usados cuando se estén soldando con hidrógeno, heliarco y arco eléctrico.
- Para mayor información adicional con relación a los requisitos de protección para la cabeza referirse a la Norma ANSI Z89.1 para colaboradores y ANSI Z89.2 para contratistas.

9.1.5. Protección de manos y brazos

- Para la asignación de guantes, se debe analizar el tipo de actividad a la que se exponen y los riesgos que traen consigo.
- Se tendrá especial cuidado cuando se designe o utilicen guantes, a los colaboradores que operen en máquinas donde la mano pueda ser atrapada por partes en movimiento o en operaciones de alta precisión en las cuales es imprescindible la libertad de movimiento de las manos.

9.1.6. Protección auditiva

- En zonas de trabajo donde los equipos generen ruidos por encima de 80 dB (escala A) es obligatorio el uso de equipo de protección auditiva; el cual, se empleará durante todo el tiempo de exposición al ruido. Los elementos de protección auditiva serán siempre de uso individual.
- Para la protección contra los ruidos se dotará a los colaboradores que hayan de soportarlos, de tapones endoaurales, protectores auriculares con filtros, discos o casquetes anti ruidos o dispositivos similares.

9.2. USO DE HERRAMIENTAS

Las instrucciones generales resumidas en esta sección, son aplicables a todas las actividades de trabajo; sin embargo, las medidas de control específicas aplicables a una actividad de trabajo en particular están contempladas en los Análisis de Trabajo Seguro (ATS) correspondientes a dichas actividades.

- Todas las herramientas, sin importar su dueño, deberán ser del tipo apropiado y mantenerse en buenas condiciones
- Las herramientas rotas, defectuosas o muy gastadas, no deben usarse-
- Las herramientas con los bordes de corte afilados deben estar debidamente protegidos y los mangos lisos y firmes
- Las herramientas con filo deben guardarse adecuadamente en un lugar donde no puedan lastimar a personas.
- No se debe pasar las herramientas arrojándolas entre colaboradores.
- Cuando se trabaja en altura, las herramientas deben pasarse con soga de línea de mano o en una bolsa de lona tirada por soga.
- Las herramientas y/o equipos que funcionen con energía eléctrica, deben estar con sus respectivos enchufes para su conexión al tomacorriente, o en su defecto terminales tipo cocodrilo para su enganche a terminales con tensión.

9.3. SALUD Y CONTROL AMBIENTAL

Esta sección se refiere a áreas generales de salud y describe algunos de los métodos de control que los colaboradores deben utilizar para su protección. Los principios generales resumidos en esta sección son aplicables a todas las actividades de trabajo. Sin embargo, las medidas de control específicas aplicables a una actividad de trabajo en particular están contempladas en las AST's o ASG's correspondientes a dichas actividades. Los procesos y lugares de trabajo pueden presentar peligros para la salud del colaborador. Debido a que estos peligros para la salud no se presentan de inmediato, con frecuencia no se les da la atención necesaria. Para que los colaboradores se encuentren completamente protegidos deben conocer en la mayor medida los peligros potenciales para su salud. La comprensión total de los principios de esta sección es esencial:

9.3.1. Materiales peligrosos

- Para reducir los riesgos cuando se trabaja con materiales peligrosos, es necesario la ficha técnica del producto al momento de comprarlo y hoja de seguridad.
- La Hoja de Información de Seguridad de Materiales (MSDS) es el vehículo principal para comunicar sobre los peligros, manejo de requisitos de seguridad y procedimientos

de emergencia para cada tipo de material peligroso. Los colaboradores deberán conocer el lugar donde se encuentran las Hojas de Datos de seguridad de Materiales para todos los materiales peligrosos conocidos dentro de las áreas de trabajo. Además, los contratistas también pueden tener acceso a dichas hojas.

- Los colaboradores deberán informar sobre todos los derrames de material peligroso y seguir los procedimientos apropiados de la empresa para responder a cualquier emergencia. Los colaboradores no deberán intentar controlar o limpiar los derrames, a menos que ellos hayan sido debidamente entrenados para tal fin y tengan el equipo de protección personal requerido.

9.3.2. Trabajos en altura

- Se considera trabajos en altura cuando las labores se ejecutan a más de 1.70 m sobre el nivel del piso.
- Disponer de los siguientes equipos de protección personal a los colaboradores: Cascos de seguridad con barbiquejo, botas de seguridad con punta reforzada o con aislamiento para trabajos con riesgo eléctrico, lentes de seguridad antipartículas y antipolvo, arnés de seguridad, guantes de cuero o dieléctricos si implica trabajos eléctricos.
- Siempre realice un reconocimiento de la zona de trabajo e identifique líneas de electricidad cerca. Aplique el bloqueo y etiquetado en los casos necesarios.
- Los materiales, herramientas y objetos en general deberán subirse o bajarse en su caja de herramientas llevadas en su cinturón porta herramientas. Por ningún motivo el personal ascenderá o descenderá con algún objeto en las manos.
- Nunca utilice para trabajar en altura, cilindros, cajones o caballetes.

9.3.3. Manipulación de carga

- El peso a manipular manualmente, sin ayuda de herramientas auxiliares, por el estibador terrestre o transportista manual, no será mayor a veinticinco (25) kilogramos para levantar del piso y cincuenta (50) kilogramos para cargar en hombros.
- En el caso de mujeres, la carga máxima de manipulación manual será de 12.5 kilogramos para levantar y veinte (20) kilogramos para cargar en hombros.
- Mantener posturas ergonómicas durante la ejecución de la manipulación de carga para evitar lesiones y enfermedades ocupacionales.
- La actividad de estiba sólo podrá ser realizada por mayores de 16 años, siendo que el peso a transportar mediante triciclos, carretas o carretillas no podrá exceder en ningún caso los cien (100) kilogramos.
- El espacio de trabajo debe ser suficiente para el ejercicio de la actividad del estibador terrestre y transportista manual, evitándose que la operación de descarga y estiba, en el puesto de los concesionarios, se realice en condiciones desventajosas para el

estibador y peligrosas para la integridad de los peatones cuando la operación es ejecutada en horas de aglomeración del público usuario.

- Los equipos de protección individual no deben interferir con la capacidad de realizar movimientos, ni impedir la visión ni disminuir la destreza manual. Se deben evitar los bolsillos, cinturones u otros elementos fáciles de enganchar. La vestimenta debe ser cómoda y no ajustada.
- Los colaboradores deben usar mascarillas contra el polvo cuando se encuentren en presencia de este agente.
- El calzado debe ser de suela antideslizante y debe proporcionar una protección adecuada al pie contra la caída de objetos.

9.3.4. Manipulación de productos químicos

- Los productos químicos pueden ser peligrosos por sus propiedades tóxicas, corrosivas, inflamables o explosivas.
- Muchos reactivos, particularmente los disolventes orgánicos, arden en presencia de llama, otros se descomponen explosivamente con el calor.
- Evitar el contacto con productos químicos con la piel, especialmente los que sean tóxicos o corrosivos usando guantes y lentes protectores.
- Familiarizarse con el significado de los pictogramas que aparecen en las etiquetas.

9.3.5. Escaleras

- Las escaleras rectas deben estar atadas en su extremo superior para evitar que se resbalen o puedan caer hacia atrás.
- Las escaleras de dos hojas deberán poseer siempre un elemento que limite la apertura de las mismas y así evitar que se abran demasiado.
- No utilice los dos últimos escalones superiores para pararse.
- Nunca deje herramientas u objetos apoyados o colgados en los peldaños.

9.3.6. Andamios

- Los andamios serán aptos para trabajar solo si se encuentran en condiciones para ser operadas.
- Siempre deben estar apoyados sobre una base firme y nivelada para luego armarse.
- Cuando se comienza a trabajar las ruedas del andamio, deben estar bloqueadas para evitar desplazamientos accidentales.
- Asegúrese de que no haya ninguna línea eléctrica próxima al andamio con la que pudiera tener contacto.

- Solo utilice andamios colgantes si tiene la aprobación de la Administración o Gerencia Administrativa.

9.3.7. Soldadura y corte

- Antes de comenzar a trabajar con el equipo revise cables, pinzas máquinas de soldar, máquinas de corte, mangueras, etc.
- No atraviese con mangueras y cables, lugares previstos para el tránsito y circulación.
- Nunca se debe soldar o cortar un recipiente que no haya sido previamente limpiado y ventilado.
- Asegúrese de contar con un extintor operativo a una distancia no mayor a 10 pasos antes de comenzar el trabajo.
- Asegúrese de no tener cerca ningún derrame de combustible cuando se encuentre soldando.
- Los cilindros deben mantenerse siempre en posición vertical ya sea durante el transporte, almacenamiento y especialmente durante el trabajo.

9.3.8. Ruido

- La exposición a un ruido excesivo puede causar la pérdida gradual de la audición, el colaborador deberá usar la protección adecuada para los oídos cuando se encuentre expuesto a un ruido excesivo.
- Deberán identificarse las áreas específicas donde el nivel de ruido es mayor del límite permitido por normas (80 db) y establecerse los límites de tiempo de exposición. Los colaboradores deberán usar los dispositivos de protección apropiados cuando se exponen más allá de los límites permitidos.
- La protección adecuada para los oídos puede consistir en cualquiera de los siguientes dispositivos: protección de oídos tipo audífonos industriales, tapones de oídos, protectores moldeados de oreja o tapones de oído de tipo cera. No se aconseja usar tapones simples de algodón. Los dispositivos de protección para oídos deberán usarse correctamente para proporcionar la protección requerida y se guardarán limpios para reducir la posibilidad de una infección de oídos.

9.3.9. Iluminación

- En todos los lugares de tránsito de trabajo habrá iluminación de tipo natural, artificial o mixta apropiada a las actividades que dentro del sistema ejecuta la empresa. De preferencia se empleará la iluminación natural y se intensificará con iluminación artificial en las máquinas, escaleras, salidas de urgencia y lugares de tránsito con riesgo de accidentes.

- En los lugares donde la iluminación natural no es suficiente, deberá usarse luz artificial.
- Se procurará que la intensidad luminosa sea uniforme, evitando reflejos o deslumbramiento al colaborador.
- Los niveles de iluminación mínimos a ser mantenidos durante las operaciones en las instalaciones eléctricas serán los establecidos en el Código Nacional de Electricidad.

9.3.10. Respiradores

- En el control de enfermedades ocupacionales causadas por respirar aire contaminado con polvos dañinos, nieblas, humos, neblinas, gases, rocíos o vapores, el objetivo primario deberá consistir en prevenir la contaminación atmosférica. Esto debe lograrse en cuanto sea factible al aceptar las medidas de control de ingeniería (por ejemplo: encierro o confinamiento de la operación, ventilación general y local, y substitución por materiales menos tóxicos). Cuando los controles de ingeniería efectivos no son factibles, o mientras están siendo instituidos, deberán usarse respiradores apropiados.
- Cuando se proporcionan respiradores para una actividad particular de trabajo, éstos deberán usarse.
- Es obligatorio el uso de las mascarillas que brinde la máxima protección para la prevención del contagio de COVID-19.

X. ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD EN LAS OFICINAS

10.1. Accidentes por caídas

Son frecuentes los accidentes por caídas al mismo nivel debido a resbalones, tropezones, etc. Por lo tanto,

- Las zonas de paso deben estar libres de obstáculos que dificulten el paso: papeleras, archivadores etc.
- Evitar que los cables eléctricos, cables de ordenadores, de teléfono, etc, estén situados en las zonas de paso.
- En caso de derrames, estos deben ser limpiados rápidamente evitando posibles resbalones. Asimismo, Cuando los suelos estén en condiciones especialmente resbaladizas: (Por ejemplo, suelos recién fregados o encerados) es conveniente advertir dichas circunstancias mediante señalización adecuada.

10.2. Estanterías y archivadores

- Asegurar y utilizar correctamente las estanterías y armarios para evitar accidentes.
- Se puede fijar el armario estantería al suelo o a la pared o incluso entre sí, para mejorar su estabilidad y evitar su basculamiento.

- Las estanterías deben tener topes fijos o móviles que impidan la caída de los objetos almacenados.
- Informe a su superior jerárquico de cualquier situación insegura que observe en armarios o estanterías.

10.3. Uso de computadoras

- Los equipos deben tener condiciones de movilidad suficiente para permitir el ajuste hacia el colaborador.
- Las pantallas deben tener protección contra reflejos, parpadeos y deslumbramientos, deberán tener regulación en altura y ángulos de giro.
- La pantalla debe ser ubicada de tal forma que la parte superior de la pantalla se encuentre a la misma altura que los ojos, dado que lo óptimo es mirar hacia abajo en vez de hacia arriba.
- La pantalla se colocará a una distancia no superior del alcance de los brazos, antebrazos y manos extendidas, tomada cuando la espalda está apoyada en el respaldar de la silla. De esta manera se evita el flexo extensión del tronco.
- El teclado debe ser independiente y tener la movilidad que permita al colaborador adaptarse a las tareas a realizar, debe estar en el mismo plano que el ratón para evitar el flexo extensión del codo.
- Proporcionar un apoyo adecuado para los documentos (atril), que podrá ajustarse y proporcionar una buena postura, evitando el frecuente movimiento del cuello y la fatiga visual.
- Regular la altura de la silla o de la superficie de trabajo, de forma que los antebrazos queden paralelos al suelo y las muñecas no se doblen.
- La distancia entre el ojo y la pantalla no debe ser menos de 45 cm
- Durante el trabajo con computadoras personales pueden producirse molestias en la nuca, cabeza, brazos y columna vertebral como resultado de posturas excesivamente estáticas y a veces, forzadas para lo cual se recomienda interrumpir el trabajo brevemente cada cierto tiempo, incluso realizar algunos ejercicios de relajación y estiramiento
- No beba ni ingiera alimentos cerca a equipos o sistemas eléctricos, los cual incluye computadores.
- Se debe de mantener el equipo informático en un entorno limpio y sin humedad.

XI. REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Cada colaborador debe estudiar cuidadosamente aquellas reglas de seguridad aplicables a sus funciones asignadas. El cumplimiento de estas reglas de seguridad tiene carácter obligatorio y se consideran como requisitos para su continuidad laboral. Si se le ordena a un

colaborador realizar una labor que podría ser de alto riesgo y el colaborador considera que no se le brindan las condiciones de protección adecuadas, deberá comunicar a su Supervisor de SST dicha situación. El Supervisor analizará el caso y procederá a brindar las condiciones óptimas de seguridad y salud. Si el colaborador no considera que se han cubierto sus requerimientos para un trabajo seguro, se procederá a la suspensión del trabajo.

11.1. Precauciones

- Haga todas las preguntas necesarias antes de empezar a trabajar en cualquier instalación o equipo desconocido.
- Procure actuar con sentido común al iniciar la tarea asignada.
- Planifique el trabajo por adelantado para evitar cualquier situación peligrosa.
- Asegúrese que se entiendan bien las instrucciones que dé y que usted mismo entienda bien las instrucciones que reciba antes de empezar cualquier trabajo.
- Mantenga el área de trabajo ordenado y limpio reduciendo la cantidad de materiales innecesarios sobre el ambiente de trabajo.
- Nunca realice un trabajo si no está autorizado para ello.

11.2. Conducta personal

- Se prohíbe traer bebidas alcohólicas y drogas al trabajo, locales, sucursales o anexos en la empresa y a nadie se le permitirá entrar ni permanecer en los locales, sucursales o anexos de la empresa mientras se encuentre bajo la influencia de los mismos.
- Se prohíbe terminantemente cualquier broma pesada, juego peligroso o acto de grosería.
- Los colaboradores de la empresa deben procurar enseñar y orientar a los nuevos empleados hacia un comportamiento de acuerdo con las normas de seguridad e indicarles cualquier posible peligro.
- No se permitirán comportamientos agresivos, gritos u otros ruidos innecesarios que pudieran causar confusión o estados excitados.
- No se permitirá la tenencia de armas de fuego ni armas blancas en la propiedad de la empresa a excepción de los profesionales autorizados para ello.
- Cumplir con el Reglamento de Trabajo de la empresa.

11.3. Prevención de accidentes

El grado de seguridad y los resultados logrados son directamente proporcionales al esfuerzo puesto para el control de las condiciones, prácticas y acciones humanas responsables de causar accidentes. Ninguna fase de operaciones es de suma importancia como la de prevención de accidentes.

11.4. Conocimiento de las reglas de seguridad

Cada colaborador deberá estar completamente familiarizado con los contenidos de este Reglamento y todos los procedimientos, estándares e instructivos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo puesto que aplican a sus actividades de trabajo.

11.5. Condiciones no contempladas

Aunque cada colaborador es responsable principalmente de su propia seguridad antes de proceder con su trabajo, deberá obtener instrucciones específicas de un supervisor sobre todos los casos donde las condiciones no se encuentran contempladas en los diferentes documentos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, o si el trabajo no se entiende completamente.

11.6. Información sobre ocurrencia de accidentes y condiciones peligrosas

Los accidentes, no importa que tan leves sean, deben informarse al Supervisor SST tan pronto sea posible.

- Durante el accidente: El jefe de área comprobará la seguridad del lugar del accidente, del rescatista y del accidentado, para evitar un segundo accidente y dará los primeros auxilios.
- Cadena de comunicación: Ocurrido el accidente de trabajo, leve, grave o fatal se debe comunicar directamente al Supervisor de SST.

11.7. Control de riesgos

Antes de comenzar cualquier trabajo que pueda ser considerado peligroso, se debe tener cuidado para establecer un procedimiento de seguridad.

XII. ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD EN LAS OPERACIONES

12.1. Identificación de peligros y evaluación de riesgos

La Entidad ha elaborado las matrices de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER) de los procesos y actividades realizados por las diferentes áreas de la organización en donde se identifican, describen, analizan y evalúan los riesgos existentes referidos a sus equipos, instalaciones y operaciones, la evaluación de los colaboradores, sus herramientas y ambientes de trabajo. A partir de las matrices IPER se han establecido las medidas, procedimientos y controles preventivos para mitigar o contrarrestar dichos riesgos.

XIII. PREPARACIÓN Y RESPUESTAS ANTE EMERGENCIAS

10.1. Brigada de emergencia para sismos e incendios

La Brigada de Emergencia para Sismos e Incendios de 490 CARNES & PARRILLAS se encargará de llevar a cabo los siguientes procesos:

13.1.1. De evacuación

- Reconocer las zonas críticas y de seguridad.
- Tener identificado al personal que está ubicado en su radio de acción o responsabilidad.
- Guiar a sus compañeros en la evacuación durante simulacros y sismos.
- Colaborar en todas las actividades de control de seguridad y evacuación.
- Verificar que las puertas de emergencias puedan abrirse rápidamente.
- Verificar que las rutas de salidas y zonas de Seguridad se encuentren bien señalizadas y libres de obstáculos.

13.1.2. De primeros auxilios y rescate

- Participar en la capacitación de primeros auxilios.
- Participar en la organización y mantenimiento del botiquín.
- Trasladar a los heridos y lesionados a las zonas de atención.
- Dar los primeros auxilios y solicitar apoyo a la Institución correspondiente o con sus propios medios trasladar a los heridos al lugar que corresponda.

13.1.3. Contra incendios

- Participar en la capacitación de manejo de extintores y lucha contra incendios.
- Operar los equipos contra incendios.
- Utilizar los extintores para sofocar amagos de incendios.
- Vigilar las instalaciones y colaborar en la evacuación del personal y clientes.
- Manejar materiales peligrosos (que podrían causar incendios, etc.), si ha recibido entrenamiento para hacerlo.

XIV. SEÑALES DE SEGURIDAD

11.1. Objetivo

El objeto de las señales de Seguridad es el hacer conocer con la mayor rapidez posible, la posibilidad de accidente, el tipo de accidente y la existencia de circunstancias particulares.

11.1.2. Mapa de riesgo

Los colaboradores deben tomar conocimiento que en las áreas de la empresa se encuentran publicados los mapas de riesgos con la finalidad de tomar las medidas preventivas frente a los riesgos señalados en los mismos.

11.1.3. Dimensiones de las señales de seguridad

Las señales de Seguridad serán de acuerdo a la Norma Técnica Peruana NTP399-010-1-2004 de señales de Seguridad. En todos los casos el símbolo de seguridad debe ser identificado desde una distancia segura.
Las dimensiones de las señales de Seguridad son las siguientes:

- Círculo: 20 cm. de diámetro
- Cuadrado: 20 cm. de lado
- Rectángulo: 20 cm. de altura y 30 cm. de base
- Triángulo equilátero: 20 cm. de lado Estas dimensiones pueden multiplicarse por las series siguientes: 1.25, 1.75, 2, 2.25, 2.5, y 3.5, según sea necesario ampliar el tamaño.

11.1.4. Aplicación de los colores y símbolos en las señales de seguridad

- **Rojo:** Las señales de prohibición tienen como color de fondo blanco, la corona circular y la barra transversal son rojos, el símbolo de Seguridad negro y se ubica al centro y no se superpone a la barra transversal, el color rojo cubre como mínimo el 35% del área de la señal.
- **Amarillo:** Las señales de advertencia tienen como color de fondo el amarillo, la banda triangular negra, el símbolo de Seguridad negro y ubicado en el centro, el color amarillo debe cubrir como mínimo el 50% de área de la señal.
- **Azul:** Las señales de obligatoriedad tendrán un color de fondo azul, la banda circular es blanca, el símbolo de Seguridad es blanco y debe estar ubicado en el centro, el color azul cubre como mínimo el 50% del área de la señal.
- **Verde:** Las señales informativas se deben ubicar en equipos de Seguridad en general, rutas de escape, etc. Las formas de las señales informativas deben ser cuadradas o rectangulares. El símbolo de Seguridad es blanco, el color de fondo es verde y debe cubrir como mínimo el 50% del área de la señal

XV. PRIMEROS AUXILIOS

El principal objetivo es evitar por todos los medios posibles la muerte o la invalidez de la persona accidentada.

12.1. Primera medida general

- Mantenga la calma y el pánico.

- Compruebe su Seguridad y la seguridad del lugar del accidente, del socorrista y del herido. Evite un segundo accidente.
- Alerte o haga alertar a los servicios de Seguridad y Emergencia. No olvide indicar el lugar, el tipo de accidente y el número de heridos.
- Si es un Tercero, ver en sus documentos la dirección de su domicilio, número de teléfono, a fin de comunicar a un familiar de lo ocurrido, indicándole al puesto de salud a donde lo han trasladado.
- No mueva a la persona lesionada, a menos que sea absolutamente necesario para retirarla del peligro.

12.2. En caso de lesión

- Mueva al paciente sólo cuando haya peligro inmediato de que las lesiones se agraven. De no encontrarse en una situación de peligro, no movilizar a la víctima hasta que llegue ayuda especializada.
- Mantenga la calma.
- Realizar evaluación primaria al paciente.
- Si se necesita dé respiración artificial, proceder de acuerdo a capacitación y entrenamiento.
- Si hay hemorragia, contrólela.
- Administre tratamiento para el síncope.
- Mantenga al paciente acostado y tranquilo.
- Sostenga todas las fracturas en ambos lados de la zona lesionada y coloque tablillas, en caso usted esté capacitado y se sienta capaz de hacerlo.
- Transporte al paciente cuidadosamente para que reciba atención médica.

15.1.1. Si el lesionado sangra

Cuando se produzca una hemorragia, se debe seguir el siguiente tratamiento:
- Se puede parar o retardar la hemorragia colocando una venda o pañuelo limpio sobre la herida y presionando moderadamente.
- Si la hemorragia persiste, aplique un torniquete (cinturón, pañuelo, etc.), en la zona inmediatamente superior a la herida y ajuste fuertemente.
- Acueste al paciente y trate de mantenerlo abrigado.
- Conduzca al herido al hospital.

15.1.2. Si el lesionado tiene fracturas

Se dice que hay una fractura cuando se rompe un hueso.
Síntomas
- Dolor.

- La imposibilidad de mover el miembro.
- Deformidad del miembro o hinchazón local.

Primeros auxilios

- Si fuera posible, no traslade al lesionado ni le mueva el miembro fracturado.
- En espera de ayuda, calce la región fracturada por medio de ropa, bolsas, abrigue al herido, acuéstelo, tranquilícelo y vigílelo, puede producirse un shock nervioso.
- Si hay duda acerca de si un hueso está o no fracturado, trátese como fractura.
- Antes del traslado, los enfermeros de la ambulancia inmovilizaran la parte fracturada por medio de tablillas.

12.5. En casos de asfixia

La asfixia es un paro de respiración con pérdida de conocimiento debido a una insuficiente oxigenación de la sangre.

Causas

- Aspiración de aire viciado (oxígeno insuficiente o presencia de óxido de carbono).
- Obstáculos externos: bolsa de plástico, etc.
- Obstáculos internos: cuerpos extraños en las vías respiratorias.
- Electrocución.
- Inmersión.

Señales

- El socorrista acerca su cabeza al asfixiado.
- No siente salir el aire la nariz de la víctima.
- Rostro cianótico o blanco lívido.
- No hay ningún movimiento respiratorio.

12.6. Método de respiración artificial

Una víctima inconsciente, acostada boca arriba, tiene obstruidas las vías respiratorias por la caída de la lengua debido a una atonía muscular; se tiene que colocar la cabeza hacia atrás para mantener las vías respiratorias libres.

Método de boca a nariz

- Este método se basa en el hecho de que el aire respirado contiene aun cerca el 19% de O2, siendo este suficiente para reanimar a un asfixiado.
- Mantenga libre las vías respiratorias.
- Acueste a la víctima boca arriba y aflójele la ropa para liberar el tórax.
- Se coloca una mano en la frente otra en el mentón con el dedo pulgar paralelo a la boca.

- Inclínele la cabeza hacia atrás para mantener libres las vías respiratorias empujándole el mentón hacia delante y hacia arriba
- Si no respira aplíquele la respiración artificial.

Quemaduras

Las quemaduras, son lesiones debidas a la acción del calor en todas sus formas o a la de sustancias cáusticas.
Su gravedad depende, entre otras cosas, de su extensión y profundidad:

- 1er Grado: Enrojecimiento (epidermis afectada).
- 2do Grado: Flictenas (ampollas) (dermis afectada).
- 3er Grado: Destrucción de la piel.

1er Grado y 2do Grado de muy poca extensión

- Refresque con agua fría.
- Coloque una gasa esterilizada

2do Grado con extensión

- Si las ropas toman fuego, haga rodar a la persona en una manta; hospitalícela (tener cuidado con las telas de nylon que son fácilmente inflamables).
- Hospitalización inmediata.
- No retire los fragmentos de los tejidos adheridos a la quemadura, no reviente las ampollas y evite la aplicación de aceite, pomada y talco.

3er Grado

- Hospitalización inmediata.

Botiquín de Primeros Auxilios

La empresa establece puntos definidos con abastecimiento y stock requerido de los principales elementos que constituyen el equipo básico de primeros auxilios:

- Manual de primeros auxilios.
- Listado de teléfonos de emergencias.
- Instrumentos: Tijeras, pinzas, navaja u hoja de afeitar, termómetro bucal, torniquetes, tablilla, etc.
- Vendas: Gasa esterilizada, rollo de tela adhesiva o esparadrapo, caja de curitas, paquetes de algodón absorbente, venda elástica, esparadrapo, etc.
- Otros: Agua oxigenada, alcohol, jabón germicida, aspirina, antibióticos, calmantes del dolor, paracetamol, ibuprofeno, pomada antibiótica, manta, compresas, etc.

XVI. INFRACCIONES y SANCIONES

13.1. Alcance

Aplica a todas las personas que laboran en 490 CARNES & PARRILLAS bajo cualquier modalidad de contratación.

13.2. Infracciones

Las infracciones o faltas en el ámbito laboral se tipificarán de leves, graves y muy graves, en atención a la naturaleza del deber infringido y la entidad del derecho afectado. Entre otras, se pueden mencionar las siguientes:

Infracciones leves

- Obstaculizar o impedir el desarrollo y aplicación del Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Incumplir los Reglamentos de Seguridad y Salud en el Trabajo, siempre que carezcan de trascendencia grave para la integridad física o la salud de los colaboradores.
- La falta de orden y limpieza del ambiente de trabajo que derive riesgo para la integridad física o salud de los colaboradores.
- No reportar oportunamente los incidentes.
- No utilizar cuando se requiera, los elementos de protección personal.
- No asistir sin justificación a las capacitaciones y entrenamientos programados sobre Seguridad y Salud en el Trabajo.

Infracciones graves.

- La reiteración de 4 faltas leves computables a su responsabilidad directa será calificada como grave.
- Presentarse a laborar en estado de haber consumido drogas o alcohol.
- Los actos imprudentes o negligentes que provoquen interrupción del servicio o daños personales graves.
- No reportar oportunamente los accidentes de trabajo calificados como graves o fatales de actividades bajo su responsabilidad.
- No cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de Seguridad para aplicación en el sector o área y las instrucciones que le impartan sus superiores jerárquicos, que deriven por afectación de la integridad física o la salud de los colaboradores o daño a las instalaciones.
- No llevar a cabo las evaluaciones de riesgos y, los controles periódicos de las condiciones de trabajo, si se los hubieran solicitado expresamente.
- No someterse a los exámenes médicos ocupacionales a los que están obligados por norma expresa, salvo que, lo hubiese solicitado y justificado debidamente.
- No cooperar ni participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y las enfermedades ocupacionales cuando ello sea requerido.

- No paralizar ni suspender de forma inmediata, a requerimiento de la supervisión los trabajos que se realicen sin observar la normativa sobre prevención de riesgos laborales y que, a juicio de la Inspección, impliquen la existencia de un riesgo grave e inminente para la Seguridad y Salud de los colaboradores, o reanudar los trabajos sin haber subsanado previamente las causas que motivaron la paralización.

Infracciones muy graves

- Acto de imprudencia o negligencia que cause la muerte o lesión muy grave a un colaborador.
- Proporcionar información inexacta durante el proceso de reportes de accidentes e incidentes.
- No adoptar las recomendaciones o medidas correctivas adoptadas después de la evaluación de un incidente o accidente.

13.3. Sanciones

Las sanciones disciplinarias se harán conocer al trabajador señalándole las razones que justifican su aplicación concediéndole la oportunidad de ofrecer descargos desvirtuar las imputaciones formuladas. Las sanciones disciplinarias en Seguridad y Salud en el Trabajo, según su gravedad será:

a) Amonestación Verbal: Para corregir verbalmente las infracciones cometidas por primera vez a las reglas de seguridad y Salud en el Trabajo, señaladas en el Presente Reglamento, se aplican siempre que el acto infractor no haya devenido en un daño físico de lesiones o que no haya impedido el desarrollo de las actividades laborales asignadas.

b) Amonestación Escrita: Se aplica cuando se reitera una infracción a las Reglas de Seguridad y Salud en el Trabajo, o cuando se infringe por primera vez las obligaciones contenidas en el Presente Reglamento, para su aplicación se observará la ocurrencia de una lesión física leve, el impedimento temporal de las actividades laborales, o el daño no serio a equipos o bienes de la empresa.

c) Suspensión: Tiene por objeto hacer ver al servidor que su permanencia en la institución, comienza a ser cuestionada y no castigarlo económicamente. Por tanto, no está sujeto a descuentos. Se aplican con un máximo de tres días y se aplican cuando se reitera la violación, a las obligaciones o a las Reglas de Seguridad y Salud en el Trabajo, señalados en el Presente

Reglamento, con independencia de que la infracción haya devenido en daños o pérdidas leves o más o menos graves.

d) Despido: Se aplican ante el incumplimiento reiterado o de negligencia evidente de las obligaciones o de las Reglas de Seguridad y Salud en el Trabajo genere lesiones, impidan la prestación de servicios, causen daños o pérdidas a los bienes de la empresa.

XVII. ENTRADA EN VIGOR Y VIGENCIA

El presente Reglamento se aplicará a partir del siguiente día hábil después de la fecha de su promulgación y su vigencia se mantendrá mientras no sea modificado o derogado por otro posterior.

XVIII. NÚMEROS DE EMERGENCIA

18.1. Centros médicos

Hospital Nacional Almanzor Aguinaga - EsSalud	074-237776
Hospital Regional Lambayeque	074-480440
Clínica del Pacifico	074-228585 978 822 977

18.2. Bomberos

Emergencias	116
Bomberos II Comandancia Departamental	074-209530
Compañía Salvadora N°27	074- 233333

18.3. Emergencia policial

Emergencias	105
Emergencias Policía carreteras	110
División de Investigación Criminal - DIVINCRI	074-231588
Dirección contra el terrorismo - DIRCOTE	074-232872

División de protección de robos contra vehículos - DIPROVE	074-231588

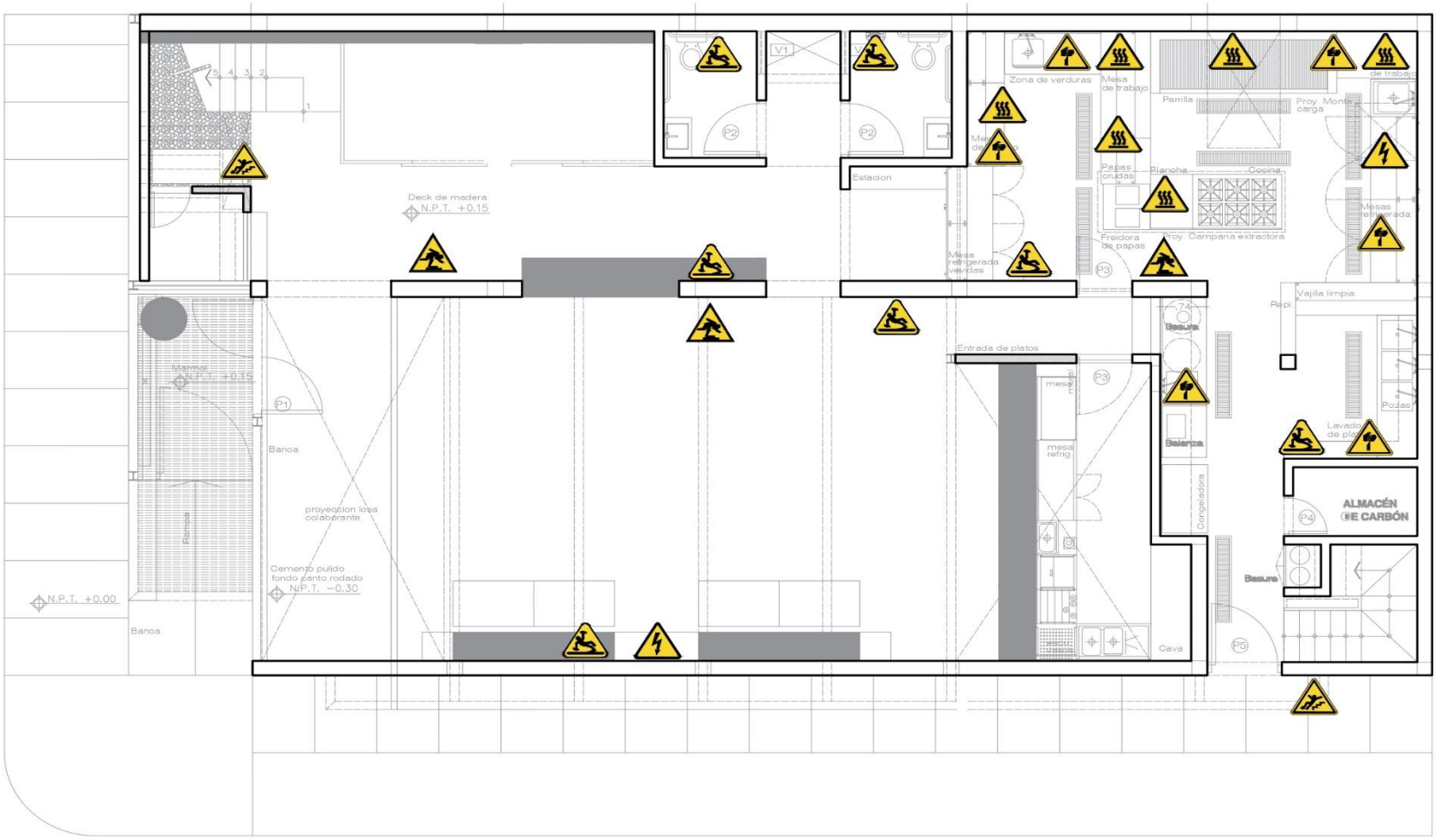
18.4. Apoyos

Defensa Civil	074-612707
Municipalidad Provincial de Chiclayo	074-208616 074- 232570
Disturbios-explosivos	074-233270

18.5. Servicios

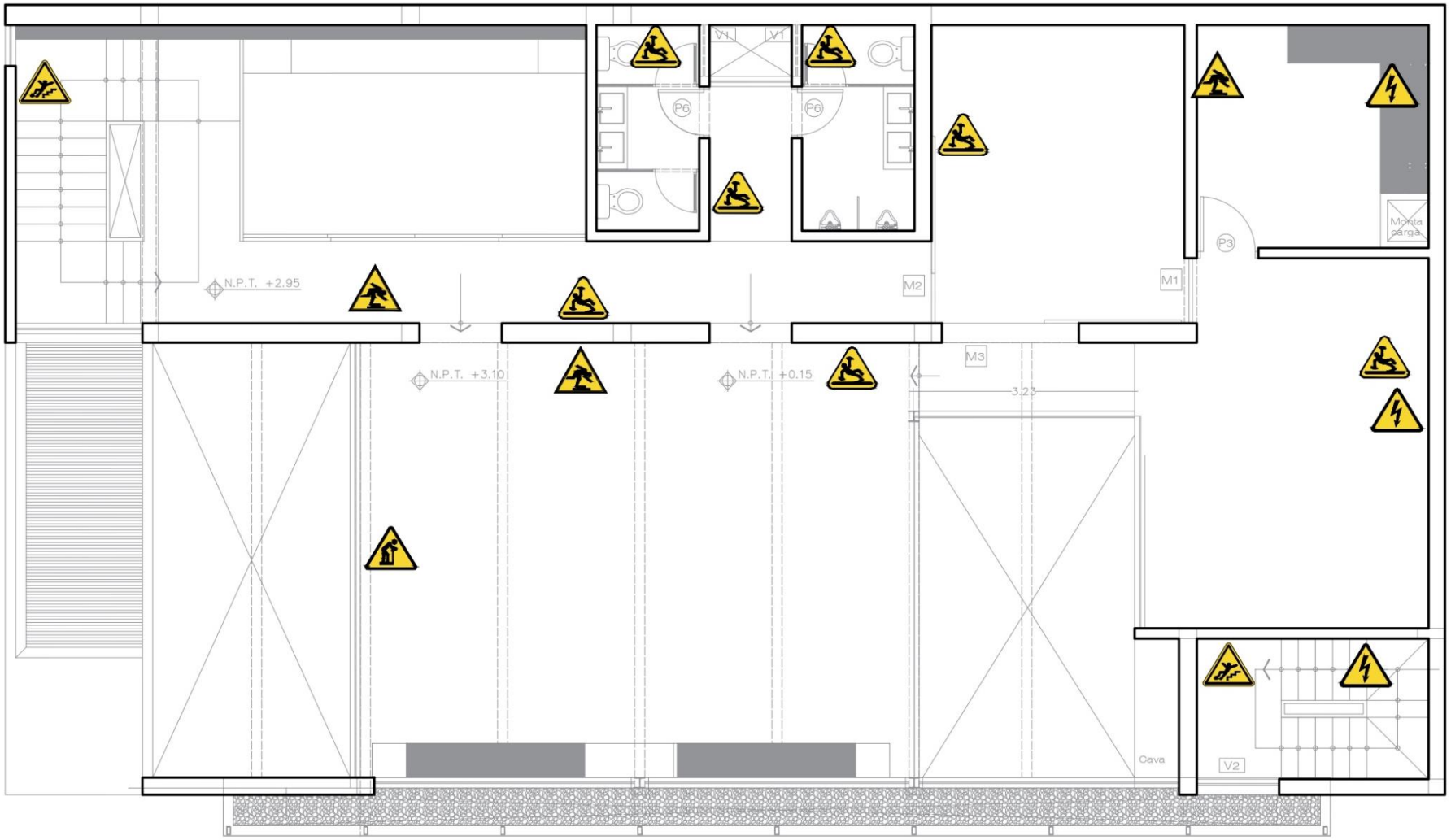
EPSEL	074-238363
Electronorte	074-481200

Anexo 34. Mapa de riesgos de 490



LEYENDA

Riesgo electrico	Peligro escalera	Peligro de corte
Peligro de obstaculos	No apoyarse en baranda	Superficie caliente



LEYENDA

Riesgo electrico	Peligro escalera
Peligro de obstaculos	No apoyarse en baranda

Anexo 35. Convocatoria al proceso de elección para el comité de seguridad y salud en el trabajo.

CONVOCATORIA AL PROCESO DE ELECCIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES & PARRILLA S.A.C. POR EL PERIODO 2023 - 2025

490 Carnes y Parrillas S.A.C., en virtud del artículo 31° de la LSST[1] y el artículo 49° del RLSST[2], convoca a las elecciones del supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo al siguiente cronograma:

1	Conformación de la junta electoral: (Integrantes de la JE: designados/as por sindicato mayoritario, sindicato más representativo o el/la empleador/a, dependiendo de quien tuvo a su cargo la convocatoria de elecciones, 49° RLSS)	Presidente/a: Ana Amaya Jiménez Secretario/a: Marlon Mari Inojosa Vocal 1: Luis Angel Musayon Velasquez Vocal 2: Junior Farfan Castañeda
2	Número de representantes titulares y suplentes a ser elegidos (43° RLSST)	(6) titulares (6) suplentes
3	Plazo del mandato (62° RLSST)	(2) años
4	Cumplir con los requisitos para postular y ser elegidos como representantes de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo:	- Ser trabajador del empleador. - Tener dieciocho años (18 años) de edad como mínimo. - De preferencia, tener capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo o laborar en puestos que permitan tener conocimiento o información sobre riesgos laborales.
5	Modalidad en la que se llevara a cabo el proceso de elecciones.	-Semipresencial
6	Periodo de inscripción de candidatos	Del 01 de enero del 2023 al 17 de enero del 2023 en horario de trabajo enviando la postulación al correo electrónico o entregando en físico en 490 Carnes & Parrillas S.A.C.
7	Publicación del listado de candidatos inscritos	18 de enero de 2023
8	Publicación de candidatos aptos	19 de enero de 2023
9	Fecha de la elección, lugar y horario (49° RLSST)	09 de febrero de 2023 Lugar 490 Carnes & Parrillas S.A.C. Horario De 15:00 a 17:00
10	Trabajadores habilitados para elegir a los representantes de los trabajadores	Todos los trabajadores (administrativos y operativos) que no sean considerados como personal de dirección o de confianza, podrán ser elegidos como representantes de los trabajadores.
11	Publicación del plazo para las tachas e impugnaciones	12 de febrero de 2023

01, de enero de 2023

Gerente General

[1] Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
[2] Decreto Supremo N° 005-2012-TR, Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Anexo 36. Cartas de presentación para candidatura para representante titular o suplente de los trabajadores ante el comité de seguridad y salud en el trabajo.

CARTA PRESENTANDO LA CANDIDATURA PARA SER REPRESENTANTE TITULAR O SUPLENTE DE LOS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES Y PARRILLAS S.A.C. 2023 – 2025

05, de enero de 2023

Señor: José Mariano Dongo

Asunto: Candidato para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa 490 Carnes & Parrillas S.A.C. para el período 2023 – 2025.

Tengo a bien dirigirme a ustedes a fin de poner la candidatura de 490 Carnes & Parrillas S.A.C., para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para el período 2023 - 2025.

Manifestamos que la candidatura cumple con los requisitos a que hace referencia el artículo 47° del RLSST.

Adjunto los documentos que los acreditan:

Anexo 1: Copia del documento que lo acredita como trabajador de la empresa.
Anexo 2: Copia simple de su Documento Nacional de Identidad para acreditar su edad.
Anexo 3: De ser el caso, copias de cualquier otro documento que se considere pertinente, como capacitaciones en SST.

Sin otro particular, valga la ocasión para expresar a usted los sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,

ALEXANDER VENTURA CAJO

Nombre y Firma

CARTA PRESENTANDO LA CANDIDATURA PARA SER REPRESENTANTE TITULAR O SUPLENTE DE LOS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES Y PARRILLAS S.A.C. 2023 – 2025

09, de enero de 2023

Señor: José Mariano Dongo

Asunto: Candidato para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa 490 Carnes & Parrillas S.A.C. para el período 2023 – 2025.

Tengo a bien dirigirme a ustedes a fin de poner la candidatura de 490 Carnes & Parrillas S.A.C., para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para el período 2023 - 2025.

Manifestamos que la candidatura cumple con los requisitos a que hace referencia el artículo 47º del RLSST.

Adjunto los documentos que los acreditan:

Anexo 1: Copia del documento que lo acredita como trabajador de la empresa.
Anexo 2: Copia simple de su Documento Nacional de Identidad para acreditar su edad.
Anexo 3: De ser el caso, copias de cualquier otro documento que se considere pertinente, como capacitaciones en SST.

Sin otro particular, valga la ocasión para expresar a usted los sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,

MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO

Nombre y Firma

CARTA PRESENTANDO LA CANDIDATURA PARA SER REPRESENTANTE TITULAR O SUPLENTE DE LOS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES Y PARRILLAS S.A.C. 2023 – 2025

07, de enero de 2023

Señor: José Mariano Dongo

Asunto: Candidato para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa 490 Carnes & Parrillas S.A.C. para el período 2023 – 2025.

Tengo a bien dirigirme a ustedes a fin de poner la candidatura de 490 Carnes & Parrillas S.A.C., para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para el período 2023 - 2025.

Manifestamos que la candidatura cumple con los requisitos a que hace referencia el artículo 47° del RLSST.

Adjunto los documentos que los acreditan:

Anexo 1: Copia del documento que lo acredita como trabajador de la empresa.
Anexo 2: Copia simple de su Documento Nacional de Identidad para acreditar su edad.
Anexo 3: De ser el caso, copias de cualquier otro documento que se considere pertinente, como capacitaciones en SST.

Sin otro particular, valga la ocasión para expresar a usted los sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,

GABRIEL SILVA TRONCOS

Nombre y Firma

CARTA PRESENTANDO LA CANDIDATURA PARA SER REPRESENTANTE TITULAR O SUPLENTE DE LOS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES Y PARRILLAS S.A.C. 2023 – 2025

07, de enero de 2023

Señor: José Mariano Dongo

Asunto: Candidato para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa 490 Carnes & Parrillas S.A.C. para el período 2023 – 2025.

Tengo a bien dirigirme a ustedes a fin de poner la candidatura de 490 Carnes & Parrillas S.A.C., para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para el período 2023 - 2025.

Manifestamos que la candidatura cumple con los requisitos a que hace referencia el artículo 47º del RLSST.

Adjunto los documentos que los acreditan:

Anexo 1: Copia del documento que lo acredita como trabajador de la empresa.
Anexo 2: Copia simple de su Documento Nacional de Identidad para acreditar su edad.
Anexo 3: De ser el caso, copias de cualquier otro documento que se considere pertinente, como capacitaciones en SST.

Sin otro particular, valga la ocasión para expresar a usted los sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,

MARIA RIVAS LANZA

Nombre y Firma

CARTA PRESENTANDO LA CANDIDATURA PARA SER REPRESENTANTE TITULAR O SUPLENTE DE LOS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES Y PARRILLAS S.A.C. 2023 – 2025

10, de enero de 2023

Señor: José Mariano Dongo

Asunto: Candidato para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa 490 Carnes & Parrillas S.A.C. para el período 2023 – 2025.

Tengo a bien dirigirme a ustedes a fin de poner la candidatura de 490 Carnes & Parrillas S.A.C., para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para el período 2023 - 2025.

Manifestamos que la candidatura cumple con los requisitos a que hace referencia el artículo 47º del RLSST.

Adjunto los documentos que los acreditan:

Anexo 1: Copia del documento que lo acredita como trabajador de la empresa.
Anexo 2: Copia simple de su Documento Nacional de Identidad para acreditar su edad.
Anexo 3: De ser el caso, copias de cualquier otro documento que se considere pertinente, como capacitaciones en SST.

Sin otro particular, valga la ocasión para expresar a usted los sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,

SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE



Nombre y Firma

CARTA PRESENTANDO LA CANDIDATURA PARA SER REPRESENTANTE TITULAR O SUPLENTE DE LOS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES Y PARRILLAS S.A.C. 2023 – 2025

09, de enero de 2023

Señor: José Mariano Dongo

Asunto: Candidato para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el trabajo de la empresa 490 Carnes & Parrillas S.A.C. para el período 2023 – 2025.

Tengo a bien dirigirme a ustedes a fin de poner la candidatura de 490 Carnes & Parrillas S.A.C., para representante de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para el periodo 2023 - 2025.

Manifestamos que la candidatura cumple con los requisitos a que hace referencia el artículo 47º del RLSST.

Adjunto los documentos que los acreditan:

Anexo 1: Copia del documento que lo acredita como trabajador de la empresa.
Anexo 2: Copia simple de su Documento Nacional de Identidad para acreditar su edad.
Anexo 3: De ser el caso, copias de cualquier otro documento que se considere pertinente, como capacitaciones en SST.

Sin otro particular, valga la ocasión para expresar a usted los sentimientos de consideración y estima.

Atentamente,

ERICK COELLON SEVERINO

Nombre y Firma

Anexo 37. Lista de candidatos inscritos para ser elegidos

LISTA DE CANDIDATOS INSCRITOS PARA SER ELEGIDOS COMO REPRESENTANTES TITULARES Y SUPLENTES DE LOS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES Y PARRILLAS S.A.C. POR EL PERIODO 2023 - 2025

Período de inscripción: Del 01 de enero de 2023 al 17 de enero del 2023

Nº	NOMBRE	DNI[1]	CARGO	ÁREA	FECHA
1	ALEXANDER VENTURA CAJO	75111096	MOZO	RESTAURANTE	05/01/23
2	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO	RESTAURANTE	07/01/23
3	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO	RESTAURANTE	07/01/23
4	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR	RESTAURANTE	09/01/23
5	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO	RESTAURANTE	09/01/23
6	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO	RESTAURANTE	10/01/23

Angelica Garcia Sanchez
Presidente de la Junta Electoral

Cinthia Sanchez Moran
Secretario de la Junta Electoral

Jamir Huaripata Puescas
Vocal 1 de la Junta Electoral

Cristian Vel Galvez
Vocal 2 de la Junta Electoral

[1] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.

Anexo 38. Lista de candidatos aptos para ser elegidos

LISTA DE CANDIDATOS APTOS PARA SER ELEGIDOS COMO REPRESENTANTES TITULARES Y SUPLENTES DE LOS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES Y PARRILLAS S.A.C. POR EL PERIODO 2023 - 2025

Período de inscripción: Del 01 de enero de 2023 al 17 de enero del 2023

Nº	NOMBRE	DNI[1]	CARGO	ÁREA	FECHA
1	ALEXANDER VENTURA CAJO	75111096	MOZO	RESTAURANTE	05/01/23
2	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO	RESTAURANTE	07/01/23
3	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO	RESTAURANTE	07/01/23
4	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR	RESTAURANTE	09/01/23
5	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO	RESTAURANTE	09/01/23
6	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO	RESTAURANTE	10/01/23

Angelica Garcia Sanchez
Presidente de la Junta Electoral

Cinthia Sanchez Moran
Secretario de la Junta Electoral

Jamir Huaripata Puescas
Vocal 1 de la Junta Electoral

Cristian Vel Galvez
Vocal 2 de la Junta Electoral

[1] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.

Anexo 39. Acta de inicio de proceso de votación

ACTA DE INICIO DEL PROCESO DE VOTACIÓN PARA LA ELECCIÓN DE LOS REPRESENTANTES TITULARES Y SUPLENTES DE LOS/AS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES & PARRILLAS S.A.C.POR EL PERIODO 2023 - 2025

En 490 CARNES Y PARRILLAS S.A.C., siendo las 15:00 horas del 09 de febrero de 2023, en el local ubicado en Av. Miguel Grau Nro. 1055, se procede a dar inicio al proceso de votación para la elección de supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, para el período 2023 - 2025.

Con la presencia de:

Angelica Garcia Sanchez, Presidente de la Junta Electoral
Cinthia Sanchez Moran, Secretario de la Junta Electoral
Jamir Huaripata Puesca, Vocal 1 de la Junta Electoral
Cristian Vel Galvez, Vocal 2 de la Junta Electoral

Se procede a enviar el link de las votaciones al grupo de SST, dando un total de 32 participantes, lo que coincide con el número total de inscritos en el padrón de electores.

Habiéndose verificado la concordancia entre el número de participantes y el número de inscritos en el padrón de electores, se procede a la firma del acta en señal de conformidad, a efectos de dar inicio al proceso de votación, a las 15 horas del 09 de febrero de 2023.

Angelica Garcia Sanchez
Presidente de la Junta Electoral

Cinthia Sanchez Moran
Secretario de la Junta Electoral

Jamir Huaripata Puesca
Vocal 1 de la Junta Electoral

Cristian Vel Galvez
Vocal 2 de la Junta Electoral

Anexo 40. Acta de conclusión de proceso de votación

ACTA DE CONCLUSIÓN DEL PROCESO DE VOTACIÓN PARA LA ELECCIÓN DE LOS/AS REPRESENTANTES TITULARES Y SUPLENTES DE LOS TRABAJADORES ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES & PARRILLAS POR EL PERIODO 2023 - 2025

En 490 Carnes & Parrilas, siendo las 17:00 horas del 09 de febrero de 2023, en las instalaciones ubicadas en AV. Grau Nro 1055.. Se da por concluido el proceso de votación para la elección de los representantes titulares y suplentes de los trabajadores ante el comité Seguridad y Salud en el Trabajo, para el periodo 2023 - 2025.

Con la presencia de:

Angelica Garcia Sanchez, Presidente de la Junta Electoral
Cinthia Sanchez Moran, Secretario de la Junta Electoral
Jamir Huaripata Puesca, Vocal 1 de la Junta Electoral
Cristian Vel Galvez, Vocal 2 de la Junta Electoral

1. Se toma nota que el proceso de votación ha concluido a las 17:00 horas, habiéndose registrado lo siguiente:

De la participación en la votación:

Número de trabajadores que emitieron su voto	25	100%
Número de ausentes	0	0%
Número total de trabajadores que conformaron el padrón electoral	25	100%

De las células de sufragio utilizadas:

Números de cédulas de sufragio utilizadas	25
Número de cédulas de sufragio no utilizadas	0
Número total de célula de sufragio contabilizadas al inicio de proceso de votación.	25

Existiendo concordancia entre el número de personas que asistieron a votar y cédulas de sufragio utilizadas, a las 17:50 horas, del 09 de febrero de 2023, se procede a la firma del acta en señal de conformidad.

Angelica Garcia Sanchez
Presidente de la Junta Electoral

Cinthia Sanchez Moran
Secretario de la Junta Electoral

Jamir Huaripata Puesca
Vocal 1 de la Junta Electoral

Cristian Vel Galvez
Vocal 2 de la Junta Electoral

Anexo 41. Acta del proceso de elección

ACTA DEL PROCESO DE ELECCIÓN DE LOS/AS REPRESENTATES TITULARES Y SUPLENTES DE LOS/AS TRABAJADORES/AS ANTE EL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE LA EMPRESA 490 CARNES & PARRILLAS S.A.C. POR EL PERÍODO 2023 - 2025

En 490 Carnes & Parrillas S.A.C., siendo las 17 horas del 03 de febrero de 2023, en las instalaciones ubicadas en Av. Miguel Grau Nro. 1055, se procede a dar inicio al proceso de escrutinio de votos y determinación de los candidatos como representantes titulares y suplentes ante el comité de seguridad y salud en el trabajo, para el período comprendido entre febrero del 2023 a febrero del 2025.

Con la presencia de:

Angelica Garcia Sanchez, Presidente de la Junta Electoral
Cinthia Sanchez Moran, Secretario de la Junta Electoral
Jamir Huaripata Puesca, Vocal 1 de la Junta Electoral
Cristian Vel Galvez, Vocal 2 de la Junta Electoral

1. Habiendo concluido el proceso de votación a las 17 horas, de acuerdo al Acta respectiva, se procede a escrutinio de los votos.

2. Una vez realizado el escrutinio de los votos se han obtenido los siguientes resultados:

CANDIDATO	NÚMERO DE VOTOS
Alexander Ventura Cajo	3
María Rivas Lanza	1
Gabriel silva troncos	5
Erick Coellon Severino	4
Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	6
Santiago Tarrillo de la Torre	6
VOTOS EN BLANCO:	0
VOTOS ANULADOS:	0
TOTAL, VOTOS:	25

3. Tomando en consideración los resultados del escrutinio de los votos, en estricto orden de mérito, los candidatos elegidos como representantes titulares y suplentes ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo por el periodo 2023 - 2025 son:

REPRESENTANTES TITULARES				
N°	**NOMBRE**	**DNI[1]**	**CARGO**	**ÁREA**
1	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	71739741	MOZO	RESTAURANTE
2	Santiago Tarrillo de la Torre	70296483	MOZO	RESTAURANTE
3	Gabriel silva troncos	74635862	MOZO	RESTAURANTE

REPRESENTANTES SUPLENTES				
N°	**NOMBRE**	**DNI[2]**	**CARGO**	**ÁREA**
1	Erick Coellon Severino	73423691	BAR	RESTAURANTE
2	Alexander Ventura Cajo	75111096	MOZO	RESTAURANTE
3	María Rivas Lanza	21096194	MOZO	RESTAURANTE

De esta manera se da por concluido el proceso de elección de los representantes de los trabajadores ante el comité de Seguridad y Salud en el Trabajo por el periodo 2023-2025 de la 490 Carnes y Parrillas S.A.C., siendo las 17:30 horas, del 03 de febrero de 2023, se procede a la firma del acta en señal de conformidad.

Angelica Garcia Sanchez
Presidente de la Junta Electoral

Cinthia Sanchez Moran
Secretario de la Junta Electoral

Jamir Huaripata Puesca
Vocal 1 de la Junta Electoral

Cristian Vel Galvez
Vocal 2 de la Junta Electoral

[1] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.

[2] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.

Anexo 42. Acta de instalación de comité de SST

ACTA DE INSTALACIÓN DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ACTA N°01-2023-SSST

De acuerdo a lo regulado por la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, su Reglamento, aprobado por el Decreto Supremo N° 005-2012-TR y modificatorias, en 490 Carnes & Parrillas S.A.C., siendo las15:00 horas del 13 de febrero de 2023, en las instalaciones de 490 Carnes & Parrillas S.A.C., ubicada en Av. Miguel Grau Nro. 1055, se han reunido para la instalación del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (SSST), las siguientes personas:

1. José Mariano Dongo

Miembros titulares del empleador

N°	NOMBRE	DNI[1]	CARGO
1	Elena Diaz Gonzales	16792990	Presidente
2	Janet Burga Mongragon	44492232	Secretario
3	Jesus Ramos Quintana	71083582	Titular

Miembros suplentes del empleador

N°	NOMBRE	DNI[2]	CARGO
1	Jamir Huaripata Puescas	77036062	Suplente

Miembros titulares de los trabajadores

N°	NOMBRE	DNI[3]	CARGO
1	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	71739741	Titular
2	Santiago Tarrillo De La Torre	70296483	Titular
3	Gabriel Silva Troncos	74635862	Titular

Miembros Suplentes de los trabajadores

N°	NOMBRE	DNI[4]	CARGO
1	Erick Coellon Severino	73423691	Suplente
2	Alexander Ventura Cajo	75111096	Suplente

[1] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.
[2] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.
[3] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.
[4] Documento Nacional de Identidad (DNI) o carné de extranjería (CE), según corresponda.

3	María Rivas Lanza	21096194	Suplente

Habiéndose verificado el quórum establecido en el artículo 69° del Decreto Supremo N° 005-2012-TR y modificatorias, se da inicio a la sesión.

I. AGENDA

1. Instalación del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo
2. Elección del/la presidente por parte de los miembros titulares del CSST
3. Elección del/la secretario/a por parte de los miembros titulares del CSST
4. Capacitación en materia de SST al comité
5. Establecimiento de la fecha para la siguiente reunión

II. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Instalación del CSST

A efectos de proceder a la instalación del CSST para el periodo 2023 – 2025, el titular de la empresa o su representante toma la palabra manifestando que tras las elecciones y decisión de los colaboradores se han elegido a los miembros del comité, el cual cuenta con todo el apoyo de gerencia, y de esta forma da por instalado el CSST.

2. Definición de la fecha para la siguiente reunión.

De acuerdo al artículo 68° del Decreto Supremo N° 005-2012-TR y modificatorias, el CSST se reúne con periodicidad mensual en día previamente fijado, por lo que corresponde definir la fecha para la siguiente reunión ordinaria del Supervisor SST.

Luego de la deliberación y posterior votación se definió por **(Consenso/mayoría simple)** citar a reunión ordinaria para el 06 de marzo de 2023, a las 15:00 en 490 Carnes y Parrillas.

III. ACUERDOS

En la presente sesión de instalación del CSST, los acuerdos a los que se arribaron son los siguientes:

1. Nombrar como Presidente del comité de SST a: Elena Díaz Gonzales
2. Citar a la siguiente reunión de trabajo para el 06 de marzo de 2023, a las 15:00 en 490 Carnes y Parrillas.

Siendo las 17:00 horas, del 13 de febrero de 2023, se da por concluida la reunión, firmando los asistentes en señal de conformidad.

REPRESENTANTES DEL EMPEADOR

Elena Díaz Gonzales
Presidente/a

Janet Burga Mongragon
Secretario/a

Jesus Ramos Quintana
Miembro

REPRESENTANTRES DE LOS TRABAJADORES

Mauricio Raymundo Cruz Gastulo
Miembro

Santiago Tarrillo De La Torre
Miembro

Gabriel Silva Troncos
Miembro

Anexo 43. Registro asistencia de capacitación de comité de SST

FORMATO		Código:	490-REG-CIE-001
INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA		Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	capacitación comité SST
FECHA:	10/02/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Caberudo Ravichagua
Nº HORAS	1.5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	ELENA DIAZ GONZALES	16792990	COORDINADORA		
2	JANET BURGA MONGRAGON	44492232	SUPERVISORA		
3	JESUS RAMOS QUINTANA	71083582	MARKETING		
4	JAMIR HUARIPATA PUESCAS	77036062	MOZO		
5	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO		
6	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO		
7	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO		
8	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR		
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Caberudo Ravichagua	SP SST	10/02/23	

Anexo 44. Acta y agenda Reunión de comité de marzo

	AGENDA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-001
		Elaborado por	kabezudov E.I.R.L.
		Razón Social	490 carnes y parrilas
		Fecha	6/03/2023
		Versión	v2.0

Objetivos	- aprobar plan anual de SST - Proponer mejoras - Presentar Matriz IPERC.
Alcance	Área de SST y Gerencia de 490 Carnes & Parrillas
Lugar	Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas
Fecha	lunes, 6 de Marzo de 2023
Hora inicial	3:00 p. m.
Hora final	4:00 p. m.

N°	PARTICIPANTES	CARGO EN COMITÉ	PUESTO EN EMPRESA	FIRMA
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		
5	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
6	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
7	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
8	Erick Coellon Severino	Suplente		

OBSERVACIONES

	ACTA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-002
		Elaborado por	Kabezudov E.I.R.L
		Razón Social	490 Carnes & Parrillas
		Fecha	6/03/2023
		Versión	v2.0

N° Acta		N° Agenda	
002		002	
Lugar de reunión	**Fecha**	**Hora inicio**	**Hora fin**
Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas	6/03/2023	15:00	16:00
Responsable			
Nombre	Kabezudov E.I.R.L.	**Cargo**	Supervisor SST

CONFORMIDAD DE PARTICIPANTES

MIEMBROS DEL EMPLEADOR

N°	Apellido y nombre	Cargo en el Comité	Cargo en la Empresa	Firma
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		

MIEMBROS DE LOS TRABAJADORES

N°	Apellido y nombre	Cargo en el Comité	Cargo en la Empresa	Firma
1	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
2	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
3	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
4	Erick Coellon Severino	Suplente		

ACUERDOS DEL DÍA

N°	Acuerdo	Fecha tentativa	Observación
1	Se aprobó Plan anual de s st		
2	Se aprobó Matriz IPERC.		
3			
4			
5			

Anexo 45. Acta y agenda de comité de abril

	AGENDA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-001
		Elaborado por	kabezudov E.I.R.L.
		Razón Social	490 carnes y parrilas
		Fecha	6/04/2023
		Versión	v2.0

Objetivos	Presentación de Hipótesis
Alcance	Área de SST y Gerencia de 490 Carnes & Parrillas
Lugar	Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas
Fecha	jueves, 6 de Abril de 2023
Hora inicial	3:00 p. m.
Hora final	4:00 p. m.

N°	PARTICIPANTES	CARGO EN COMITÉ	PUESTO EN EMPRESA	FIRMA
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		
5	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
6	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
7	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
8	Erick Coellon Severino	Suplente		

OBSERVACIONES

	ACTA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-002
		Elaborado por	Kabezudov E.I.R.L
		Razón Social	490 Carnes & Parrillas
		Fecha	6/04/2023
		Versión	v2.0

N° Acta		N° Agenda	
003		003	
Lugar de reunión	**Fecha**	**Hora inicio**	**Hora fin**
Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas	6/04/2023	15:00	16:00
Responsable			
Nombre	Kabezudov E.I.R.L.	**Cargo**	Supervisor SST

CONFORMIDAD DE PARTICIPANTES

MIEMBROS DEL EMPLEADOR

N°	Apellido y nombre	Cargo en el Comité	Cargo en la Empresa	Firma
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		

MIEMBROS DE LOS TRABAJADORES

N°	Apellido y nombre	Cargo en el Comité	Cargo en la Empresa	Firma
1	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
2	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
3	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
4	Erick Coellon Severino	Suplente		

ACUERDOS DEL DÍA

N°	Acuerdo	Fecha tentativa	Observación
1	Aprobacion de Hoja de Riesgo.		
2			
3			
4			
5			

Anexo 46. Acta y agenda de comité de Mayo

	AGENDA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-001
		Elaborado por	kabezudov E.I.R.L.
		Razón Social	490 carnes y parrilas
		Fecha	6/05/2023
		Versión	v2.0

Objetivos	Presentar avances del Plan. Programar capacitaciones.
Alcance	Área de SST y Gerencia de 490 Carnes & Parrillas
Lugar	Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas
Fecha	sábado, 6 de Mayo de 2023
Hora inicial	3:00 p. m.
Hora final	4:00 p. m.

N°	PARTICIPANTES	CARGO EN COMITÉ	PUESTO EN EMPRESA	FIRMA
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		
5	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
6	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
7	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
8	Erick Coellon Severino	Suplente		

OBSERVACIONES

	ACTA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-002
		Elaborado por	Kabezudov E.I.R.L
		Razón Social	490 Carnes & Parrillas
		Fecha	6/05/2023
		Versión	v2.0

N° Acta	N° Agenda		
004	004		
Lugar de reunión	**Fecha**	**Hora inicio**	**Hora fin**
Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas	6/05/2023	15:00	16:00

Responsable			
Nombre	Kabezudov E.I.R.L.	**Cargo**	Supervisor SST

CONFORMIDAD DE PARTICIPANTES

MIEMBROS DEL EMPLEADOR

N°	Apellido y nombre	Cargo en el Comité	Cargo en la Empresa	Firma
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		

MIEMBROS DE LOS TRABAJADORES

N°	Apellido y nombre	Cargo en el Comité	Cargo en la Empresa	Firma
1	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
2	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
3	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
4	Erick Coellon Severino	Suplente		

ACUERDOS DEL DÍA

N°	Acuerdo	Fecha tentativa	Observación
1	Se presentaron los avances		
2	Se aprobaron las fechas para capacitaciones		
3			
4			
5			

Anexo 47. Acta y agenda de comité Junio

	AGENDA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-001
		Elaborado por	kabezudov E.I.R.L.
		Razón Social	490 carnes y parrilas
		Fecha	6/06/2023
		Versión	v2.0

Objetivos	Se informo del Monitoreo realizado Se presento RIGST se presento Procedimiento para contratistas.
Alcance	Área de SST y Gerencia de 490 Carnes & Parrillas
Lugar	Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas
Fecha	martes, 6 de Junio de 2023
Hora inicial	3:00 p. m.
Hora final	4:00 p. m.

N°	PARTICIPANTES	CARGO EN COMITÉ	PUESTO EN EMPRESA	FIRMA
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		
5	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
6	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
7	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
8	Erick Coellon Severino	Suplente		

OBSERVACIONES

	ACTA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-002
		Elaborado por	Kabezudov E.I.R.L
		Razón Social	490 Carnes & Parrillas
		Fecha	6/06/2023
		Versión	v2.0

N° Acta		N° Agenda	
005		005	
Lugar de reunión	**Fecha**	**Hora inicio**	**Hora fin**
Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas	6/06/2023	15:00	16:00
Responsable			
Nombre	Kabezudov E.I.R.L.	**Cargo**	Supervisor SST

CONFORMIDAD DE PARTICIPANTES

MIEMBROS DEL EMPLEADOR

N°	Apellido y nombre	Cargo en el Comité	Cargo en la Empresa	Firma
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		

MIEMBROS DE LOS TRABAJADORES

N°	Apellido y nombre	Cargo en el Comité	Cargo en la Empresa	Firma
1	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
2	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
3	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
4	Erick Coellon Severino	Suplente		

ACUERDOS DEL DÍA

N°	Acuerdo	Fecha tentativa	Observación
1	Se aprobó el Monitoreo		
2	Se aprobo Manual para contratistas		
3	Se aprobo el RISST		
4			
5			

Anexo 48. Acta y agenda de comité de Julio

	AGENDA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-001
		Elaborado por	kabezudov E.I.R.L.
		Razón Social	490 carnes y parrilas
		Fecha	6/07/2023
		Versión	v2.0

Objetivos	Se aprobó Matriz de requisitos legales Presentar resultados de Monitoreo.
Alcance	Área de SST y Gerencia de 490 Carnes & Parrillas
Lugar	Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas
Fecha	jueves, 6 de Julio de 2023
Hora inicial	3:00 p. m.
Hora final	4:00 p. m.

N°	PARTICIPANTES	CARGO EN COMITÉ	PUESTO EN EMPRESA	FIRMA
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		
5	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
6	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
7	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
8	Erick Coellon Severino	Suplente		

OBSERVACIONES

	AGENDA DE REUNIÓN COMITÉ SST	Código	PAL-DOC-COM-001
		Elaborado por	kabezudov E.I.R.L.
		Razón Social	490 carnes y parrilas
		Fecha	6/07/2023
		Versión	v2.0

Objetivos	Se aprobó Matriz de requisitos legales Presentar resultados de Monitoreo.
Alcance	Área de SST y Gerencia de 490 Carnes & Parrillas
Lugar	Sala de juntas, 490 Carnes & Parrillas
Fecha	jueves, 6 de Julio de 2023
Hora inicial	3:00 p. m.
Hora final	4:00 p. m.

N°	PARTICIPANTES	CARGO EN COMITÉ	PUESTO EN EMPRESA	FIRMA
1	Elena Diaz Gonzales	Presidente		
2	Janet Burga Mongragon	Secretario		
3	Jesus Ramos Quintana	Titular		
4	Jamir Huaripata Puescas	Suplente		
5	Mauricio Raymundo Cruz Gastulo	Miembro		
6	Santiago Tarrillo De La Torre	Miembro		
7	Gabriel Silva Troncos	Miembro		
8	Erick Coellon Severino	Suplente		

OBSERVACIONES

Anexo 49. Registro de inspección interna Abril 2023

	FORMATO	Código:	QHSE-REG-RII-001
490	REGISTRO DE INSPECCIONES INTERNAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Fecha Elaboración:	1/02/2023
		Razón Social:	490 Carnes & Parrilas
		Versión:	v1.0

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes & Parrillas			Venta de Parihuelas para exportación	32

ÁREA INSPECCIONADA	FECHA DE LA INSPECCIÓN	RESPONSABLE DEL ÁREA INSPECCIONADA	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN
Primer Piso	22/02/23		Leonardo Cabezudo

HORA DE LA INSPECCIÓN	TIPO DE INSPECCIÓN (MARCAR CON X)		
	PLANEADA	NO PLANEADA	OTRO, DETALLAR
10:00 .	X		

OBJETIVO DE LA INSPECCIÓN INTERNA

Identificar actos y condiciones inseguras.

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN

Indicar nombre completo del personal que participó en la inspección interna.

(falta de señaletica
falta de rotulado.
/ Piso mojado
/ Pasadizo obstruido escaleras
/ No se rotulan contenedores de desechos

DESCRIPCIÓN DE LA CAUSA ANTE RESULTADOS DESFAVORABLES DE LA INSPECCIÓN

/ No se tiene un sistema de gestión que identifique los peligros y riesgos de la empresa
/ No se conoce sobre Ss

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

/ Implementar Analetica en base a la IPERC.
/ capacitar en Ss

ADJUNTAR:
- Lista de verificación de ser el caso.

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup. SST	22/02/23	

FORMATO		Código:	QHSE-REG-RII-001
REGISTRO DE INSPECCIONES INTERNAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		Fecha Elaboración:	1/02/2023
		Razón Social:	490 Carnes & Parrilas
		Versión:	v1.0

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes & Parrillas			Venta de Parihuelas para exportación	32

ÁREA INSPECCIONADA	FECHA DE LA INSPECCIÓN	RESPONSABLE DEL ÁREA INSPECCIONADA	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN
Segundo Piso	22/02/23		Leonardo Cabezudo

HORA DE LA INSPECCIÓN	TIPO DE INSPECCIÓN (MARCAR CON X)		
	PLANEADA	NO PLANEADA	OTRO, DETALLAR
10:30	X		

OBJETIVO DE LA INSPECCIÓN INTERNA

Identificar actos y condiciones inseguras.

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN

Indicar nombre completo del personal que participó en la inspección interna.

- Exposicion a equipos electricos
- caja maestra con puerta en mal estado

DESCRIPCIÓN DE LA CAUSA ANTE RESULTADOS DESFAVORABLES DE LA INSPECCIÓN

- Mejorar Procedimiento de lavado (No se ha realizado inspecciones previas)
- Aislar caja maestra (se tiene un cableado superficial)

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- solicitar caja maestra nueva o reparala

ADJUNTAR:
- Lista de verificación de ser el caso.

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Paricahua	SUP SST	22/02/23	

FORMATO		Código:	QHSE-REG-RII-001
REGISTRO DE INSPECCIONES INTERNAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		Fecha Elaboración:	1/02/2023
		Razón Social:	490 Carnes & Parrilas
		Versión:	v1.0

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes & Parrillas			Venta de Parihuelas para exportación	32

ÁREA INSPECCIONADA	FECHA DE LA INSPECCIÓN	RESPONSABLE DEL ÁREA INSPECCIONADA	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN
Tercer Piso	22/04/23		Leonardo Cabezudo

HORA DE LA INSPECCIÓN	TIPO DE INSPECCIÓN (MARCAR CON X)		
	PLANEADA	NO PLANEADA	OTRO, DETALLAR
11:00	X		

OBJETIVO DE LA INSPECCIÓN INTERNA

Identificar actos y condiciones inseguras.

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN

Indicar nombre completo del personal que participó en la inspección interna.

/ Obstrucción de escaleras.
/ Carencia de orden y limpieza en almacen

DESCRIPCIÓN DE LA CAUSA ANTE RESULTADOS DESFAVORABLES DE LA INSPECCIÓN

/ No se tiene concienca ni conocimiento sobre 5s.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

/ capacitar en 5s.
/ realizar charlas para mejorar orden y limpieza.

ADJUNTAR:
- Lista de verificación de ser el caso.

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Rondinaya	Sup. SST	22/04/23	

FORMATO	Código:	QHSE-REG-RII-001
REGISTRO DE INSPECCIONES INTERNAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Fecha Elaboración:	1/02/2023
	Razón Social:	490 Carnes & Parrillas
	Versión:	v1.0

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes & Parrillas			Venta de Parihuelas para exportación	

ÁREA INSPECCIONADA	FECHA DE LA INSPECCIÓN	RESPONSABLE DEL ÁREA INSPECCIONADA	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN
cuarto PISO	22/02/23		Leonardo Cabezudo

HORA DE LA INSPECCIÓN	TIPO DE INSPECCIÓN (MARCAR CON X)		
	PLANEADA	NO PLANEADA	OTRO, DETALLAR
11:30	X		

OBJETIVO DE LA INSPECCIÓN INTERNA

Identificar actos y condiciones inseguras.

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN

Indicar nombre completo del personal que participó en la inspección interna.

Obstrucción de locales.
Carencia de orden y limpieza (delimitación de áreas, rotulado)

DESCRIPCIÓN DE LA CAUSA ANTE RESULTADOS DESFAVORABLES DE LA INSPECCIÓN

- No se tiene un SgsST previo.
- No se realizan inspecciones
- No se tiene conocimiento sobre Ss

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- realizar lo establecido en el plan.
- realizar capacitación Ss.

ADJUNTAR:
- Lista de verificación de ser el caso.

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	SupSST	22/02/23	

Anexo 50. Informe de inspección interna de abril

INSPECCIÓN INTERNA ABRIL

	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por:
Nombre:	Leonardo Cabezudo	Elena Díaz Gonzales	Mariano Dongo
Cargo:	Supervisor SST	Presidente del comité	Gerente General
Firma:			
Fecha:	22/04/2023	22 /04/2023	22 /04/2023

	INSPECCIÓN INTERNA	Código:	490-REG-RII-001
		Versión:	v1.0
		Fecha elaboración:	22//02/2023
		Razón social:	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Página	2 de 9

Área de inspección: Primer piso (BAR)

Peligro	Señalizar riesgo eléctrico. Rotular entrada.
Riesgo	Corto circuito.
Medida Correctiva	Implementar señalética de riesgo eléctrico. Implementar rotulado en puerta de bar.



Figura 1. No se señaliza riesgo electrico



Figura 2. Puerta sin rotular

	INSPECCIÓN INTERNA	Código:	490-REG-RII-001
		Versión:	v1.0
		Fecha elaboración:	22//02/2023
		Razón social:	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Página	3 de 9

Área de inspección: Primer piso (cocina)

Peligro	Falta señalizar piso mojado. Carencia de señalética en lavado de manos. No existe rotulado de contenedores de residuos.
Riesgo	Caídas por piso mojado. Contagio de COVID – 19. Contaminación cruzada.
Medida Correctiva	Implementar letrero piso mojado. Elaborar procedimiento de lavado y rotulado. Rotular contenedores.



Figura 3. Piso mojado

	INSPECCIÓN INTERNA	Código:	490-REG-RII-001
		Versión:	v1.0
		Fecha elaboración:	22//02/2023
		Razón social:	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Página	4 de 9



Figura 4. Lavadero sin rotular



Figura 5. Contenedor sin rotulado

	INSPECCIÓN INTERNA	Código:	490-REG-RII-001
		Versión:	v1.0
		Fecha elaboración:	22//02/2023
		Razón social:	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Página	5 de 9

Área: Escaleras de cocina

Peligro	Paso obstruido. Escalón en mal estado.
Riesgo	Caídas, tropiezos por obstrucción. Caídas, fracturas por escalón.
Medida Correctiva	Presionar mas en orden y limpieza. Colocar Angulo de aluminio.



Figura 6. Obstrucción de escaleras

	INSPECCIÓN INTERNA	Código:	490-REG-RII-001
		Versión:	v1.0
		Fecha elaboración:	22//02/2023
		Razón social:	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Página	6 de 9

Área: Segundo piso

Peligro	Exposición de agua y equipos eléctricos. Caja maestra con puerta en mal estado.
Riesgo	Electrocución
Medida Correctiva	Elaborar procedimientos. Usar equipos de protección adecuados. Arreglar caja maestra.



Figura 7. Equipos eléctricos en área de lavado



Figura 8. Caja maestra en mal estado

	INSPECCIÓN INTERNA	Código:	490-REG-RII-001
		Versión:	v1.0
		Fecha elaboración:	22//02/2023
		Razón social:	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Página	7 de 9

Área: Tercer piso

Peligro	Obstrucción de escalera por escoba. Almacén desordenado.
Riesgo	Caídas por tropiezo y golpes.
Medida Correctiva	Presionar en orden y limpieza. Delegar encargado de almacenes.



Figura 9. Obstrucción de escaleras



Figura 10. Carencia de orden y limpieza en almacén

490 RESTAURANT & GRILL	**INSPECCIÓN INTERNA**	Código:	490-REG-RII-001
		Versión:	v1.0
		Fecha elaboración:	22//02/2023
		Razón social:	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Página	8 de 9

Área: Cuarto piso

Peligro	Obstrucción de escalera cajas. Gas expuesto sin Rombo. Carencia de orden y limpieza (delimitación de áreas). Falta de orden y limpieza en baño (rotulado).
Riesgo	Caídas por tropiezo y golpes.
Medida Correctiva	Implementar rombo del peligro. Rotular elementos del Baño. Presionar orden y limpieza en área en instalaciones.



Figura 11. Exposición de balón de gas

	INSPECCIÓN INTERNA	Código:	490-REG-RII-001
		Versión:	v1.0
		Fecha elaboración:	22//02/2023
		Razón social:	490 Carnes & Parrillas S.A.C.
		Página	9 de 9



Figura 12. Carencia de orden y limpieza en 4to piso



Figura 13. Falta rotulada en baño 4to piso

Anexo 51. Matriz de requisitos legales

	MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS					CODIGO	490-DOC-MRL-001
						RAZON SOCIAL	490 Carnes & Parrilas
						FECHA	8/05/2023
						VERSION	V1.0
TIPO DE NORMA	**NUMERO DE NORMA**	**AÑO DE EMISION**	**DISPOSICION QUE REGULA**	**TITULO DE NORMA**	**ARTÍCULO APLICABLE**	**DESCRIPCION**	
DECRETO SUPREMO	001-2021-TR	2021	Congreso de la República. Perú.	DECRETO SUPREMO QUE MODIFICA DIVERSOS ARTÍCULOS DEL REGLAMENTO DE LA LEY N° 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, APROBADO POR DECRETO SUPREMO N° 005-2012-TR Y SUS MODIFICATORIAS	DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA MODIFICATORIA ÚNICA	Modificase los artículos 42, 49, 56, 102 y 103 del Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR y sus modificatorias, los que quedan redactados en los siguientes términos: "Artículo 42.- Son funciones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, o del/de la Supervisor/a de Seguridad y Salud en el Trabajo, las siguientes: a) Conocer los documentos e informes relativos a las condiciones de trabajo que sean necesarios para el cumplimiento de sus funciones, así como los procedentes de la actividad del servicio de seguridad y salud en el trabajo. b) Aprobar y vigilar el cumplimiento del Reglamento Interno de Seguridad	

						y Salud en el Trabajo y el Plan Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo, elaborados por el/la empleador/a. c) Conocer, aprobar y dar seguimiento al cumplimiento del Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo, del Programa Anual del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo y del Programa Anual de Capacitaciones en seguridad y salud en el trabajo. d) Participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación de las políticas, planes y programas de promoción de la seguridad y salud en el trabajo, de la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales. e) Promover que al inicio de la relación laboral los/las trabajadores/as reciban inducción, capacitación y entrenamiento sobre la prevención de riesgos laborales presentes en el lugar y puesto de trabajo. f) Vigilar el cumplimiento de la legislación, las normas internas y las especificaciones técnicas del trabajo relacionadas con la seguridad y salud en el lugar de trabajo.

						g) Promover que los/las trabajadores/as estén informados/as y conozcan los reglamentos, instrucciones, especificaciones técnicas de trabajo, avisos y demás documentos escritos o gráficos relativos a la prevención de los riesgos en el lugar de trabajo. h) Promover el compromiso, colaboración y participación activa de todos/as los/las trabajadores/as en el fomento de la prevención de riesgos en el lugar de trabajo. i) Realizar inspecciones periódicas del lugar de trabajo y de sus instalaciones, maquinarias y equipos, a fin de reforzar la gestión preventiva. j) Considerar las circunstancias e investigar las causas de todos los incidentes, accidentes y de las enfermedades ocupacionales que ocurran en el lugar de trabajo, emitiendo las recomendaciones respectivas para evitar la repetición de éstos. k) Verificar el cumplimiento y eficacia de sus recomendaciones para evitar la repetición de los accidentes y la ocurrencia de enfermedades

						profesionales. l) Hacer recomendaciones apropiadas para el mejoramiento de las condiciones y el medio ambiente de trabajo. m) Revisar mensualmente las estadísticas de los incidentes, accidentes y enfermedades profesionales ocurridas en el lugar de trabajo, cuyo registro y evaluación son constantemente actualizados por la unidad orgánica de seguridad y salud en el trabajo del/de la empleador/a. n) Colaborar con los servicios médicos y de primeros auxilios. o) Supervisar los servicios de seguridad y salud en el trabajo y la asistencia y asesoramiento al/a la empleador/a y al/a la trabajador/a. p) Reportar a la máxima autoridad del/de la empleador/a la siguiente información: p.1) El accidente mortal o el incidente peligroso, de manera inmediata. p.2) La investigación de cada

						accidente mortal y medidas correctivas adoptadas dentro de los diez (10) días de ocurrido. p.3) Las actividades del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo con las estadísticas de accidentes, incidentes y enfermedades profesionales, trimestralmente. q) Llevar el control del cumplimiento de los acuerdos registrados en el Libro de Actas. r) Reunirse mensualmente en forma ordinaria para analizar y evaluar el avance de los objetivos establecidos en el programa anual, y en forma extraordinaria para analizar accidentes que revistan gravedad o cuando las circunstancias lo exijan." "Artículo 49.- Los/las trabajadores/as eligen a sus representantes, titulares y suplentes, ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o, al/a la Supervisor/a de Seguridad y Salud en el Trabajo. El proceso electoral está a cargo de la organización sindical mayoritaria, en concordancia con lo señalado en el artículo 9 del Texto Único Ordenado

						de la Ley de Relaciones Colectivas de Trabajo, aprobado mediante Decreto Supremo N° 010-2003-TR. En su defecto, está a cargo de la organización sindical que afilie el mayor número de trabajadores/as de la empresa o entidad empleadora. Excepcionalmente, corresponde al/ a la empleador/a organizar el proceso electoral en los siguientes casos: a) A falta de organización sindical. b) En caso la organización sindical que afilie a la mayoría de trabajadores/as no cumpla con convocar a elecciones dentro de los treinta (30) días calendario de recibido el pedido por parte del/de la empleador/a, o incumpla el cronograma sin retomarlo en un plazo máximo de cinco (5) días hábiles. Una vez cumplidos los plazos correspondientes en los casos señalados, el/la empleador/a realiza el proceso electoral dentro de los diez (10) días hábiles siguientes. La elección de los/las representantes titulares y suplentes de los/las

						trabajadores/a ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o del/de la Supervisor/a de Seguridad y Salud en el Trabajo, se realiza de forma presencial o no presencial, mediante votación secreta y directa, en la cual no participa el personal de dirección y confianza. Mediante resolución ministerial, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo establece el procedimiento para la elección de los/las representantes de los/las trabajadores/as ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo; el Subcomité de Seguridad y Salud en el Trabajo, de ser el caso; o, del/de la Supervisor/a de Seguridad y Salud en el Trabajo." "Artículo 56.- El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o el Subcomité de Seguridad y Salud en el Trabajo, de ser el caso, están conformados por: a) El/la presidente/a, que es elegido/a por el propio Comité o Subcomité, entre los/las representantes. b) El/la secretario/a, que es elegido/a por el propio Comité o Subcomité, entre los/las representantes.

						c) Los/las miembros, quienes son los demás integrantes del Comité o Subcomité, de acuerdo con los artículos 48 y 49 del presente Reglamento. De no alcanzarse consenso en la elección del/de la presidente/a y el/la secretario/a en dos (2) sesiones sucesivas, la designación del/de la presidente/a se decide por sorteo; y la otra parte asume automáticamente la secretaría." "Artículo 102.- De acuerdo a lo previsto en el artículo 71 de la Ley, los resultados de los exámenes médicos son informados al/a la trabajador/a únicamente por el/la médico de la vigilancia de la salud, quien hace entrega del informe escrito debidamente firmado, que contiene lo siguiente: a) Los resultados del examen médico ocupacional completo, de acuerdo al protocolo de exámenes médicos establecidos por el/la médico de la vigilancia de la salud de los/las trabajadores/as a cargo del/de la empleador/a.

						b) El certificado de aptitud médico ocupacional de la evaluación física y psíquica del/de la trabajador/a para el puesto de trabajo, en los casos de evaluación médica pre ocupacional y periódica, o el informe médico ocupacional, en el caso de evaluación médica de retiro. Por la confidencialidad de la información contenida en los resultados de los exámenes, el/la médico de la vigilancia de la salud, informa al/a la empleador/a únicamente las condiciones generales del estado de salud colectiva de los/las trabajadores/as, con la finalidad de diseñar medidas de prevención y de mejora continua, eficaces para la reducción de enfermedades profesionales y/o accidentes laborales." "Artículo 103.- De conformidad con el artículo 56 de la Ley, el/la empleador/a realiza actividades de vigilancia de la salud de los/las trabajadores/as, que incluyen exámenes médico ocupacionales, de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 104 del presente Reglamento, así como evaluaciones cualitativas y cuantitativas de los factores de riesgo

						para la salud de los/las trabajadores/as, en función de la matriz IPERC y otros documentos que contribuyan a determinar el estado de salud colectivo o individual de los/las trabajadores/as. Las evaluaciones de los factores de riesgo para la salud abarcan a los agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales. El/la empleador/a es responsable de realizar el análisis de los factores de riesgo encontrados a través de la matriz IPERC y monitoreos periódicos en relación a los resultados de la vigilancia de la salud colectiva de los/las trabajadores/as, a fin de adoptar acciones de mejora eficaces para garantizar la salud de los/las trabajadores/as, y hacer seguimiento a su implementación. Los resultados obtenidos y las acciones de mejora a adoptar son presentados al Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo; o, al/ a la Supervisor/a de Seguridad y Salud en el Trabajo." Artículo 3.- Incorpóranse los artículos 27-A y 44-A al Reglamento de la Ley

						N° 20783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR y sus modificatorias, conforme con los siguientes textos: “Artículo 27-A.- Las capacitaciones presenciales señaladas en el artículo 27, son aquellas que se realizan: a) Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración. b) Cuando se produzcan cambios en la función, puesto de trabajo o en la tipología de la tarea; o, en la tecnología. En los demás casos, el/la empleador/a puede hacer uso de los diferentes medios de transmisión de conocimientos, los cuales deben ser oportunos, adecuados y efectivos.” “Artículo 44-A.- Los Subcomités de Seguridad y Salud en el Trabajo o el/la Supervisor/a de Seguridad y Salud en el Trabajo, a que hace referencia el artículo 44 del presente Reglamento, cumplen las siguientes funciones:

						a) Emitir sugerencias y recomendaciones al Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para que sean tomadas en consideración al aprobar el Reglamento Interno de Seguridad y Salud; el Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo; la Programación Anual del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Plan Anual de Capacitación de los trabajadores sobre seguridad y salud en el trabajo, de ser el caso. b) Coordinar permanentemente con el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, respetando los acuerdos que este adopte. c) Las establecidas en los literales a), e), f), g), h), i), j), k), l) m), n) y q) del artículo 42 del presente Reglamento, dentro de su ámbito de actuación. d) Las establecidas en los sub literales p.1), p.2) y p.3) del artículo 42 del presente Reglamento, se reportan al Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo del/de la empleador/a, teniendo en cuenta los plazos establecidos.”
DECRETO SUPREMO	002-2020-TR	2020	Congreso de la República. Perú.	APRUEBA MEDIDAS PARA LA PROMOCIÓN DE LA FORMALIZACIÓN LABORAL	DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA	Modifícase el artículo 77 del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por

				Y LA PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS FUNDAMENTALES LABORALES EN EL SECTOR AGRARIO	MODIFICATORIA ÚNICA	Decreto Supremo N° 005-2012-TR, con el siguiente texto: "Artículo 77.- De conformidad con lo previsto en el artículo 57 de la Ley, la identificación de Peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles (IPERC) es elaborada y actualizada periódicamente sin exceder el plazo de un año, por el/la empleador/a; se realiza en cada puesto de trabajo, con participación del personal competente, en consulta con las y los trabajadores, así como sus representantes ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, el Subcomité de Seguridad y Salud en el Trabajo o la o él Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, de ser el caso. Son requisitos mínimos para la elaboración o actualización de la IPERC: a) Las actividades rutinarias y no rutinarias, según lo establecido en el puesto de trabajo del/a trabajador/a; así como las situaciones de emergencia que se podrían presentar a causa del desarrollo de su trabajo o con ocasión del mismo. b) Las condiciones de trabajo existentes o previstas, así como la posibilidad de que el/la trabajador/a que lo ocupe sea especialmente

						sensibles a determinados factores de riesgo. c) Identificar los peligros y evaluar los riesgos existentes o posibles en materia de seguridad y salud en el trabajo que guarden relación con el medio ambiente de trabajo o con la organización del trabajo. d) Incluir las medidas de protección del los/las trabajadores/as en situación de discapacidad, realizar la evaluación de factores de riesgospara la procreación, el enfoque de género y protección de los trabajadores y los adolescentes, según lo establecido en los artículos 64, 65, 66 y 67 de la Ley. e) Los resultados de las evaluaciones de los factores de riesgo físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales. f).- Los resultados de las investigaciones de los accidentes de trabajo o enfermedades profesionales. g) Los datos estadísticos recopilados producto de la vigilancia de la salud colectiva de las y los trabajadores. Lo anterior son requisitos mínimos sin perjuicio que el empleador pueda considerar cualquier otro requisito para la gestión de riesgos. La matriz IPERC debe ser revisada conforme a lo establecido en el artículo 57 de la ley.

						Las medidas de control propuestas se aplican de conformidad con los artículos 21 y 50 de la ley.
DECRETO SUPREMO	020-2019-TR	2019	Congreso de la República. Perú.	DECRETO SUPREMO QUE MODIFICA EL REGLAMENTO DE LA LEY N° 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO, EL REGLAMENTO DE LA LEY N° 28806, LEY GENERAL DE INSPECCIÓN DEL TRABAJO, EL DECRETO SUPREMO N° 017-2012-TR Y EL DECRETO SUPREMO N° 007-2017-TR	Art. 01	Modifíquese el artículo 27 del Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR, en los términos siguientes: "Artículo 27.- El empleador, en cumplimiento del deber de prevención y del artículo 27 de la Ley, garantiza que los trabajadores sean capacitados en materia de prevención. La formación debe estar centrada: a) En el puesto y ambiente de trabajo específico o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o duración de su contrato. b) En los cambios en las funciones que desempeñe, cuando éstos se produzcan. c) En los cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo, cuando éstos se produzcan. d) En las medidas que permitan la adaptación a la evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos. e) En la actualización periódica de los conocimientos.

						La Autoridad Administrativa de Trabajo brinda servicios gratuitos de formación en seguridad y salud en el trabajo; estas capacitaciones son consideradas como válidas para efectos del cumplimiento del deber de capacitación a que alude el artículo 27 de la Ley. Las capacitaciones deben ser presenciales atendiendo a los temas dispuestos en el plan anual de capacitaciones aprobado por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.”
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	I. PRINCIPIO	I. PRINCIPIO DE PREVENCIÓN El empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores. Debe considerar factores sociales, laborales y biológicos, diferenciados en función del sexo, incorporando la dimensión de género en la evaluación y prevención de los riesgos en la salud laboral.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	I. PRINCIPIO	I. PRINCIPIO DE PREVENCIÓN El empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los

						medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores. Debe considerar factores sociales, laborales y biológicos, diferenciados en función del sexo, incorporando la dimensión de género en la evaluación y prevención de los riesgos en la salud laboral.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	I. PRINCIPIO	I. PRINCIPIO DE PREVENCIÓN El empleador garantiza, en el centro de trabajo, el establecimiento de los medios y condiciones que protejan la vida, la salud y el bienestar de los trabajadores, y de aquellos que, no teniendo vínculo laboral, prestan servicios o se encuentran dentro del ámbito del centro de labores. Debe considerar factores sociales, laborales y biológicos, diferenciados en función del sexo, incorporando la dimensión de género en la evaluación y prevención de los riesgos en la salud laboral.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	II. PRINCIPIO	II. PRINCIPIO DE RESPONSABILIDAD El empleador asume las implicancias económicas, legales y de cualquier otra índole a consecuencia de un accidente o enfermedad que sufra el

						trabajador en el desempeño de sus funciones o a consecuencia de el, conforme a las normas vigentes.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	III. PRINCIPIO	III. PRINCIPIO DE COOPERACIÓN El Estado, los empleadores y los trabajadores, y sus organizaciones sindicales establecen mecanismos que garanticen una permanente colaboración y coordinación en materia de seguridad y salud en el trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	IV. PRINCIPIO	IV. PRINCIPIO DE INFORMACION Y CAPACITACION Las organizaciones sindicales y los trabajadores reciben del empleador una oportuna y adecuada informacion y capacitacion preventiva en la tarea a desarrollar, con enfasis en lo potencialmente riesgoso para la vida y la salud de los trabajadores
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	V. PRINCIPIO	V. PRINCIPIO DE GESTIÓN INTEGRAL Todo empleador promueve e integra la gestión de la seguridad y salud en el trabajo a la gestión general de la empresa.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	VI. PRINCIPIO	VI. PRINCIPIO DE ATENCIÓN INTEGRAL DE LA SALUD Los trabajadores que sufran algún accidente de trabajo o enfermedad ocupacional tienen derecho a las prestaciones de salud necesarias y suficientes hasta su recuperación y

						rehabilitación, procurando su reinserción laboral.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	VII. PRINCIPIO	VII. PRINCIPIO DE CONSULTA Y PARTICIPACIÓN El Estado promueve mecanismos de consulta y participación de las organizaciones de empleadores y trabajadores más representativos y de los actores sociales para la adopción de mejoras en materia de seguridad y salud en el trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	VIII. PRINCIPIO	VIII. PRINCIPIO DE PRIMACÍA DE LA REALIDAD Los empleadores, los trabajadores y los representantes de ambos, y demás entidades públicas y privadas responsables del cumplimiento de la legislación en seguridad y salud en el trabajo brindan información completa y veraz sobre la materia. De existir discrepancia entre el soporte documental y la realidad, las autoridades optan por lo constatado en la realidad.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	IX. PRINCIPIO	IX. PRINCIPIO DE PROTECCIÓN Los trabajadores tienen derecho a que el Estado y los empleadores aseguren condiciones de trabajo dignas que les garanticen un estado de vida saludable, física, mental y socialmente, en forma continua. Dichas condiciones deben propender a:

						a) Que el trabajo se desarrolle en un ambiente seguro y saludable. b) Que las condiciones de trabajo sean compatibles con el bienestar y la dignidad de los trabajadores y ofrezcan osibilidades reales para el logro de los objetivos personales de los trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 1.	Artículo 1. Objeto de la Ley La Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene como objetivo promover una cultura de prevención de riesgos laborales en el país. Para ello, cuenta con el deber de prevención de los empleadores, el rol de fiscalización y control del Estado y la participación de los trabajadores y sus organizaciones sindicales, quienes, a través del diálogo social, velan por la promoción, difusión y cumplimiento de la normativa sobre la materia.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 2.	Artículo 2. Ámbito de aplicación La presente Ley es aplicable a todos los sectores económicos y de servicios; comprende a todos los empleadores y los trabajadores bajo el régimen laboral de la actividad privada en todo el territorio nacional, trabajadores y funcionarios del sector público, trabajadores de las Fuerzas Armadas y de la Policía Nacional del Perú, y trabajadores por cuenta propia.

LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 3.	Artículo 3. Normas mínimas La presente Ley establece las normas mínimas para la prevención de los riesgos laborales, pudiendo los empleadores y los trabajadores Establecer libremente niveles de protección que mejoren lo previsto en la presente norma.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 17.	Artículo 17. Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo El empleador debe adoptar un enfoque de sistema de gestión en el área de seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con los instrumentos y directrices internacionales y la legislación vigente.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 18.	Artículo 18. Principios del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo se rige por los siguientes principios: a) Asegurar un compromiso visible del empleador con la salud y seguridad de los trabajadores. b) Lograr coherencia entre lo que se planifica y lo que se realiza. c) Propender al mejoramiento continuo, a través de una metodología que lo garantice. d) Mejorar la autoestima y fomentar el trabajo en equipo a fin de incentivar la cooperación de los trabajadores.

						e) Fomentar la cultura de la prevención de los riesgos laborales para que toda la organización interiorice los conceptos de prevención y proactividad, promoviendo comportamientos seguros. f) Crear oportunidades para alentar una empatía del empleador hacia los trabajadores y viceversa. g) Asegurar la existencia de medios de retroalimentación desde los trabajadores al empleador en seguridad y salud en el trabajo. h) Disponer de mecanismos de reconocimiento al personal proactivo interesado en el mejoramiento continuo de la seguridad y salud laboral. i) Evaluar los principales riesgos que puedan ocasionar los mayores perjuicios a la salud y seguridad de los trabajadores, al empleador y otros. j) Fomentar y respetar la participación de las organizaciones sindicales o, en defecto de estas, la de los representantes de los trabajadores en las decisiones sobre la seguridad y salud en el trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 19.	Artículo 19. Participación de los trabajadores en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo La participación de los trabajadores y

						sus organizaciones sindicales es indispensable en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, respecto de lo siguiente: a) La consulta, información y capacitación en todos los aspectos de la seguridad y salud en el trabajo. b) La convocatoria a las elecciones, la elección y el funcionamiento del comité de seguridad y salud en el trabajo. c) El reconocimiento de los representantes de los trabajadores a fin de que ellos estén sensibilizados y comprometidos con el sistema. d) La identificación de los peligros y la evaluación de los riesgos al interior de cada unidad empresarial y en la elaboración del mapa de riesgos.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 20.	Artículo 20. Mejoramiento del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo La metodología de mejoramiento continuo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo considera lo siguiente: a) La identificación de las desviaciones de las prácticas y condiciones aceptadas como seguras. b) El establecimiento de estándares de seguridad. c) La medición periódica del desempeño con respecto a los

						estándares. d) La evaluación periódica del desempeño con respecto a los estándares. e) La corrección y reconocimiento del desempeño.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 21.	Artículo 21. Las medidas de prevención y protección del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Las medidas de prevención y protección dentro del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo se aplican en el siguiente orden de prioridad: a) Eliminación de los peligros y riesgos. Se debe combatir y controlar los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual. b) Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas. c) Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control. d) Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor o

						ningún riesgo para el trabajador. e) En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 22.	Artículo 22. Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo El empleador, en consulta con los trabajadores y sus representantes, expone por escrito la política en materia de seguridad y salud en el trabajo, que debe: a) Ser específica para la organización y apropiada a su tamaño y a la naturaleza de sus actividades. b) Ser concisa, estar redactada con claridad, estar fechada y hacerse efectiva mediante la firma o endoso del empleador o del representante de mayor rango con responsabilidad en la organización. c) Ser difundida y fácilmente accesible a todas las personas en el lugar de trabajo. d) Ser actualizada periódicamente y ponerse a disposición de las partes interesadas externas, según corresponda.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 23.	Artículo 23. Principios de la Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo

						La Política del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo incluye, como mínimo, los siguientes principios y objetivos fundamentales respecto de los cuales la organización expresa su compromiso: a) La protección de la seguridad y salud de todos los miembros de la organización mediante la prevención de las lesiones, dolencias, enfermedades e incidentes relacionados con el trabajo. b) El cumplimiento de los requisitos legales pertinentes en materia de seguridad y salud en el trabajo, de los programas voluntarios, de la negociación colectiva en seguridad y salud en el trabajo, y de otras prescripciones que suscriba la organización. c) La garantía de que los trabajadores y sus representantes son consultados y participan activamente en todos los elementos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. d) La mejora continua del desempeño del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. e) El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo es compatible con los otros sistemas de gestión de la organización, o debe estar integrado en los mismos.

LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 24.	Artículo 24. La participación en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo La participación de los trabajadores es un elemento esencial del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en la organización. El empleador asegura que los trabajadores y sus representantes son consultados, informados y capacitados en todos los aspectos de seguridad y salud en el trabajo relacionados con su trabajo, incluidas las disposiciones relativas a situaciones de emergencia.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 25.	Artículo 25. Facilidades para la participación El empleador adopta medidas para que los trabajadores y sus representantes en materia de seguridad y salud en el trabajo, dispongan de tiempo y de recursos para participar activamente en los procesos de organización, de planificación y de aplicación, evaluación y acción del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
LEY	30222	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY QUE MODIFICA LA LEY 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 26.	Artículo 26. Liderazgo del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo es responsabilidad del empleador, quien

						asume el liderazgo y compromiso de estas actividades en la organización. El empleador delega las funciones y la autoridad necesaria al personal encargado del desarrollo, aplicación y resultados del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, quien rinde cuentas de sus acciones al empleador o autoridad competente; ello no lo exime de su deber de prevención y, de ser el caso, de resarcimiento. Sin perjuicio del liderazgo y responsabilidad que la ley asigna, los empleadores pueden suscribir contratos de locación de servicios con terceros, regulados por el Código Civil, para la gestión, implementación, monitoreo y cumplimiento de las disposiciones legales y reglamentarias sobre seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con la Ley 29245 y el Decreto Legislativo 1038".
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 27.	Artículo 27. Disposición del trabajador en la organización del trabajo El empleador define los requisitos de competencia necesarios para cada puesto de trabajo y adopta disposiciones para que todo trabajador de la organización esté capacitado para asumir deberes y obligaciones

						relativos a la seguridad y salud, debiendo establecer programas de capacitación y entrenamiento como parte de la jornada laboral, para que se logren y mantengan las competencias establecidas
LEY	30222	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY QUE MODIFICA LA LEY 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 28.	Artículo 28. Registros del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo En el reglamento se establecen los registros obligatorios a cargo del empleador, los que pueden llevarse por separado o en un solo libro o registro electrónico. Las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYME) y las entidades o empresas que no realicen actividades de alto riesgo, llevarán registros simplifi cados. Los registros relativos a enfermedades ocupacionales se conservan por un periodo de veinte (20) años".
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 29.	Artículo 29. Comités de seguridad y salud en el trabajo en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Los empleadores con veinte o más trabajadores a su cargo constituyen un comité de seguridad y salud en el trabajo, cuyas funciones son definidas en el reglamento, el cual está conformado en forma paritaria por igual número de representantes de la

						parte empleadora y de la parte trabajadora. Los empleadores que cuenten con sindicatos mayoritarios incorporan un miembro del respectivo sindicato en calidad de observador.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 31.	Artículo 31. Elección de los representantes y supervisores Son los trabajadores quienes eligen a sus representantes ante el comité de seguridad y salud en el trabajo o sus supervisores de seguridad y salud en el trabajo. En los centros de trabajo en donde existen organizaciones sindicales, la organización más representativa convoca a las elecciones del comité paritario, en su defecto, es la empresa la responsable de la convocatoria.
LEY	30222	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY QUE MODIFICA LA LEY 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 32.	Artículo 32. Facilidades de los representantes y supervisores Los miembros del comité paritario y supervisores de seguridad y salud en el trabajo tienen el derecho a obtener, previa autorización del mismo comité, una licencia con goce de haber para la realización de sus funciones, de protección contra el despido incausado y de facilidades para el desempeño de sus funciones en sus respectivas áreas de trabajo, seis meses antes y hasta seis meses después del término de su función. Las funciones antes señaladas son

						consideradas actos de concurrencia obligatoria que se rigen por el artículo 32 de la Ley de Relaciones Colectivas de Trabajo. La ampliación de la licencia sin goce de haber requiere la opinión favorable del comité paritario".
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 33.	Artículo 33. Autoridad del comité y del supervisor El comité de seguridad y salud, el supervisor y todos los que participen en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo cuentan con la autoridad que requieran para llevar a cabo adecuadamente sus funciones. Asimismo, se les otorga distintivos que permitan a los trabajadores identificarlos.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 34.	Artículo 34. Reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo Las empresas con veinte o más trabajadores elaboran su reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo, de conformidad con las disposiciones que establezca el reglamento.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 35.	Artículo 35. Responsabilidades del empleador dentro del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Para mejorar el conocimiento sobre la seguridad y salud en el trabajo, el

						empleador debe: a) Entregar a cada trabajador copia del reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo. b) Realizar no menos de cuatro capacitaciones al año en materia de seguridad y salud en el trabajo. c) Adjuntar al contrato de trabajo la descripción de las recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo. d) Brindar facilidades económicas y licencias con goce de haber para la participación de los trabajadores en cursos de formación en la materia. e) Elaborar un mapa de riesgos con la participación de la organización sindical, representantes de los trabajadores, delegados y el comité de seguridad y salud en el trabajo, el cual debe exhibirse en un lugar visible.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 36.	Artículo 36. Servicios de seguridad y salud en el trabajo Todo empleador organiza un servicio de seguridad y salud en el trabajo propio o común a varios empleadores, cuya finalidad es esencialmente preventiva. Sin perjuicio de la responsabilidad de cada empleador respecto de la salud y la seguridad de los trabajadores a quienes emplea y Habida cuenta de la necesidad de que los trabajadores participen en materia de salud y seguridad en el trabajo, los

						servicios de salud en el trabajo aseguran que las funciones siguientes sean adecuadas y apropiadas para los riesgos de la empresa para la salud en el trabajo: a) Identificación y evaluación de los riesgos que puedan afectar a la salud en el lugar de trabajo. b) Vigilancia de los factores del medio ambiente de trabajo y de las prácticas de trabajo que puedan afectar a la salud de los trabajadores, incluidas las instalaciones sanitarias, comedores y alojamientos, cuando estas facilidades sean proporcionadas por el empleador. c) Asesoramiento sobre la planificación y la organización del trabajo, incluido el diseño de los lugares de trabajo, sobre la selección, el mantenimiento y el estado de la maquinaria y de los equipos y sobre las substancias utilizadas en el trabajo. d) Participación en el desarrollo de programas para el mejoramiento de las prácticas de trabajo, así como en las pruebas y la evaluación de nuevos equipos, en relación con la salud. e) Asesoramiento en materia de salud, de seguridad e higiene en el trabajo y de ergonomía, así como en materia de equipos de protección individual y colectiva.

						f) Vigilancia de la salud de los trabajadores en relación con el trabajo. g) Fomento de la adaptación del trabajo a los trabajadores. h) Asistencia en pro de la adopción de medidas de rehabilitación profesional. i) Colaboración en la difusión de informaciones, en la formación y educación en materia de salud e higiene en el trabajo y de ergonomía. j) Organización de los primeros auxilios y de la atención de urgencia. k) Participación en el análisis de los accidentes del trabajo y de las enfermedades profesionales.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 37.	Artículo 37. Elaboración de línea de base del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Para establecer el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo se realiza una evaluación inicial o estudio de línea de base como diagnóstico del estado de la salud y seguridad en el trabajo. Los resultados obtenidos son comparados con lo establecido en esta Ley y otros dispositivos legales pertinentes, y sirven de base para planificar, aplicar el sistema y como referencia para medir su mejora continua. La evaluación es accesible a todos los

						trabajadores y a las organizaciones sindicales.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 38.	Artículo 38. Planificación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo La planificación, desarrollo y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo permite a la empresa: a) Cumplir, como mínimo, las disposiciones de las leyes y reglamentos nacionales, los acuerdos convencionales y otras derivadas de la práctica preventiva. b) Mejorar el desempeño laboral en forma segura. c) Mantener los procesos productivos o de servicios de manera que sean seguros y saludables.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 39.	Artículo 39. Objetivos de la Planificación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo Los objetivos de la planificación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo se centran en el logro de resultados específicos, realistas y posibles de aplicar por la empresa. La gestión de los riesgos comprende: a) Medidas de identificación,

						prevención y control. b) La mejora continua de los procesos, la gestión del cambio, la preparación y respuesta a situaciones de emergencia. c) Las adquisiciones y contrataciones. d) El nivel de participación de los trabajadores y su capacitación.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 40.	Artículo 40. Procedimientos de la evaluación La evaluación, vigilancia y control de la seguridad y salud en el trabajo comprende procedimientos internos y externos a la empresa, que permiten evaluar con regularidad los resultados logrados en materia de seguridad y salud en el trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 41.	Artículo 41. Objeto de la supervisión La supervisión permite: a) Identificar las fallas o deficiencias en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. b) Adoptar las medidas preventivas y correctivas necesarias para eliminar o controlar los peligros asociados al trabajo. c) Prever el intercambio de información sobre los resultados de la seguridad y salud en el trabajo. d) Aportar información para determinar si las medidas ordinarias de prevención y control de peligros y riesgos se aplican y demuestran ser eficaces.

						e) Servir de base para la adopción de decisiones que tengan por objeto mejorar la identificación de los peligros y el control de los riesgos, y el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 42.	Artículo 42. Investigación de los accidentes, enfermedades e incidentes La investigación de los accidentes, enfermedades e incidentes relacionados con el trabajo y sus efectos en la seguridad y salud permite identificar los factores de riesgo en la organización, las causas inmediatas (actos y condiciones subestándares), las causas básicas (factores personales y factores del trabajo) y cualquier diferencia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para la planificación de la acción correctiva pertinente.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 43.	Artículo 43. Auditorías del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo El empleador realiza auditorías periódicas a fin de comprobar si el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo ha sido aplicado y es adecuado y eficaz para la prevención de riesgos laborales y la seguridad y salud de los trabajadores. La auditoría se realiza por auditores

						independientes. En la consulta sobre la selección del auditor y en todas las fases de la auditoría, incluido el análisis de los resultados de la misma, se requiere la participación de los trabajadores y de sus representantes.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 44.	Artículo 44. Efectos de las auditorías e investigaciones Las investigaciones y las auditorías deben permitir a la dirección de la empresa que la estrategia global del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo logre los fines previstos y determinar, de ser el caso, cambios en la política y objetivos del sistema. Sus resultados deben ser comunicados al comité de seguridad y salud en el trabajo, a los trabajadores y a sus organizaciones sindicales.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 45.	Artículo 45. Vigilancia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo La vigilancia de la ejecución del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, las auditorías y los exámenes realizados por la empresa deben permitir que se identifiquen las causas de su disconformidad con las normas pertinentes o las disposiciones de

						dicho sistema, con miras a que se adopten medidas apropiadas, incluidos los cambios en el propio sistema.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 46.	Artículo 46. Disposiciones del mejoramiento continuo Las disposiciones adoptadas para la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo tienen en cuenta: a) Los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo de la empresa. b) Los resultados de las actividades de identificación de los peligros y evaluación de los riesgos. c) Los resultados de la supervisión y medición de la eficiencia. d) La investigación de accidentes, enfermedades e incidentes relacionados con el trabajo. e) Los resultados y recomendaciones de las auditorías y evaluaciones realizadas por la dirección de la empresa. f) Las recomendaciones del comité de seguridad y salud en el trabajo, o del supervisor de seguridad y salud en el trabajo y por cualquier miembro de la empresa en pro de mejoras. g) Los cambios en las normas legales. h) Los resultados de las inspecciones de trabajo y sus respectivas medidas de recomendación, advertencia y

						requerimiento. i) Los acuerdos convencionales y actas de trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 47.	Artículo 47. Revisión de los procedimientos del empleador Los procedimientos del empleador en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo se revisan periódicamente a fin de obtener mayor eficacia y eficiencia en el control de los riesgos asociados al trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 48.	Artículo 48. Rol del empleador El empleador ejerce un firme liderazgo y manifiesta su respaldo a las actividades de su empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo; asimismo, debe estar comprometido a fin de proveer y mantener un ambiente de trabajo seguro y saludable en concordancia con las mejores prácticas y con el cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo.
LEY	30222	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY QUE MODIFICA LA LEY 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 49.	Artículo 49. Obligaciones del empleador El empleador, entre otras, tiene las siguientes obligaciones: a) Garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores en el desempeño de todos los aspectos relacionados con su labor, en el centro de trabajo o con ocasión del mismo. b) Desarrollar acciones permanentes

						con el fin de perfeccionar los niveles de protección existentes. c) Identificar las modificaciones que puedan darse en las condiciones de trabajo y disponer lo necesario para la adopción de medidas de prevención de los riesgos laborales. d) Practicar exámenes médicos cada dos años, de manera obligatoria, a cargo del empleador. Los exámenes médicos de salida son facultativos, y podrán realizarse a solicitud del empleador o trabajador. En cualquiera de los casos, los costos de los exámenes médicos los asume el empleador. En el caso de los trabajadores que realizan actividades de alto riesgo, el empleador se encuentra obligado a realizar los exámenes médicos antes, durante y al término de la relación laboral. El reglamento desarrollará, a través de las entidades competentes, los instrumentos que fueran necesarios para acotar el costo de los exámenes médicos". e) Garantizar que las elecciones de los representantes de los trabajadores se realicen a través de las organizaciones sindicales; y en su defecto, a través de elecciones democráticas de los trabajadores.

						f) Garantizar el real y efectivo trabajo del comité paritario de seguridad y salud en el trabajo, asignando los recursos necesarios. g) Garantizar, oportuna y apropiadamente, capacitación y entrenamiento en seguridad y salud en el centro y puesto de trabajo o función específica, tal como se señala a continuación: 1. Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración. 2. Durante el desempeño de la labor. 3. Cuando se produzcan cambios en la función o puesto de trabajo o en la tecnología.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 50.	Artículo 50. Medidas de prevención facultadas al empleador El empleador aplica las siguientes medidas de prevención de los riesgos laborales: a) Gestionar los riesgos, sin excepción, eliminándolos en su origen y aplicando sistemas de control a aquellos que no se puedan eliminar. b) El diseño de los puestos de trabajo, ambientes de trabajo, la selección de equipos y métodos de trabajo, la atenuación del trabajo monótono y repetitivo, todos estos deben estar orientados a garantizar la salud y seguridad del trabajador.

						c) Eliminar las situaciones y agentes peligrosos en el centro de trabajo o con ocasión del mismo y, si no fuera posible, sustituirlas por otras que entrañen menor peligro. d) Integrar los planes y programas de prevención de riesgos laborales a los nuevos conocimientos de las ciencias, tecnologías, medio ambiente, organización del trabajo y evaluación de desempeño en base a condiciones de trabajo. e) Mantener políticas de protección colectiva e individual. f) Capacitar y entrenar anticipada y debidamente a los trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 51.	Artículo 51. Asignación de labores y competencias El empleador considera las competencias personales, profesionales y de género de los trabajadores, en materia de seguridad y salud en el trabajo, al momento de asignarles las labores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 52.	Artículo 52. Información sobre el puesto de trabajo El empleador transmite a los trabajadores, de manera adecuada y efectiva, la información y los conocimientos necesarios en relación con los riesgos en el centro de trabajo y en el puesto o función específica, así

						como las medidas de protección y prevención aplicables a tales riesgos.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 53.	Artículo 53. Indemnización por daños a la salud en el trabajo El incumplimiento del empleador del deber de prevención genera la obligación de pagar las indemnizaciones a las víctimas, o a sus derechohabientes, de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales. En el caso en que producto de la vía inspectiva se haya comprobado fehacientemente el daño al trabajador, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo determina el pago de la indemnización respectiva.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 54.	Artículo 54. Sobre el deber de prevención El deber de prevención abarca también toda actividad que se desarrolle durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, o en el desplazamiento a la misma, aun fuera del lugar y horas de trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 55.	Artículo 55. Control de zonas de riesgo El empleador controla y registra que solo los trabajadores, adecuada y suficientemente capacitados y

						protegidos, accedan a los ambientes o zonas de riesgo grave y específico.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 56.	Artículo 56. Exposición en zonas de riesgo El empleador prevé que la exposición a los agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales concurrentes en el centro de trabajo no generen daños en la salud de los trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 57.	Artículo 57. Evaluación de riesgos El empleador actualiza la evaluación de riesgos una vez al año como mínimo o cuando cambien las condiciones de trabajo o se hayan producido daños a la salud y seguridad en el trabajo. Si los resultados de la evaluación de riesgos lo hacen necesarios, se realizan: a) Controles periódicos de la salud de los trabajadores y de las condiciones de trabajo para detectar situaciones potencialmente peligrosas. b) Medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo y de producción, que garanticen un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 58.	Artículo 58. Investigación de daños en la salud de los trabajadores El empleador realiza una

						investigación cuando se hayan producido daños en la salud de los trabajadores o cuando aparezcan indicios de que las medidas de prevención resultan insuficientes, a fin de detectar las causas y tomar las medidas correctivas al respecto; sin perjuicio de que el trabajador pueda recurrir a la autoridad administrativa de trabajo para dicha investigación.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 59.	Artículo 59. Adopción de medidas de prevención El empleador modifica las medidas de prevención de riesgos laborales cuando resulten inadecuadas e insuficientes para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 60.	Artículo 60. Equipos para la protección El empleador proporciona a sus trabajadores equipos de protección personal adecuados, según el tipo de trabajo y riesgos específicos presentes en el desempeño de sus funciones, cuando no se puedan eliminar en su origen los riesgos laborales o sus efectos perjudiciales para la salud este verifica el uso efectivo de los mismos.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 61.	Artículo 61. Revisión de indumentaria y equipos de trabajo El empleador adopta las medidas necesarias, de manera oportuna, cuando se detecte que la utilización de

						indumentaria y equipos de trabajo o de protección personal representan riesgos específicos para la seguridad y salud de los trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 62.	Artículo 62. Costo de las acciones de seguridad y salud en el trabajo El costo de las acciones, decisiones y medidas de seguridad y salud ejecutadas en el centro de trabajo o con ocasión del mismo no es asumido de modo alguno por los trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 63.	Artículo 63. Interrupción de actividades en caso inminente de peligro El empleador establece las medidas y da instrucciones necesarias para que, en caso de un peligro inminente que constituya un riesgo importante o intolerable para la seguridad y salud de los trabajadores, estos puedan interrumpir sus actividades, e incluso, si fuera necesario, abandonar de inmediato el domicilio o lugar físico donde se desarrollan las labores. No se pueden reanudar las labores mientras el riesgo no se haya reducido o controlado.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 64.	Artículo 64. Protección de trabajadores en situación de discapacidad El empleador garantiza la protección de los trabajadores que, por su situación de discapacidad, sean

						especialmente sensibles a los riesgos derivados del trabajo. Estos aspectos son considerados en las evaluaciones de los riesgos y en la adopción de medidas preventivas y de protección necesarias.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 65.	Artículo 65. Evaluación de factores de riesgo para la procreación En las evaluaciones del plan integral de prevención de riesgos, se tiene en cuenta los factores de riesgo que puedan incidir en las funciones de procreación de los trabajadores; en particular, por la exposición a los agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales, con el fin de adoptar las medidas preventivas necesarias.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 66.	Artículo 66. Enfoque de género y protección de las trabajadoras El empleador adopta el enfoque de género para la determinación de la evaluación inicial y el proceso de identificación de peligros y evaluación de riesgos anual. Asimismo, implementa las medidas necesarias para evitar la exposición de las trabajadoras en período de embarazo o lactancia a labores peligrosas, de conformidad a la ley de la materia. Las trabajadoras en estado de gestación tienen derecho a ser transferidas a otro puesto que no

						implique riesgo para su salud integral, sin menoscabo de sus derechos remunerativos y de categoría.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 67.	Artículo 67. Protección de los adolescentes El empleador no emplea adolescentes para la realización de actividades insalubres o peligrosas que puedan afectar su normal desarrollo físico y mental, teniendo en cuenta las disposiciones legales sobre la materia. El empleador debe realizar una evaluación de los puestos de trabajo que van a desempeñar los adolescentes previamente a su incorporación laboral, a fin de determinar la naturaleza, el grado y la duración de la exposición al riesgo, con el objeto de adoptar las medidas preventivas necesarias. El empleador practica exámenes médicos antes, durante y al término de la relación laboral a los adolescentes trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 68.	Artículo 68. Seguridad en las contratistas, subcontratistas, empresas especiales de servicios y cooperativas de trabajadores El empleador en cuyas instalaciones sus trabajadores desarrollen actividades conjuntamente con trabajadores de contratistas, subcontratistas, empresas especiales

						de servicios y cooperativas de trabajadores, o quien asuma el contrato principal de la misma, es quién garantiza: a) El diseño, la implementación y evaluación de un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo para todos los trabajadores, personas que prestan servicios, personal bajo modalidades formativas laborales, visitantes y usuarios que se encuentren en un mismo centro de labores. b) El deber de prevención en seguridad y salud de los trabajadores de todo el personal que se encuentra en sus instalaciones. c) La verificación de la contratación de los seguros de acuerdo a la normativa vigente efectuada por cada empleador durante la ejecución del trabajo. En caso de incumplimiento, la empresa principal es la responsable solidaria frente a los daños e indemnizaciones que pudieran generarse. d) La vigilancia del cumplimiento de la normativa legal vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo por parte de sus contratistas, subcontratistas, empresas especiales de servicios o cooperativas de trabajadores que desarrollen obras o

						servicios en el centro de trabajo o con ocasión del trabajo correspondiente del principal. En caso de incumplimiento, la empresa principal es la responsable solidaria frente a los daños e indemnizaciones que pudieran generarse.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 69.	Artículo 69. Prevención de riesgos en su origen Los empleadores que diseñen, fabriquen, importen, suministren o cedan máquinas, equipos, sustancias, productos o útiles de trabajo disponen lo necesario para que: a) Las máquinas, equipos, sustancias, productos o útiles de trabajo no constituyan una fuente de peligro ni pongan en riesgo la seguridad o salud de los trabajadores. b) Se proporcione información y capacitación sobre la instalación adecuada, utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. c) Se proporcione información y capacitación para el uso apropiado de los materiales peligrosos a fin de prevenir los peligros inherentes a los mismos y monitorear los riesgos. d) Las instrucciones, manuales, avisos de peligro u otras medidas de precaución colocadas en los equipos y

						maquinarias, así como cualquier otra información vinculada a sus productos, estén o sean traducidos al idioma castellano y estén redactados en un lenguaje sencillo y preciso con la finalidad que permitan reducir los riesgos laborales. e) Las informaciones relativas a las máquinas, equipos, productos, sustancias o útiles de trabajo sean facilitadas a los trabajadores en términos que resulten comprensibles para los mismos. El empleador adopta disposiciones para que se cumplan dichos requisitos antes de que los trabajadores utilicen las maquinarias, equipos, sustancias, productos o útiles de trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 70.	Artículo 70. Cambios en las operaciones y procesos El empleador garantiza que los trabajadores hayan sido consultados antes de que se ejecuten los cambios en las operaciones, los procesos y en la organización del trabajo que puedan tener repercusiones en la seguridad y salud de los trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 71.	Artículo 71. Información a los trabajadores El empleador informa a los trabajadores: a) A título grupal, de las razones para los exámenes de salud ocupacional e

						investigaciones en relación con los riesgos para la seguridad y salud en los puestos de trabajo. b) A título personal, sobre los resultados de los informes médicos previos a la asignación de un puesto de trabajo y los relativos a la evaluación de su salud. Los resultados de los exámenes médicos, al ser confidenciales, no pueden ser utilizados para ejercer discriminación alguna contra los trabajadores en ninguna circunstancia o momento. El incumplimiento del deber de confidencialidad por parte de los empleadores es pasible de acciones administrativas y judiciales a que dé lugar.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 72.	Artículo 72. Comunicación con los inspectores de trabajo Todo trabajador tiene derecho a comunicarse libremente con los inspectores de trabajo, aun sin la presencia del empleador.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 73.	Artículo 73. Protección contra los actos de hostilidad Los trabajadores, sus representantes o miembros de los comités o comisiones de seguridad y salud ocupacional están protegidos contra cualquier acto de hostilidad y otras medidas coercitivas por parte del empleador que se originen como consecuencia

						del cumplimiento de sus funciones en el ámbito de la seguridad y salud en el trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 74.	Artículo 74. Participación en los programas de capacitación Los trabajadores o sus representantes tienen la obligación de revisar los programas de capacitación y entrenamiento, y formular las recomendaciones al empleador con el fin de mejorar la efectividad de los mismos.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 75.	Artículo 75. Participación en la identificación de riesgos y peligros Los representantes de los trabajadores en seguridad y salud en el trabajo participan en la identificación de los peligros y en la evaluación de los riesgos en el trabajo, solicitan al empleador los resultados de las evaluaciones, sugieren las medidas de control y hacen seguimiento de estas. En caso de no tener respuesta satisfactoria, pueden recurrir a la autoridad administrativa de trabajo.
LEY	30222	2014	Congreso de la República. Perú.	LEY QUE MODIFICA LA LEY 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 76.	Artículo 76. Adecuación del trabajador al puesto de trabajo Los trabajadores tienen derecho a ser transferidos en caso de accidente de trabajo o enfermedad ocupacional a otro puesto que implique menos riesgo para su seguridad y salud, sin menoscabo de

						sus derechos remunerativos y de categoría; salvo en el caso de invalidez absoluta permanente".
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 77.	Artículo 77. Protección de los trabajadores de contratistas, subcontratistas y otros Los trabajadores, cualquiera sea su modalidad de contratación, que mantengan vínculo laboral con el empleador o con contratistas, subcontratistas, empresas especiales de servicios o cooperativas de trabajadores o bajo modalidades formativas o de prestación de servicios, tienen derecho al mismo nivel de protección en materia de seguridad y salud en el trabajo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 78.	Artículo 78. Derecho de examen de los factores de riesgo Los trabajadores, sus representantes y sus organizaciones sindicales tienen derecho a examinar los factores que afectan su seguridad y salud y proponer medidas en estas materias.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 79.	Artículo 79. Obligaciones del trabajador En materia de prevención de riesgos laborales, los trabajadores tienen las siguientes obligaciones: a) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo.

						b) Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección personal y colectiva, siempre y cuando hayan sido previamente informados y capacitados sobre su uso. c) No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados. d) Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y de las enfermedades ocupacionales cuando la autoridad competente lo requiera o cuando, a su parecer, los datos que conocen ayuden al esclarecimiento de las causas que los originaron. e) Someterse a los exámenes médicos a que estén obligados por norma expresa, siempre y cuando se garantice la confidencialidad del acto médico. f) Participar en los organismos paritarios, en los programas de capacitación y otras actividades destinadas a prevenir los riesgos laborales que organice su empleador o la autoridad administrativa de trabajo, dentro de la jornada de trabajo. g) Comunicar al empleador todo evento o situación que ponga o pueda

						poner en riesgo su seguridad y salud o las instalaciones físicas, debiendo adoptar inmediatamente, de ser posible, las medidas correctivas del caso sin que genere sanción de ningún tipo. h) Reportar a los representantes o delegados de seguridad, de forma inmediata, la ocurrencia de cualquier incidente, accidente de trabajo o enfermedad profesional. i) Responder e informar con veracidad a las instancias públicas que se lo requieran, caso contrario es considerado falta grave sin perjuicio de la denuncia penal correspondiente.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 82.	Artículo 82. Deber de información ante el sector trabajo Todo empleador informa al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo lo siguiente: a) Todo accidente de trabajo mortal. b) Los incidentes peligrosos que pongan en riesgo la salud y la integridad física de los trabajadores o a la población. c) Cualquier otro tipo de situación que altere o ponga en riesgo la vida, integridad física y psicológica del trabajador suscitado en el ámbito laboral. Asimismo, los centros médicos asistenciales que atiendan al

						trabajador por primera vez sobre accidentes de trabajo y enfermedades profesionales registradas o las que se ajusten a la definición legal de estas están obligados a informar al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 83.	Artículo 83. Reporte de información con labores bajo tercerización La entidad empleadora que contrate obras, servicios o mano de obra proveniente de cooperativas de trabajadores, de empresas de servicios, de contratistas y subcontratistas, así como de toda institución de intermediación con provisión de mano de obra, es responsable de notificar al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y las enfermedades profesionales, bajo responsabilidad.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 84.	Artículo 84. Reporte de enfermedades ocupacionales Las enfermedades ocupacionales incluidas en la tabla nacional o que se ajustan a la definición legal de estas enfermedades que afecten a cualquier trabajador, independientemente de su situación de empleo, son notificadas por el centro médico asistencial público o privado, dentro de un plazo de cinco días hábiles de conocido el

						diagnóstico al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo y al Ministerio de Salud. La omisión al cumplimiento de este deber de notificación es sancionable de conformidad con los procedimientos administrativos de la materia.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 85	Artículo 85. Características del reporte Considerando las características propias de las enfermedades ocupacionales, la notificación es obligatoria aun cuando el caso sea diagnosticado como: a) Sospechoso – Probable. b) Definitivo – Confirmado. La comunicación notificación debe respetar el secreto del acto médico conforme a la Ley 26842, Ley General de Salud.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 86.	Artículo 86. Reporte en casos de trabajadores independientes En el caso de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos que afecten a trabajadores independientes, la notificación está a cargo del mismo trabajador o de sus familiares en el centro asistencial que le brinda la primera atención, el cual procede a la debida comunicación al Ministerio de

						Trabajo y Promoción del Empleo, así como al Ministerio de Salud.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 87.	Artículo 87. Registro de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos Las entidades empleadoras deben contar con un registro de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos ocurridos en el centro de labores, debiendo ser exhibido en los procedimientos de inspección ordenados por la autoridad administrativa de trabajo, asimismo se debe mantener archivado el mismo por espacio de diez años posteriores al suceso.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 88.	Artículo 88. Exhibición y archivo de registros En los procedimientos de inspección ordenados por la autoridad administrativa de trabajo, la empresa debe exhibir el registro que se menciona en el artículo 87, debiendo consignarse los eventos ocurridos en los doce últimos meses y mantenerlo archivado por espacio de cinco años posteriores al suceso. Adjunto a los registros de la empresa, deben mantenerse las copias de las notificaciones de accidentes de trabajo.

LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 89.	Artículo 89. Registro en caso de pluralidad de afectados Cuando un mismo suceso cause lesiones a más de un trabajador, debe consignarse un registro de accidente de trabajo por cada trabajador.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 92.	Artículo 92. Investigación de los accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos El empleador, conjuntamente con los representantes de las organizaciones sindicales o trabajadores, realizan las investigaciones de los accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos, los cuales deben ser comunicados a la autoridad administrativa de trabajo, indicando las medidas de prevención adoptadas. El empleador, conjuntamente con la autoridad administrativa de trabajo, realizan las investigaciones de los accidentes de trabajo mortales, con la participación de los representantes de las organizaciones sindicales o trabajadores.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 93.	Artículo 93. Finalidad de las investigaciones Se investigan los accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos, de acuerdo con la gravedad del daño ocasionado o riesgo potencial, con el fin de: a) Comprobar la eficacia de las

						medidas de seguridad y salud vigentes al momento del hecho. b) Determinar la necesidad de modificar dichas medidas. c) Comprobar la eficacia, tanto en el plano nacional como empresarial de las disposiciones en materia de registro y notificación de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 94.	Artículo 94. Publicación de la información La autoridad administrativa de trabajo realiza y publica informes de las investigaciones de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos que entrañen situaciones de grave riesgo efectivo o potencial para los trabajadores o la población.
LEY	29783	2012	Congreso de la República. Perú.	LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 29783	Artículo 103.	Artículo 103. Responsabilidad por incumplimiento a la obligación de garantizar la seguridad y salud de los trabajadores En materia de seguridad y salud en el trabajo, la entidad empleadora principal responde directamente por las infracciones que, en su caso, se cometan por el incumplimiento de la obligación de garantizar la seguridad y salud de los trabajadores, personas que prestan servicios, personal bajo modalidades formativas laborales,

						visitantes y usuarios, los trabajadores de las empresas y entidades contratistas y subcontratistas que desarrollen actividades en sus instalaciones. Asimismo, las empresas usuarias de empresas de servicios temporales y complementarios responden directamente por las infracciones por el incumplimiento de su deber de garantizar la seguridad y salud de los trabajadores destacados en sus instalaciones.
LEY	30222	2014	Congreso de la República. Perú.	LEY QUE MODIFICA LA LEY 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA TRANSITORIA	ÚNICA. Privilegio de la prevención y corrección de las conductas infractoras En el marco de un enfoque preventivo de la política de inspección del trabajo se establece un plazo de tres (3) años, contados desde la entrada en vigencia de la presente Ley, durante el cual el Sistema de Inspección del Trabajo privilegia acciones orientadas a la prevención y corrección de conductas infractoras. Cuando durante la inspección del trabajo se determine la existencia de una infracción, el inspector de trabajo emite un acto de requerimiento orientado a que el empleador subsane su infracción. En caso de subsanación, en la etapa correspondiente, se dará por concluido el procedimiento

						sancionador; en caso contrario, continuará la actividad inspectiva. Durante el periodo de tres años, referido en el primer párrafo, la multa que se imponga no será mayor al 35% de la que resulte de aplicar luego de la evaluación del caso concreto sobre la base de los principios de razonabilidad, proporcionalidad así como las atenuantes y/o agravantes que correspondan según sea el caso. Esta disposición no se aplicará en los siguientes supuestos: a) Infracciones muy graves que además afecten muy gravemente: i) la libertad de asociación y libertad sindical y ii) las disposiciones referidas a la eliminación de la discriminación en materia de empleo y ocupación. b) Infracciones referidas a la contravención de: i) la normativa vigente sobre la protección del trabajo del niño, niña y adolescente, cualquiera sea su forma de contratación, y ii) la normativa vigente sobre prohibición del trabajo forzoso u obligatorio. c) Infracciones que afecten las normas sobre seguridad y salud en el trabajo, siempre que hayan ocasionado muerte o invalidez permanente al trabajador.

						d) Actos de obstrucción a la labor inspectiva, salvo que el empleador acredite que actuó diligentemente. Actos de reincidencia, entendiéndose por tal a la comisión de la misma infracción dentro de un periodo de seis meses desde que quede firme la resolución de sanción a la primera.
Código Penal,	30222	2014	Congreso de la República. Perú.	LEY QUE MODIFICA LA LEY 29783, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	artículo 168-A	"Artículo 168-A. Atentado contra las condiciones de seguridad e higiene industriales El que, deliberadamente, infringiendo las normas de seguridad y salud en el trabajo y estando legalmente obligado, y habiendo sido notifi cado previamente por la autoridad competente por no adoptar las medidas previstas en éstas y como consecuencia directa de dicha inobservancia, ponga en peligro inminente la vida, salud o integridad física de sus trabajadores, será reprimido con pena privativa de libertad no menor de uno ni mayor de cuatro años. Si, como consecuencia de la inobservancia deliberada de las normas de seguridad y salud en el trabajo, se causa la muerte del trabajador o terceros o le producen lesión grave, y el agente pudo prever este resultado, la pena privativa de libertad será no menor de cuatro ni

						mayor de ocho años en caso de muerte y, no menor de tres ni mayor de seis años en caso de lesión grave. Se excluye la responsabilidad penal cuando la muerte o lesiones graves son producto de la inobservancia de las normas de seguridad y salud en el trabajo por parte del trabajador.”
Reglamento	006-2014	2014	Congreso de la República. Perú.	Modifican el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR	Artículo 1°.-	“Artículo 1.- El presente Reglamento desarrolla la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y tiene como objeto promover una cultura de prevención de riesgos laborales en el país, sobre la base de la observancia del deber de prevención de los empleadores, el rol de fiscalización y control del Estado y la participación de los trabajadores y sus organizaciones sindicales. Cuando la presente norma haga mención a la Ley, se entiende referida a la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, modificada por la Ley N° 30222.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 2º.-	Artículo 2º.- En aplicación del principio de prevención, se entienden incluidos dentro del ámbito de aplicación a que se refi ere el artículo 2º de la Ley, a toda persona bajo modalidad formativa y a los trabajadores autónomos. También se incluye a todo aquel que, sin prestar servicios, se encuentre dentro del

						lugar de trabajo, en lo que les resulte aplicable.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 3º.-	Artículo 3º.- Por convenio colectivo, contrato de trabajo o por decisión unilateral del empleador se pueden establecer niveles de protección superiores a los contemplados en la Ley. Asimismo, los empleadores podrán aplicar estándares internacionales en seguridad y salud en el trabajo para atender situaciones no previstas en la legislación nacional.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 4º.-	Artículo 4º.- En concordancia con lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final de la Ley, en la medida en que lo previsto por los respectivos Reglamentos sectoriales no resulte incompatible con lo dispuesto por la Ley y el presente Reglamento, esas disposiciones continuarán vigentes. En todo caso, cuando los Reglamentos mencionados establezcan obligaciones y derechos superiores a los contenidos en la Ley y el presente Reglamento, aquéllas prevalecerán sobre éstos.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 23º.-	Artículo 23º.- Los empleadores que tienen implementados sistemas integrados de gestión o cuentan con certificaciones internacionales en seguridad y salud en el trabajo deben verificar que éstas cumplan, como mínimo, con lo señalado en la Ley, el

						presente Reglamento y demás normas aplicables.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 24º.-	Artículo 24º.- El empleador debe implementar mecanismos adecuados, que permitan hacer efectiva la participación activa de los trabajadores y sus organizaciones sindicales en todos los aspectos a que hace referencia el artículo 19º de la Ley
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 25°.-	Artículo 25°.- El empleador debe implementar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, regulado en la Ley y en el presente Reglamento, en función del tipo de empresa u organización, nivel de exposición a peligros y riesgos, y la cantidad de trabajadores expuestos. Los empleadores pueden contratar procesos de acreditación de sus Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en forma voluntaria y bajo su responsabilidad. Este proceso de acreditación no impide el ejercicio de la facultad fi scalizadora a cargo de la Inspección del Trabajo respecto a las normas nacionales de seguridad y salud en el trabajo, así como las normas internacionales ratifi cadas y las disposiciones en la materia acordadas por negociación colectiva. En el caso de la micro y pequeña

						empresa, la Autoridad Administrativa de Trabajo establece medidas especiales de asesoría para la implementación de sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 26°.-	Artículo 26°.- El empleador está obligado a: a) Garantizar que la seguridad y salud en el trabajo sea una responsabilidad conocida y aceptada en todos los niveles de la organización. b) Definir y comunicar a todos los trabajadores, cuál es el departamento o área que identifi ca, evalúa o controla los peligros y riesgos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo. c) Disponer de una supervisión efectiva, según sea necesario, para asegurar la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores. d) Promover la cooperación y la comunicación entre el personal, incluidos los trabajadores, sus representantes y las organizaciones sindicales, a fin de aplicar los elementos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo en la organización en forma eficiente. e) Cumplir los principios de los Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo señalados en el

						artículo 18° de la Ley y en los programas voluntarios sobre seguridad y salud en el trabajo que adopte el empleador. f) Establecer, aplicar y evaluar una política y un programa en materia de seguridad y salud en el trabajo con objetivos medibles y trazables. g) Adoptar disposiciones efectivas para identificar y eliminar los peligros y los riesgos relacionados con el trabajo y promover la seguridad y salud en el trabajo. h) Establecer los programas de prevención y promoción de la salud y el sistema de monitoreo de su cumplimiento. i) Asegurar la adopción de medidas efectivas que garanticen la plena participación de los trabajadores y de sus representantes en la ejecución de la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo y en los Comités de Seguridad y Salud en el Trabajo. j) Proporcionar los recursos adecuados para garantizar que las personas responsables de la seguridad y salud en el trabajo, incluido el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, puedan cumplir los planes y programas preventivos establecidos.

Reglamento	006-2014	2014	Congreso de la República. Perú.	Modifican el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR	Artículo 27º.-	Artículo 27.- El empleador, en cumplimiento del deber de prevención y del artículo 27 de la Ley, garantiza que los trabajadores sean capacitados en materia de prevención. La formación debe estar centrada: a) En el puesto de trabajo específi co o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o duración de su contrato. b) En los cambios en las funciones que desempeñe,cuando éstos se produzcan. c) En los cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo, cuando éstos se produzcan. d) En las medidas que permitan la adaptación a la evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos. e) En la actualización periódica de los conocimientos. La Autoridad Administrativa de Trabajo brinda servicios gratuitos de formación en seguridad y salud en el trabajo; estas capacitaciones son consideradas como válidas para efectos del cumplimiento del deber de capacitación a que alude el artículo 27 de la Ley.

Reglamento	006-2014	2014	Congreso de la República. Perú.	Modifican el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR	Artículo 28°.-	Artículo 28°.- La capacitación, cualquiera que sea su modalidad, debe realizarse dentro de la jornada de trabajo. La capacitación puede ser impartida directamente por el empleador, mediante terceros o por la Autoridad Administrativa de Trabajo. En ningún caso el costo de la capacitación recae sobre los trabajadores.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 29°.-	Artículo 29°.- Los programas de capacitación deben: a) Hacerse extensivos a todos los trabajadores, atendiendo de manera específica a los riesgos existentes en el trabajo. b) Ser impartidos por profesionales competentes y con experiencia en la materia. c) Ofrecer, cuando proceda, una formación inicial y cursos de actualización a intervalos adecuados. d) Ser evaluados por parte de los participantes en función a su grado de comprensión y su utilidad en la labor de prevención de riesgos. e) Ser revisados periódicamente, con la participación del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o del Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, y ser modificados, de ser necesario, para garantizar su pertinencia y eficacia.

						f) Contar con materiales y documentos idóneos. g) Adecuarse al tamaño de la organización y a la naturaleza de sus actividades y riesgos. En el caso del Sector Público las acciones de capacitación se realizan en el marco de lo establecido en el Decreto Legislativo Nº 1025, sin perjuicio de lo dispuesto en el presente Reglamento.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 30º.-	Artículo 30º.- En el caso del inciso c) del artículo 35º de la Ley, las recomendaciones deben considerar los riesgos en el centro de trabajo y particularmente aquellos relacionados con el puesto o función, a efectos de que el trabajador conozca de manera fehaciente los riesgos a los que está expuesto y las medidas de protección y prevención que debe adoptar o exigir al empleador. Cuando en el contrato de trabajo no conste por escrito la descripción de las recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo, éstas deberán entregarse en forma física o digital, a más tardar, el primer día de labores.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 31º.-	Artículo 31º.- Las facilidades económicas y licencias con goce de haber a que hace referencia el inciso d) del artículo 35º de la Ley, cubren los costos del traslado y los gastos de

						alimentación y alojamiento, siempre y cuando la capacitación programada se lleve a cabo fuera del lugar de trabajo o en una localidad o región distinta a aquélla. La licencia con goce de haber se entiende otorgada por el tiempo empleado por el trabajador para movilizarse hacia el lugar de la capacitación, el tiempo que permanece en la misma y el tiempo que demanda el retorno al centro de trabajo, siempre y cuando la capacitación se realice fuera de la jornada de trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 32°.-	Artículo 32°.- La documentación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo que debe exhibir el empleador es la siguiente: a) La política y objetivos en materia de seguridad y salud en el trabajo. b) El Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo. c) La identificación de peligros, evaluación de riesgos y sus medidas de control. d) El mapa de riesgo. e) La planificación de la actividad preventiva. f) El Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo. La documentación referida en los incisos a) y c) debe ser exhibida en un

						lugar visible dentro de centro de trabajo, sin perjuicio de aquella exigida en las normas sectoriales respectivas.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 33º.-	Artículo 33º.- Los registros obligatorios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo son: a) Registro de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes, en el que deben constar la investigación y las medidas correctivas. b) Registro de exámenes médicos ocupacionales. c) Registro del monitoreo de agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales y factores de riesgo disergonómicos. d) Registro de inspecciones internas de seguridad y salud en el trabajo. e) Registro de estadísticas de seguridad y salud. f) Registro de equipos de seguridad o emergencia. g) Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia. h) Registro de auditorías. Los registros a que se refiere el párrafo anterior deberán contener la información mínima establecida en los formatos que aprueba el Ministerio

						de Trabajo y Promoción del Empleo mediante Resolución Ministerial.
Reglamento	006-2014	2014	Congreso de la República. Perú.	Modifican el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR	Artículo 34°.-	Artículo 34.- En los casos de empleadores de intermediación o tercerización, el empleador usuario o principal también debe implementar los registros a que refi ere el inciso a) del artículo precedente para el caso de los trabajadores en régimen de intermediación o tercerización, así como para las personas bajo modalidad formativa y los que prestan servicios de manera independiente, siempre que éstos desarrollen sus actividades total o parcialmente en sus instalaciones. En el caso de las micro, pequeñas y medianas empresas (MIPYME) y las entidades o empresas que no realicen actividades de alto riesgo, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo establece un sistema simplifi cado de documentos y registros según lo previsto en la Resolución Ministerial N° 085-2013-TR y normas modifi catorias. Asimismo, el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo establece formatos referenciales para los documentos y registros referidos en los artículos 32 y 33 del presente Reglamento; los que pueden ser

						llevados por el empleador en medios físicos o digitales.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 35º.-	Artículo 35º.- El registro de enfermedades ocupacionales debe conservarse por un período de veinte (20) años; los registros de accidentes de trabajo e incidentes peligrosos por un periodo de diez (10) años posteriores al suceso; y los demás registros por un periodo de cinco (5) años posteriores al suceso. Para la exhibición a que hace referencia el artículo 88º de la Ley, el empleador cuenta con un archivo activo donde figuran los eventos de los últimos doce (12) meses de ocurrido el suceso, luego de lo cual pasa a un archivo pasivo que se deberá conservar por los plazos señalados en el párrafo precedente. Estos archivos pueden ser llevados por el empleador en medios físicos o digitales. Si la Inspección del Trabajo requiere información de períodos anteriores a los últimos doce (12) meses a que se refiere el artículo 88° de la Ley, debe otorgar un plazo razonable para que el empleador presente dicha información
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 36°.-	Artículo 36°.- Los trabajadores y los representantes de las organizaciones sindicales tienen el derecho de consultar los registros del Sistema de

						Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, con excepción de la información relativa a la salud del trabajador que sólo será accesible con su autorización escrita.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 37°.-	Artículo 37°.- El empleador debe establecer y mantener disposiciones y procedimientos para: a) Recibir, documentar y responder adecuadamente a las comunicaciones internas y externas relativas a la seguridad y salud en el trabajo. b) Garantizar la comunicación interna de la información relativa a la seguridad y salud en el trabajo entre los distintos niveles y cargos de la organización. c) Garantizar que las sugerencias de los trabajadores o de sus representantes sobre seguridad y salud en el trabajo se reciban y atiendan en forma oportuna y adecuada.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 38°.-	Artículo 38°.- El empleador debe asegurar, cuando corresponda, el establecimiento y el funcionamiento efectivo de un Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, el reconocimiento de los representantes de los trabajadores y facilitar su participación.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 39º.-	Artículo 39º.- El empleador que tenga menos de veinte (20) trabajadores debe garantizar que la elección del

						Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo se realice por los trabajadores.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 40º.-	Artículo 40º.- El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene por objetivos promover la salud y seguridad en el trabajo, asesorar y vigilar el cumplimiento de lo dispuesto por el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y la normativa nacional, favoreciendo el bienestar laboral y apoyando el desarrollo del empleador.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 41º.-	Artículo 41º.- El Comité o el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo desarrollan sus funciones con sujeción a lo señalado en la Ley y en el presente Reglamento, no están facultados a realizar actividades con fines distintos a la prevención y protección de la seguridad y salud.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 42º.-	Artículo 42º.- Son funciones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo: a) Conocer los documentos e informes relativos a las condiciones de trabajo que sean necesarios para el cumplimiento de sus funciones, así como los procedentes de la actividad del servicio de seguridad y salud en el trabajo. b) Aprobar el Reglamento Interno de Seguridad y Salud del empleador.

						c) Aprobar el Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo. d) Conocer y aprobar la Programación Anual del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo. e) Participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación de las políticas, planes y programas de promoción de la seguridad y salud en el trabajo, de la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales. f) Aprobar el plan anual de capacitación de los trabajadores sobre seguridad y salud en el trabajo. g) Promover que todos los nuevos trabajadores reciban una adecuada formación, instrucción y orientación sobre prevención de riesgos. h) Vigilar el cumplimiento de la legislación, las normas internas y las especificaciones técnicas del trabajo relacionadas con la seguridad y salud en el lugar de trabajo; así como, el Reglamento Interno de Seguridad y Salud enel Trabajo. i) Asegurar que los trabajadores conozcan los reglamentos, instrucciones, especifi caciones técnicas de trabajo, avisos y demás materiales escritos o gráfi cos relativos a la prevención de los riesgos en el lugar de trabajo.

						j) Promover el compromiso, la colaboración y la participación activa de todos los trabajadores en la prevención de los riesgos del trabajo, mediante la comunicación eficaz, la participación de los trabajadores en la solución de los problemas de seguridad, la inducción, la capacitación, el entrenamiento, concursos, simulacros, entre otros. k) Realizar inspecciones periódicas en las áreas administrativas, áreas operativas, instalaciones, maquinaria y equipos, a fin de reforzar la gestión preventiva. l) Considerar las circunstancias e investigar las causas de todos los incidentes, accidentes y de las enfermedades ocupacionales que ocurran en el lugar de trabajo, emitiendo las recomendaciones respectivas para evitar la repetición de éstos. m) Verificar el cumplimiento y eficacia de sus recomendaciones para evitar la repetición de los accidentes y la ocurrencia de enfermedades profesionales. n) Hacer recomendaciones apropiadas para el mejoramiento de las condiciones y el medio ambiente de trabajo, velar porque se lleven a cabo las medidas adoptadas y

						examinar su efi ciencia. o) Analizar y emitir informes de las estadísticas de los incidentes, accidentes y enfermedades ocupacionales ocurridas en el lugar de trabajo, cuyo registro y evaluación deben ser constantemente actualizados por la unidad orgánica de seguridad y salud en el trabajo del empleador. p) Colaborar con los servicios médicos y de primeros auxilios. q) Supervisar los servicios de seguridad y salud en el trabajo y la asistencia y asesoramiento al empleador y al trabajador. r) Reportar a la máxima autoridad del empleador la siguiente información s) Llevar en el Libro de Actas el control del cumplimiento de los acuerdos. t) Reunirse mensualmente en forma ordinaria para analizar y evaluar el avance de los objetivos establecidos en el programa anual, y en forma extraordinaria para analizar accidentes que revistan gravedad o cuando las circunstancias lo exijan.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 43º.-	Artículo 43º.- El número de personas que componen el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo es definido por acuerdo de partes no pudiendo ser menor de cuatro (4) ni mayor de doce (12) miembros. Entre

						otros criterios, se podrá considerar el nivel de riesgo y el número de trabajadores. A falta de acuerdo, el número de miembros del Comité no es menor de seis (6) en los empleadores con más de cien (100) trabajadores, agregándose al menos a dos (2) miembros por cada cien (100) trabajadores adicionales, hasta un máximo de doce (12) miembros.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 44º.-	Artículo 44º.- Cuando el empleador cuente con varios centros de trabajo, cada uno de éstos puede contar con un Supervisor o Subcomité de Seguridad y Salud en el Trabajo, en función al número de trabajadores. El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo coordina y apoya las actividades de los Subcomités o del Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, de ser el caso. La elección de los miembros del Sub Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo está sujeta al mismo procedimiento previsto para el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, dentro del ámbito de su competencia.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 45º.-	Artículo 45º.- El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo realiza sus actividades en coordinación con el Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 46º.-	Artículo 46º.- El empleador debe proporcionar al personal que conforma el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o al Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, una tarjeta de identifi cación o un distintivo especial visible, que acredite su condición.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 47º.-	Artículo 47º.- Para ser integrante del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo se requiere: a) Ser trabajador del empleador. b) Tener dieciocho (18) años de edad como mínimo. c) De preferencia, tener capacitación en temas de seguridad y salud en el trabajo o laborar en puestos que permitan tener conocimiento o información sobre riesgos laborales.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 48º.-	Artículo 48º.- El empleador conforme lo establezca su estructura organizacional y jerárquica designa a sus representantes, titulares y suplentes ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, entre el personal de dirección y confianza.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 49º.-	Artículo 49º.- Los trabajadores eligen a sus representantes, titulares y suplentes, ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, con excepción del personal de dirección y

						de confi anza. Dicha elección se realiza mediante votación secreta y directa. Este proceso electoral está a cargo de la organización sindical mayoritaria, en concordancia con lo señalado en el artículo 9° del Texto Único Ordenado de la Ley de Relaciones Colectivas de Trabajo, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 010-2003-TR. En su defecto, está a cargo de la organización sindical que afi lie el mayor número de trabajadores en la empresa o entidad empleadora. Cuando no exista organización sindical, el empleador debe convocar a la elección de los representantes de los trabajadores ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o del Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, la cual debe ser democrática, mediante votación secreta y directa, entre los candidatos presentados por los trabajadores. El acto de elección deberá registrarse en un acta que se incorpora en el Libro de Actas respectivo. Una copia del acta debe constar en el Libro del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo. La nominación de los candidatos debe efectuarse quince (15) días hábiles

						antes de la convocatoria a elecciones, a fin de verificar que éstos cumplan con los requisitos legales.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 50º.-	Artículo 50º.- La convocatoria a la instalación del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo corresponde al empleador. Dicho acto se lleva a cabo en el local de la empresa, levantándose el acta respectiva.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 51º.-	Artículo 51º.- El acto de constitución e instalación; así como, toda reunión, acuerdo o evento del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, deben ser asentados en un Libro de Actas, exclusivamente destinado para estos fines.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 52°.-	Artículo 52°.- El Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo debe llevar un registro donde consten los acuerdos adoptados con la máxima autoridad de la empresa o empledor.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 53º.-	Artículo 53º.- En la constitución e instalación del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo se levanta un acta que debe contener la siguiente información mínima: a) Nombre del empleador; b) Nombres y cargos de los miembros titulares; c) Nombres y cargos de los miembros suplentes; d) Nombre y cargo del observador

						designado por la organización sindical, en aplicación del artículo 29° de la Ley, de ser el caso; e) Lugar, fecha y hora de la instalación; y, f) Otros de importancia.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 54º.-	Artículo 54º.- El empleador debe garantizar el cumplimiento de los acuerdos adoptados por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 55º.-	Artículo 55º.- El Comité o el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo pueden solicitar asesoría de la Autoridad Competente para resolver los problemas relacionados con la prevención de riesgos, de acuerdo con las disposiciones legales vigentes, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 60º del presente Decreto Supremo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 56°.-	Artículo 56°.- El Comité está conformado por: a) El Presidente, que es elegido por el propio Comité, entre los representantes. b) El Secretario, que es el responsable de los Servicios de Seguridad y Salud en el Trabajo o uno de los miembros del Comité elegido por consenso. c) Los miembros, quienes son los demás integrantesdel Comité designados de acuerdo a los artículos

						48° y 49° del presente Reglamento.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 57º.-	Artículo 57º.- El Presidente es el encargado de convocar, presidir y dirigir las reuniones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como facilitar la aplicación y vigencia de los acuerdos de éste. Representa al comité ante el empleador.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 58º.-	Artículo 58º.- El Secretario está encargado de las labores administrativas del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 59º.-	Artículo 59º.- Los miembros, entre otras funciones señaladas en el presente Reglamento, aportan iniciativas propias o del personal del empleador para ser tratadas en las sesiones y son los encargados de fomentar y hacer cumplir las disposiciones o acuerdos tomados por el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 60º.-	Artículo 60º.- El Comité o el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo pueden solicitar a la autoridad competente la información y asesoría técnica que crean necesaria para cumplir con sus fines. Asimismo, podrán recurrir a profesionales con competencias técnicas en seguridad y

						salud en el trabajo, en calidad de consejeros.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 61°.-	Artículo 61°.- El observador a que hace referencia el artículo 29° de la Ley, podrá participar en las reuniones del Comité, y tendrá las siguientes facultades: a) Asistir, sin voz ni voto, a las reuniones del Comité; b) Solicitar información al Comité, a pedido de las organizaciones sindicales que representan, sobre el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y; c) Alertar a los representantes de los trabajadores ante el Comité de la existencia de riesgos que pudieran afectar la transparencia, probidad o cumplimiento de objetivos y de la normativa correspondiente.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 62º.-	Artículo 62º.- El mandato de los representantes de los trabajadores o del Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo dura un (1) año como mínimo y dos (2) años como máximo. Los representantes del empleador ejercerán el mandato por plazo que éste determine.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 63º.-	Artículo 63º.- El cargo de miembro del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o del Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo vaca por alguna de las siguientes causales: a) Vencimiento del plazo establecido para el ejercicio del cargo, en el caso de los representantes de los trabajadores y del Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo. b) Inasistencia injustificada a tres (3) sesiones consecutivas del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o a cuatro (4) alternadas, en el lapso de su vigencia. c) Enfermedad física o mental que inhabilita para el ejercicio del cargo. d) Por cualquier otra causa que extinga el vínculo laboral.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 64.-	Artículo 64.- Los cargos vacantes son suplidos por el representante alterno correspondiente, hasta la conclusión del mandato. En caso de vacancia del cargo de Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo debe ser cubierto a través de la elección por parte de los trabajadores.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 65.-	Artículo 65.- El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, cuando la magnitud de la organización del empleador lo requiera, puede crear comisiones técnicas para el desarrollo

						de tareas específicas, tales como, la investigación de accidentes de trabajo, el diseño del programa de capacitación, la elaboración de procedimientos, entre otras. La composición de estas comisiones es determinada por el Comité.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 66.-	Artículo 66.- Los miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo deben recibir capacitaciones especializadas en seguridad y salud en el trabajo a cargo del empleador, adicionales a las referidas en el inciso b) del artículo 35 de la Ley. Estas capacitaciones deberán realizarse dentro de la jornada laboral.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 67.-	Artículo 67.- Las reuniones del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo se realizan dentro de la jornada de trabajo. El lugar de reuniones debe ser proporcionado por el empleador y debe reunir las condiciones adecuadas para el desarrollo de las sesiones.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 68.-	Artículo 68.- El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo se reúne en forma ordinaria una vez por mes, en día previamente fijado. En forma extraordinaria, el Comité se reúne a convocatoria de su Presidente, a solicitud de al menos dos (2) de sus

						miembros, o en caso de ocurrir un accidente mortal.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 69.-	Artículo 69.- El quórum mínimo para sesionar del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo es la mitad más uno de sus integrantes. Caso contrario, dentro de los ocho (8) días subsiguientes, el Presidente cita a nueva reunión, la cual se lleva a cabo con el número de asistentes que hubiere, levantándose en cada caso el acta respectiva
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 70.-	Artículo 70.- El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo procura que los acuerdos sean adoptados por consenso y no por el sistema de votación. En el caso de no alcanzar consenso, se requiere mayoría simple. En caso de empate, el Presidente tiene el voto dirimente.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 71.-	Artículo 71.- Al término de cada sesión se levanta la respectiva acta que será asentada en el correspondiente Libro de Actas. Una copia de ésta se entrega a cada uno de los integrantes del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo y a la máxima instancia de gerencia o decisión del empleador.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 72.-	Artículo 72.- Anualmente el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o el Supervisor de Seguridad y Salud en

						el Trabajo redactan un informe resumen de las labores realizadas.
Reglamento	006-2014	2014	Congreso de la República. Perú.	Modifican el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR	Artículo 73.-	Artículo 73.- Los miembros trabajadores del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo y los Supervisores de Seguridad y Salud en el Trabajo gozan de licencia con goce de haber por treinta (30) días naturales por año calendario para la realización de sus funciones. Cuando las actividades tengan duración menor a un año, el número de días de licencia es computado en forma proporcional. Para efectos de lo dispuesto en el artículo 32 de la Ley, los días de licencia o su fracción se consideran efectivamente laborados para todo efecto legal. Entiéndase que en el caso de los Supervisores de Seguridad y Salud en el Trabajo, la autorización previa requerida para el uso de licencia con goce de haber o su ampliación referida en el artículo 32 de la Ley, es otorgada por el empleador que, por tener menos de veinte (20) trabajadores a su cargo, no está obligado a contar con Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo. La protección contra el despido incausado opera desde que se produzca la convocatoria a elecciones

						y hasta seis (6) meses después del ejercicio de su función como representante ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o Supervisor.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 74.-	Artículo 74.- Los empleadores con veinte (20) o más trabajadores deben elaborar su Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo, el que debe contener la siguiente estructura mínima: a) Objetivos y alcances. b) Liderazgo, compromisos y la política de seguridad y salud. c) Atribuciones y obligaciones del empleador, de los supervisores, del comité de seguridad y salud, de los trabajadores y de los empleadores que les brindan servicios si las hubiera. d) Estándares de seguridad y salud en las operaciones. e) Estándares de seguridad y salud en los servicios y actividades conexas. f) Preparación y respuesta a emergencias.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 75.-	Artículo 75.- El empleador debe poner en conocimiento de todos los trabajadores, mediante medio físico o digital, bajo cargo, el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus posteriores modificatorias. Esta obligación se extiende a los trabajadores en régimen

						de intermediación y tercerización, a las personas en modalidad formativa y a todo aquel cuyos servicios subordinados o autónomos se presten de manera permanente o esporádica en las instalaciones del empleador.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 76.-	Artículo 76.- Cuando el artículo 37 de la Ley hace referencia a la legislación y otros dispositivos legales pertinentes comprende a todas las normas nacionales generales y sectoriales en materia de seguridad y salud en el trabajo, así como, a las normas internacionales ratificadas. También se incluyen las disposiciones en la materia acordadas por negociación colectiva, de ser el caso.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 77.-	Artículo 77.- La evaluación inicial de riesgos debe realizarse en cada puesto de trabajo del empleador, por personal competente, en consulta con los trabajadores y sus representantes ante el Comité o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo. Esta evaluación debe considerar las condiciones de trabajo existentes o previstas, así como la posibilidad de que el trabajador que lo ocupe, por sus características personales o estado de salud conocido, sea especialmente sensible a alguna de dichas condiciones. Adicionalmente, la evaluación inicial

						debe: a) Identificar la legislación vigente en materia de seguridad y salud en el trabajo, las guías nacionales, las directrices específicas, los programas voluntarios de seguridad y salud en el trabajo y otras disposiciones que haya adoptado la organización. b) Identificar los peligros y evaluar los riesgos existentes o posibles en materia de seguridad y salud que guarden relación con el medio ambiente de trabajo o con la organización del trabajo. c) Determinar si los controles previstos o existentes son adecuados para eliminar los peligros o controlar riesgos. d) Analizar los datos recopilados en relación con la vigilancia de la salud de los trabajadores.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 78.-	Artículo 78.- El resultado de la evaluación inicial o línea de base debe: a) Estar documentado. b) Servir de base para adoptar decisiones sobre la aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. c) Servir de referencia para evaluar la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 79.-	Artículo 79.- La planificación debe permitir que el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo contribuya: a) A cumplir, como mínimo, las disposiciones legales vigentes. b) A fortalecer los componentes del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. c) A mejorar continuamente los resultados de la seguridad y salud en el trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 80.-	Artículo 80.- El empleador planifica e implementa la seguridad y salud en el trabajo con base a los resultados de la evaluación inicial o de evaluaciones posteriores, o de otros datos disponibles; con la participación de los trabajadores, sus representantes y la organización sindical. Las disposiciones en materia de planificación deben incluir: a) Una definición precisa, el establecimiento de prioridades y la cuantificación de los objetivos de la organización en materia de seguridad y salud en el trabajo; b) La preparación de un plan para alcanzar cada uno de los objetivos, en el que se definan metas, indicadores, responsabilidades y criterios claros de funcionamiento, con la precisión de lo qué, quién y cuándo deben hacerse;

						c) La selección de criterios de medición para confirmar que se han alcanzado los objetivos señalados; y, d) La dotación de recursos adecuados, incluidos recursos humanos y financieros, y la prestación de apoyo técnico.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 81.-	Artículo 81.- En el marco de una Política de Seguridad y Salud en el Trabajo basada en la evaluación inicial o las posteriores, deben señalarse objetivos medibles en materia de seguridad y salud en el trabajo: a) Específicos para la organización, apropiados y conformes con su tamaño y con la naturaleza de las actividades. b) Compatibles con las leyes y reglamentos pertinentes y aplicables, así como con las obligaciones técnicas, administrativas y comerciales de la organización en relación con la seguridad y salud en el trabajo. c) Focalizados en la mejora continua de la protección de los trabajadores para conseguir resultados óptimos en materia de seguridad y salud en el trabajo. d) Documentados, comunicados a todos los cargos y niveles pertinentes de la organización.

						e) Evaluados y actualizados periódicamente.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 82.-	Artículo 82.- El empleador debe identificar los peligros y evaluar los riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores en forma periódica, de conformidad con lo previsto en el artículo 57 de la Ley. Las medidas de prevención y protección deben aplicarse de conformidad con el artículo 50 de la Ley. La identificación se realiza en consulta con los trabajadores, con la organización sindical o el Comité o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, según el caso.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 83.-	Artículo 83.- El empleador debe adoptar las siguientes disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante situaciones de emergencia y accidentes de trabajo: a) Garantizar información, medios de comunicación interna y coordinación necesarios a todas las personas en situaciones de emergencia en el lugar de trabajo. b) Proporcionar información y comunicar a las autoridades competentes, a la vecindad y a los servicios de intervención en situaciones de emergencia. c) Ofrecer servicios de primeros

						auxilios y asistencia médica, de extinción de incendios y de evacuación a todas las personas que se encuentren en el lugar de trabajo. d) Ofrecer información y formación pertinentes a todos los miembros de la organización, en todos los niveles, incluidos ejercicios periódicos de prevención de situaciones de emergencia, preparación y métodos de respuesta.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 84.-	Artículo 84.- El empleador debe contar con procedimientos a fin de garantizar que: a) Se identifiquen, evalúen e incorporen en las especificaciones relativas a compras y arrendamiento financiero, disposiciones relativas al cumplimiento por parte de la organización de los requisitos de seguridad y salud. b) Se identifiquen las obligaciones y los requisitos tanto legales como de la propia organización en materia de seguridad y salud en el trabajo antes de la adquisición de bienes y servicios. c) Se adopten disposiciones para que se cumplan dichos requisitos antes de utilizar los bienes y servicios mencionados.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 85.-	Artículo 85.- El empleador debe elaborar, establecer y revisar periódicamente procedimientos para supervisar, medir y recopilar con regularidad datos relativos a los resultados de la seguridad y salud en el trabajo. Asimismo, debe definir en los diferentes niveles de la gestión, la responsabilidad y la obligación de rendir cuentas en materia de supervisión. La selección de indicadores de eficiencia debe adecuarse al tamaño de la organización, la naturaleza de sus actividades y los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 86.-	Artículo 86.- El empleador debe considerar la posibilidad de recurrir a mediciones, cualitativas y cuantitativas, adecuadas a las necesidades de la organización. Estas mediciones deben: a) Basarse en los peligros y riesgos que se hayan identificado en la organización, las orientaciones de la política y los objetivos de seguridad y salud en el trabajo. b) Fortalecer el proceso de evaluación de la organización a fin de cumplir con el objetivo de la mejora continua.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 87.-	Artículo 87.- La supervisión y la medición de los resultados deben: a) Utilizarse como un medio para

						determinar en qué medida se cumple la política, los objetivos de seguridad y salud en el trabajo y se controlan los riesgos. b) Incluir una supervisión y no basarse exclusivamente en estadísticas sobre accidentes del trabajo y enfermedades ocupacionales. c) Prever el intercambio de información sobre los resultados de la seguridad y salud en el trabajo. d) Aportar información para determinar si las medidas ordinarias de prevención y control de peligros y riesgos se aplican y demuestran ser eficaces. e) Servir de base para la adopción de decisiones que tengan por objeto mejorar la identificación de los peligros y el control de los riesgos y el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 88.-	Artículo 88.- La investigación del origen y causas subyacentes de los incidentes, lesiones, dolencias y enfermedades debe permitir la identificación de cualquier deficiencia en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y estar documentada. Estas investigaciones deben ser realizadas por el empleador, el Comité y/o Supervisor de Seguridad y Salud en el

						Trabajo, con el apoyo de personas competentes y la participación de los trabajadores y sus representantes.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 89.-	Artículo 89.- La vigilancia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo realizada por el empleador debe: a) Evaluar la estrategia global del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para determinar si se alcanzaron los objetivos previstos. b) Evaluar la capacidad del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para satisfacer las necesidades integrales de la organización y de las partes interesadas en la misma, incluidos sus trabajadores, sus representantes y la autoridad administrativa de trabajo. c) Evaluar la necesidad de introducir cambios en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, incluyendo la Política de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus objetivos. d) Identificar las medidas necesarias para atender cualquier deficiencia, incluida la adaptación de otros aspectos de la estructura de la dirección de la organización y de la medición de los resultados. e) Presentar los antecedentes necesarios al empleador, incluida información sobre la determinación de

						las prioridades para una planificación útil y de una mejora continua. f) Evaluar los progresos para el logro de los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo y en las medidas correctivas. g) Evaluar la eficacia de las actividades de seguimiento en base a la vigilancia realizada en periodos anteriores.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 90.-	Artículo 90.- La revisión del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo se realiza por lo menos una (1) vez al año. El alcance de la revisión debe definirse según las necesidades y riesgos presentes.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 91.-	Artículo 91.- Las conclusiones del examen realizado por el empleador deben registrarse y comunicarse: a) A las personas responsables de los aspectos críticos y pertinentes del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo para que puedan adoptar las medidas oportunas. b) Al Comité o al Supervisor de seguridad y salud del trabajo, los trabajadores y la organización sindical.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 92.-	Artículo 92.- La asignación de puestos de trabajo, conforme a lo establecido en el artículo 51 de la Ley, debe considerar los factores que pueden afectar a los trabajadores con relación

						a la función reproductiva. Asimismo, cuando la trabajadora se encuentre en periodo de gestación o lactancia se deberá cumplir con lo estipulado en las normas respectivas.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 93.-	Artículo 93.- El desplazamiento a que hace referencia el artículo 54 de la Ley comprende todo desplazamiento que realice el trabajador en cumplimiento de una orden del empleador o la ejecución de una labor por encargo de éste, como parte de las funciones asignadas, incluso si ésta se desarrolla fuera del lugar y las horas de trabajo. No se incluye el desplazamiento entre el domicilio del trabajador al lugar de trabajo y viceversa, salvo que ello esté contemplado en una norma sectorial por la naturaleza de la actividad, sea una condición de trabajo o el desplazamiento se realice en un medio de transporte brindado por el empleador, de forma directa o a través de terceros.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 94.-	Artículo 94.- Para efecto de lo dispuesto en el artículo 53 de la Ley, la imputación de la responsabilidad al empleador por incumplimiento de su deber de prevención requiere que se acredite que la causa determinante del daño es consecuencia directa de la

						labor desempeñada por el trabajador y del incumplimiento por parte del empleador de las normas de seguridad y salud en el trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 95.-	Artículo 95.- Cuando la Inspección de Trabajo constate el incumplimiento de una norma de seguridad y salud en el trabajo, el inspector debe acreditar que dicho incumplimiento ha originado el accidente de trabajo o enfermedad profesional, consignando ello en el acta de infracción. Culminado el procedimiento sancionador, el expediente se remite a la Dirección General de Inspección del Trabajo para la determinación del daño. Para la determinación del daño, a solicitud de la Dirección General de Inspección del Trabajo, el Centro de Conciliación y Arbitraje de la Superintendencia Nacional de Aseguramiento en Salud - CECONAR remitirá un listado de peritos de su Registro Especializado. La Dirección designará los peritos que correspondan, de acuerdo al caso concreto, para que emitan la evaluación pericial del caso. El costo del peritaje es de cargo del empleador. En el caso de los trabajadores que no están sujetos al Seguro Complementario de Trabajo de

						Riesgo, la Dirección General de Inspección del Trabajo emite resolución con base al examen pericial y al expediente de inspección, declarando el daño y determinando la indemnización con base a una tabla de indemnización por daño que será aprobada mediante Resolución Ministerial. En el caso de los trabajadores sujetos al Seguro Complementario de Trabajo de Riesgo, el informe pericial constituye prueba conforme a las reglas de solución de controversias de este seguro.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 96.-	Artículo 96.- En caso el trabajador recurra a la Autoridad Administrativa de Trabajo para la realización de la investigación a que se refiere el artículo 58 de la Ley, ésta se tramitará ante la Inspección del Trabajo y se requerirá el apoyo técnico de los servicios competentes del Ministerio de Salud o de peritos especializados.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 97.-	Artículo 97.- Con relación a los equipos de protección personal, adicionalmente a lo señalado en el artículo 60 de la Ley, éstos deben atender a las medidas antropométricas del trabajador que los utilizará.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 98.-	Artículo 98.- Conforme a lo dispuesto en el artículo 62 de la Ley, las reuniones del Comité de Seguridad y

						Salud en el Trabajo y las capacitaciones programadas por el empleador en virtud de la Ley, deben llevarse a cabo dentro de la jornada de trabajo. Las reuniones y capacitaciones realizadas fuera de jornada de trabajo se remuneran conforme a la ley de la materia.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 99.-	Artículo 99.- La interrupción de las actividades en caso de inminente peligro previsto en el artículo 63 de la Ley no debe originar perjuicio económico al trabajador, salvo que ésta se deba a caso fortuito o fuerza mayor, en cuyo caso es de aplicación el artículo 15 del Texto Único Ordenado de la Ley de Productividad y Competitividad laboral, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 003-97-TR.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 100.-	Artículo 100.- En función a lo previsto en el artículo 66 de la Ley, durante el período de gestación son de aplicación las normas pertinentes. Las medidas adoptadas deben mantenerse o modificarse para garantizar la protección de la trabajadora o del recién nacido durante el periodo de lactancia, al menos hasta el año posterior al parto.
Reglamento	006-2014	2014	Congreso de la República. Perú.	Modifican el Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y	Artículo 101.-	Artículo 101.- El empleador debe realizar los exámenes médicos comprendidos en el inciso d) del

				Salud en el Trabajo, aprobado por Decreto Supremo N° 005-2012-TR		artículo 49 de la Ley, acorde a las labores desempeñadas por el trabajador en su récord histórico en la organización, dándole énfasis a los riesgos a los que estuvo expuesto a lo largo de desempeño laboral. Los exámenes médicos deben ser realizados respetando lo dispuesto en los Documentos Técnicos de la Vigilancia de la Salud de los Trabajadores expedidos por el Ministerio de Salud. Respecto a los exámenes médicos ocupacionales comprendidos en el inciso d) del artículo 49 de la Ley: a) Al inicio de la relación laboral o, para el inicio de la relación laboral, se realiza un examen médico ocupacional que acredite el estado de salud del trabajador. Los trabajadores deberán acreditar su estado de salud mediante un certifi cado médico ocupacional que tendrá validez por un período de dos (2) años, siempre y cuando se mantengan en la misma actividad económica. Los certificados de los exámenes médicos ocupacionales que se realizan durante la relación laboral, tienen igual período de validez. El costo de estos exámenes es de cargo del empleador. b) Los trabajadores o empleadores de empresas podrán solicitar, al término

						de la relación laboral, la realización de un examen médico ocupacional adicional que debe ser pagado por el empleador. La obligación del empleador de efectuar exámenes médicos ocupacionales de salida establecida por el artículo 49° de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, se genera al existir la solicitud escrita del trabajador. c) Los estándares anteriores no se aplican a las empresas que realiza actividades de alto riesgo, las cuales deberán cumplir con los estándares mínimos de sus respectivos Sectores. d) En el caso de las relaciones laborales que excedan el periodo de prueba y no cumplan el periodo señalado por el inciso d) del mencionado artículo 49, el examen médico de inicio es válido, siempre y cuando se mantenga en la misma actividad económica, para todo efecto y será presentado por el trabajador ante el próximo empleador, en caso de que no hayan transcurridos dos (02) años desde el examen médico ocupacional inicial mencionado. e) En ningún caso, el costo del examen médico debe recaer en el trabajador. Asimismo, el Ministerio de Salud

						pública los precios referenciales de las pruebas y exámenes auxiliares que realizan las empresas registradas que brindan servicios de apoyo al médico ocupacional. ”
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 102.-	Artículo 102.- De acuerdo a lo previsto en el artículo 71 de la Ley, los resultados de los exámenes médicos deben ser informados al trabajador únicamente por el médico del Servicio de Seguridad y Salud en el Trabajo, quien le hará entrega del informe escrito debidamente firmado. Al tratarse de una información de carácter confidencial, el médico informa al empleador las condiciones generales del estado de salud de los trabajadores, con el objetivo de diseñar medidas de prevención adecuadas.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 103.-	Artículo 103.- De conformidad con el artículo 56 de la Ley, se considera que existe exposición a los riesgos psicosociales cuando se perjudica la salud de los trabajadores, causando estrés y, a largo plazo, una serie de sintomatologías clínicas como enfermedades cardiovasculares, respiratorias, inmunitarias, gastrointestinales, dermatológicas, endocrinológicas, músculo esqueléticas, mentales, entre otras. La sintomatología clínica debe

						sustentarse en un certificado médico emitido por centros médicos o profesionales médicos debidamente calificados.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 104.-	Artículo 104.- En el caso que existan cambios en las operaciones y procesos, conforme al supuesto del artículo 70 de la Ley, las consultas que se hayan realizado se acreditan con las encuestas aplicadas a los trabajadores o las actas de las asambleas informativas realizadas por el empleador y el Comité o Supervisor, según corresponda.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 105.-	Artículo 105.- Se considera acto de hostilidad a toda acción que, careciendo de causa objetiva o razonable, impide u obstaculiza de cualquier forma el desarrollo de las funciones que corresponden a los miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o a los Supervisores de Seguridad y Salud en el Trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 106.-	Artículo 106.- Una vez remitidos los aportes o sugerencias previstas en los artículos 74, 75 y 78 de la Ley, los empleadores deben dar respuesta por escrito a dicha comunicación, señalando las medidas a adoptar o la justificación de la negativa.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 107.-	Artículo 107.- En el caso del inciso e) del artículo 79 de la Ley, se precisa que los exámenes médicos son aquellos expresamente catalogados como obligatorios, según las normas expedidas por el Ministerio de Salud. La negativa por parte del trabajador a someterse a exámenes no obligatorios no podrá considerarse como falta sujeta a sanción por parte del empleador, con excepción de aquellos exámenes exigidos por normas internas de la organización en el caso de tratarse de actividades de alto riesgo. En este caso las normas internas deben estar debidamente fundamentadas y previamente a su aprobación ser puestas en conocimiento del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajador o Supervisor.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 108.-	Artículo 108.- Previo al traslado a que hace referencia el artículo 76 de la Ley, el empleador debe asegurarse que el trabajador cuenta con información y competencias suficientes para desarrollar de manera segura y sana su labor; en caso contrario, deberá proceder a la capacitación respectiva previo al inicio de las labores.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 109.-	Artículo 109.- En el Reglamento Interno de Trabajo se establecerán las sanciones por el incumplimiento de los trabajadores de alguna de las obligaciones a que hace referencia el artículo 79 de la Ley, en base a criterios de objetividad y proporcionalidad a la falta cometida. En el caso de las entidades públicas, el incumplimiento de las obligaciones previstas en la Ley y el presente reglamento constituyen faltas disciplinarias que serán procesadas y sancionadas conforme al régimen laboral correspondiente al infractor.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 110.-	Artículo 110.- La notificación a que se refiere el artículo 82 de la Ley debe realizarse en los plazos siguientes: a) Empleadores: - Los Accidentes de Trabajo Mortales y los Incidentes Peligrosos: dentro del plazo máximo de veinticuatro (24) horas de ocurridos. b) Centro Médico Asistencial (público, privado, militar, policial o de seguridad social): - Los Accidentes de Trabajo: hasta el último día hábil del mes siguiente de ocurrido. - Las Enfermedades Ocupacionales: dentro del plazo de cinco (05) días hábiles de conocido el diagnóstico. La obligación de informar cualquier

						otro tipo de situaciones que alteren o pongan en riesgo la vida, integridad física y psicológica del trabajador suscitadas en el ámbito laboral, prevista en el literal c) del artículo 82 de la Ley, será efectuada en aquellos casos específicos que sean solicitados por el Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 111.-	Artículo 111.- Dentro de los plazos establecidos en el artículo precedente, los empleadores y centros médicos asistenciales deben cumplir con la obligación de notificar los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades ocupacionales, según corresponda, mediante el empleo del Sistema Informático de Accidentes de Trabajo, Incidentes Peligrosos y Enfermedades Ocupacionales, aplicativo electrónico puesto a disposición de los usuarios en el portal institucional del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 112.-	Artículo 112.- En aquellas zonas geográficas en las que no exista acceso a Internet, con carácter excepcional, la notificación de accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades ocupacionales se efectúa por los empleadores y centros médicos asistenciales, según corresponda,

						mediante el empleo de los siguientes instrumentos: - Formulario 1: para el cumplimiento de la obligación del empleador de notificar los accidentes de trabajo mortales e incidentes peligrosos. - Formulario 2: para el cumplimiento de la obligación de los centros médicos asistenciales de notificar los accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales. Los referidos formularios son remitidos por los empleadores y los centros médicos asistenciales, en forma impresa y debidamente completados a la Autoridad Administrativa de Trabajo, dentro de los plazos y términos establecidos en el presente Reglamento.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 113.-	Artículo 113.- La Dirección de Promoción y Protección de los Derechos Fundamentales y de la Seguridad y Salud en el Trabajo de las Direcciones o Gerencias Regionales de Trabajo y Promoción del Empleo, o la que haga sus veces, constituye la instancia competente para recibir los formularios de notificación de accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades ocupacionales, a los que se ha hecho mención en el artículo 112 del presente Reglamento.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 114.-	Artículo 114.- La información contenida en los formularios físicos presentados ante la Autoridad Administrativa de Trabajo debe registrarse dentro de los cinco (05) días posteriores a su presentación, en el Sistema Informático de Notificación de Accidentes de Trabajo, Incidentes Peligrosos y Enfermedades Ocupacionales, por la Dirección de Promoción y Protección de los Derechos Fundamentales y de la Seguridad y Salud en el Trabajo de las Direcciones o Gerencias Regionales de Trabajo y Promoción del Empleo, o la que hagan sus veces, bajo responsabilidad. Asimismo, las notificaciones recibidas en formularios físicos por las Zonas de Trabajo del ámbito Regional, serán sistematizadas por las respectivas Direcciones o Gerencias Regionales de Trabajo y Promoción del Empleo, o la que hagan sus veces, a la que éstas corresponden. El Director o Gerente Regional de Trabajo y Promoción del Empleo de los Gobiernos Regionales, o el que haga sus veces, es el responsable por el cumplimiento de dichas disposiciones, debiendo adoptar las medidas administrativas, logísticas o de gestión necesarias para garantizar

						la sistematización oportuna de la información, dentro de los plazos previstos.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 115.-	Artículo 115.- La Dirección de Seguridad y Salud en el Trabajo de la Dirección General de Derechos Fundamentales y Seguridad y Salud en el Trabajo del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo constituye el órgano técnico responsable de supervisar el cumplimiento, por parte de las instancias regionales, de la obligación de sistematizar la información notificada en los formularios físicos. Asimismo, coordinará con las Direcciones o Gerencias Regionales de Trabajo y Promoción del Empleo, o la que haga sus veces, la realización de campañas de orientación, información y difusión de las obligaciones contenidas en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y en la presente norma, con la finalidad de promover su adecuado cumplimiento.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Artículo 116.-	Artículo 116.- Se considera cumplida la obligación de comunicación establecida en el artículo 83 de la Ley, cuando se trate de enfermedad profesional o accidente de trabajo no mortal, con la exhibición del registro de enfermedades ocupacionales y de

						accidentes de trabajo a la Inspección del Trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Única.-	Única.- Las reglas previstas en el presente Reglamento para las micro y pequeñas empresas también serán aplicables a los empleadores comprendidos en la Sexta Disposición Complementaria Final de la Ley de Promoción de la Competitividad, Formalización y Desarrollo de la Micro y Pequeña Empresa y del Acceso al Empleo Decente, Decreto Legislativo Nº 1086.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Primera.-	Primera.- El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo coordinará la expedición de las reglamentaciones sectoriales y la elaboración de instrumentos técnicos con los sectores competentes.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Segunda.-	Segunda.- El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo y la Autoridad Nacional del Servicio Civil - SERVIR determinarán los mecanismos para la aplicación progresiva de lo establecido en la Ley y el presente Reglamento a las entidades públicas, atendiendo a su disponibilidad presupuestal, a las leyes especiales aplicables, así como a las consideraciones técnicas que correspondan.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Tercera.-	Tercera.- Los empleadores continuarán llevando los registros obligatorios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo conforme a los procedimientos vigentes, hasta que se aprueben los formatos a que se refiere el artículo 33 del Reglamento.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Cuarta.-	Cuarta.- Las auditorías a que hace referencia el artículo 43 de la Ley Nº 29783 son obligatorias a partir del 1 de enero de 2013. El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo regulará el registro y acreditación de los auditores autorizados, así como la periodicidad de éstas. Excepcionalmente durante el año 2012, los empleadores del sector energía y minas deben ser auditados por quienes figuren en el Registro de Empresas Supervisoras del OSINERGMIN.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Quinta.-	Quinta.- A fin de determinar los criterios para establecer las cuantías indemnizatorias establecidas en el artículo 95 del presente Reglamento, se establece una Comisión Multisectorial. Las referidas indemnizaciones se harán efectivas luego de la expedición y publicación de la Resolución Ministerial a que el citado artículo hace referencia.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Sexta.-	Sexta.- El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo regula mediante normas complementarias lo pertinente para la aplicación de la Ley y el presente Reglamento, en el ámbito de sus competencias.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Sétima.-	Sétima.- En tanto dure el proceso de implementación de la Dirección de Promoción y Protección de los Derechos Fundamentales y de la Seguridad y Salud en el Trabajo y de la Dirección de Inspección del Trabajo en las Direcciones o Gerencias Regionales, o los que hagan sus veces, en instancias regionales, las funciones asignadas a dichos órganos serán asumidas transitoriamente por la Dirección o Gerencia Regional de Trabajo y Promoción del Empleo, o la que haga sus veces.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Octava.-	Octava.- La Dirección General de Derechos Fundamentales y Seguridad y Salud en el Trabajo del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo establece un programa de capacitación dirigido a la micro y pequeña empresa. El programa de capacitación estará orientado a informar sobre los alcances de la Ley y el presente Reglamento y facilitar su implementación.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Novena.-	Novena.- Con la finalidad de dar aplicación a la nueva regulación sobre Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo, los empleadores deben proceder a solicitar a la organización sindical, si la hubiera, que convoque elecciones dentro de los primeros treinta (30) días hábiles de publicado el presente Reglamento. De no existir organización sindical, el empleador debe proceder a realizar dicha convocatoria dentro del plazo de treinta (30) días hábiles. Los nuevos miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo o el Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo inician sus funciones dentro de los primeros diez (10) días hábiles de finalizado el proceso de elección.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Décima.-	Décima.- El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo gestionará la conformación de una Comisión Técnica Multisectorial para elaborar la propuesta que constituya el Registro Único de Información sobre accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades ocupacionales, dentro del plazo de ciento ochenta (180) días hábiles de publicado el presente Reglamento. La Comisión debe estar presidida por el

						Viceministro de Trabajo o quien éste designe y la Secretaría Técnica estará a cargo de la Dirección General de Derechos Fundamentales y Seguridad y Salud en el Trabajo.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Décimo Primera.-	Décimo Primera.- La regulación de los servicios de seguridad y salud en el trabajo está a cargo del Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo en coordinación con el Ministerio de Salud. El Ministerio de Salud debe crear el registro de los servicios de seguridad y salud en el trabajo y aprobar las guías de práctica clínica para el diagnóstico de las enfermedades ocupacionales. La publicación de los documentos referidos se realiza dentro de los ciento ochenta (180) días calendarios de publicado el presente Reglamento.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Décimo Segunda.-	Décimo Segunda.- El Consejo Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo y los Consejos Regionales de Seguridad y Salud en el Trabajo deben instalarse dentro de los ciento ochenta (180) días calendario de publicado el presente Reglamento.
Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Décimo Tercera.-	Décimo Tercera.- El primer informe anual del Consejo Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo será elaborado en enero de 2013.

Reglamento	005-2012	2012	Congreso de la República. Perú.	REGLAMENTO DE LA LEY Nº 29873, LEY DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	Décimo Cuarta.-	Décimo Cuarta.- Deróguense el Decreto Supremo Nº 009-2005-TR, sus modificatorias, el Decreto Supremo Nº 012-2010-TR y la Resolución Ministerial Nº 148-2007-TR.

Anexo 52. Manual para contratistas

MANUAL DE SST PARA CONTRATISTAS, PROVEDORES Y CLIENTES

	Elaborado por	Revisado por	Aprobado por:
Nombre:	Leonardo Cabezudo	Elena Díaz Gonzales	Mariano Dongo
Cargo:	Supervisor SST	Presidente del comité	Gerente General
Firma:			
Fecha:	05/05/2023	05/05/2023	05/05/2023

I. INTRODUCCIÓN

El presente Manual de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente ha sido preparado de conformidad con la legislación peruana y basada en las políticas de Seguridad, Salud Ocupacional y Ambiente de la empresa 490 CARNES & PARRILLAS

Este manual establece entre otras cosas las responsabilidades, procedimientos e instructivos, además de alcances para el desempeño seguro del personal de empresas contratistas; debiéndose cumplir con lo estipulado en este documento de forma obligatoria por parte de las empresas Contratistas, clientes y proveedores; quienes se comprometen en cumplir con los lineamientos y estándares mínimos para la ejecución de los servicios contratados.

Todos los Contratistas, Clientes y Proveedores deberán cumplir y mantener siempre una copia de este Manual de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente en el lugar que estén realizando sus operaciones, como material de consulta para el cumplimiento de las normas y dispositivos establecidos.

II. OBJETIVOS

- Proveer de un documento sintetizado el cual contiene estándares y prácticas seguras de trabajo.
- Establecer los requisitos para el ingreso y desarrollo de actividades de las empresas Contratistas, Clientes y Proveedores, en las instalaciones de 490 CARNES & PARRILLAS, con el fin de prevenir accidentes/incidentes ocupacionales, contingencias laborales y legales.

III. ALCANCE

Este manual aplica a todas las contrataciones de bienes y servicios que se desarrollan dentro de las instalaciones de 490 CARNES & PARRILLAS, sean estas permanentes o no permanentes.

IV. RESPONSABILIDADES DE 490 Carnes & Parrilas.

4.1 Logística:

- Enviar requerimiento de cotización a empresas terceras o prestadoras de servicio, adjuntando

los requisitos de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente; así como los requisitos Laborales; para que se tengan en cuenta dentro de su cotización.

- Enviar orden de servicio a empresa tercera o prestadora de servicio, adjuntando dentro de correo los requisitos de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente; así como los requisitos Laborales, colocando como nota importante las personas responsables a contactar.

- Incluir dentro de los contratos por servicios, los requisitos de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente, así como los requisitos laborales.

4.2 Supervisor de seguridad y salud en el trabajo:

- Asumir un liderazgo visible y proactivo para el desarrollo de una sólida cultura en prevención de riesgos en seguridad, salud y medio ambiente.

- Realizar inspecciones de Seguridad Industrial a los servicios de las contratistas, comunicando al área usuaria y Compras sobre las infracciones cometidas por las empresas contratistas.

- Brindar el soporte necesario en temas de seguridad industrial, salud ocupacional y medio ambiente, fiscalizando el cumplimiento del presente manual.

- Investigar con la participación de la Supervisión del Contratista cualquier situación que sea potencialmente peligrosa. Como resultado de la investigación brindar recomendaciones de acciones para identificar tendencias o áreas de alto riesgo en lugares de trabajo.
- El Jefe/Supervisor / Prevencionista deberá detener las actividades si hubiera una situación de peligro inminente. La situación de emergencia será revisada de inmediato con el responsable de la ejecución del servicio y el responsable del área usuaria.

- Instruir al personal para cambiar la forma de ejecutar una tarea si esta fuese riesgosa para la seguridad y salud de los trabajadores o terceros; o pudiera impactar en forma adversa al ambiente.

4.3 Coordinador

- Revisar la documentación de materia laboral de la empresa contratista y dar su respectiva conformidad.

4.4 Jefe del Área Usuaria:

- Comunicar a la contratista, los responsables a contactarse en los temas de Seguridad, Salud Ocupacional-Medio Ambiente y Gestión Humana; para la presentación de sus respectivos requisitos.
- Asumirá un liderazgo visible y proactivo en su área de responsabilidad, para el desarrollo de una sólida cultura en prevención de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.
- Velar por el fiel cumplimiento de la orden de servicio y/o contrato, no permitiendo que el personal de la contrata realice labores que no estén enmarcadas dentro de lo antes mencionado.

DE LA "CONTRATISTA"

4.5 Gerente General:

- Asumir un liderazgo visible y proactivo en su área de responsabilidad para el desarrollo de una sólida cultura de prevención de riesgos en seguridad, salud ocupacional y protección del ambiente.
- Asegurar el cumplimiento del presente manual.
- Garantizar la seguridad y salud de los trabajadores en todos los aspectos relacionados con las actividades que desarrollan.
- Proveer de recursos y facilidades necesarias para el cumplimiento del Manual de Seguridad Y Salud en el Trabajo.
- Asignar las responsabilidades que correspondan a cada nivel jerárquico de su organización

respecto al cumplimiento del Manual.

- Si su empresa cuenta con más de 20 trabajadores deben contar con un Prevencionista (encargado de los temas de Seguridad industrial); para trabajos con menos de 20 trabajadores, las funciones del prevencionista las debe asumir el propio supervisor de los trabajos.

4.6 Responsable del Proyecto, "Residente"

- Asumir un liderazgo visible y proactivo en su área de responsabilidad para el desarrollo de una cultura en prevención de riesgos en seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.
- Adoptar las medidas necesarias para que el personal propio reciba información y las instrucciones adecuadas, con relación a los riesgos existentes en las diferentes actividades, así como comunicar y hacer cumplir las medidas de protección y prevención de este manual.
- Establecer medidas y estándares para controlar los resultados obtenidos de la aplicación del presente manual.
- Estimular a través de su participación activa el cumplimiento de los estándares de las actividades programadas por el personal de la empresa.
- Comunicar a todo el personal el contenido del Manual de acuerdo a las actividades específicas a realizar.
- Ejecutar medidas razonables para proteger a los trabajadores identificando, evaluando y minimizando los riesgos que se identifiquen.
- Participar de las reuniones mensuales de Seguridad, Salud y Medio Ambiente que la empresa establezca.
- Velar por el fiel cumplimiento de la orden de servicio y/o contrato, no permitiendo que su personal realice labores que no estén enmarcadas dentro de lo antes mencionado.

4.7 Supervisor encargado.

- Fomentar y participar en las actividades relacionadas con la Seguridad Industrial.

- Estimular a su personal participar de las actividades de Seguridad Industrial.
- Realizar y controlar sus inspecciones y observaciones; comunicar e investigar los accidentes e incidentes.
- Evaluar el Análisis de Trabajo Seguro realizado por su personal a cargo.
- Instruir a su personal sobre el procedimiento correcto para realizar los trabajos, explicando en detalle los riesgos existentes y las precauciones que se deben tomar para efectuarlo con seguridad. El supervisor debe comprobar que sus instrucciones han sido entendidas obedecidas.
- Explicar a detalle las reglas y prácticas de seguridad que se deben cumplir en el trabajo a todo trabajador nuevo en el grupo a su cargo, incluso aunque este sea de carácter temporal.
- Verificar que sus trabajadores a cargo usen correctamente y en buen estado sus implementos de seguridad y equipos de protección personal, según el tipo de trabajo.
- Mantener el orden y limpieza de su área de trabajo.
- No permitir el uso de equipos, máquinas, materiales y herramientas que representen una condición insegura.
- Si al efectuar un trabajo se presentan circunstancias, que, en opinión del supervisor hacen imposible el desarrollo de las labores, deberá paralizar el trabajo y comunicar el hecho a su inmediato superior.
- Para todas las situaciones de emergencias y contingencias que se presenten en el trabajo, es importante que los supervisores establezcan adecuados niveles de coordinación para controlar los riesgos que se presenten o minimizar sus efectos.
- Velar por el fiel cumplimiento de la orden de servicio y/o contrato, no permitiendo que su personal realice labores que no estén enmarcadas dentro de lo antes mencionado.

- Instruir a sus trabajadores que junto con la guía de remisión debe estar incluida la orden de compra de dichos materiales.

4.8 Prevencioncita:

El responsable de Seguridad, Salud y Medio Ambiente de la contratista actuará como un asesor para su Gerente, Residente y supervisor, además será el responsable de la gestión en estos temas. Tendrá las siguientes responsabilidades:

- Asumir el rol de liderazgo y proactivo en su área de responsabilidad para el desarrollo de una sólida cultura en prevención de riesgos en seguridad, salud y medio ambiente, brindando el soporte necesario en estos temas y fiscalizando el cumplimiento del presente Manual.

- En coordinación con su Gerencia deberá asegurar que todas las actividades se realicen en forma consistente con el Manual de Seguridad, Salud y Medio Ambiente de 490 CARNES & PARRILLAS

- Velar por el cumplimiento de las normas de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente establecidas por 490 CARNES & PARRILLAS y las reglamentaciones nacionales vigentes.

- Realizar y controlar sus inspecciones, comunicar e investigar los accidentes e incidentes.

- Realizar el Análisis de Trabajo Seguro (ATS) de su obra o servicio, a diario.

- Realizar y actualizar los reportes o informes que contienen los índices de accidentes e incidentes y todos los documentos relacionados con este Manual.

- Verificar que los trabajadores a su cargo usen correctamente los implementos de seguridad y equipos de protección personal según el tipo de trabajo.

- Mantener el orden y la limpieza en el área de trabajo.

- No permitir el uso de máquinas, equipos, herramientas, materiales, etc., que representen una condición insegura para labores que desarrolla el grupo de trabajo a su cargo.

- No permitir el uso de máquinas, equipos, herramientas, materiales, etc., pertenecientes a 490 CARNES & PARRILLAS

- Realizar y conducir sesiones de capacitación y entrenamiento específicas a todo su personal a cargo.

El prevencionista tendrá la autoridad para llevar a cabo las siguientes acciones:

- Detener las actividades si hubiera una situación de peligro inminente. La situación de emergencia será revisada de inmediato con el responsable de la ejecución del proyecto.

- Instruir al personal la cambiar la forma de ejecutar una tarea si este fuese riesgoso para la seguridad y salud de los trabajadores o pudiera afectar en forma adversa al ambiente.

4.9 Personal Operario:

El personal operativo del Contratista tendrá las siguientes responsabilidades:

- Conocer y entender el presente manual.

- Cumplir con los requerimientos, estándares, procedimientos y medidas de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente de la empresa 490 CARNES & PARRILLAS

- Cumplir con los requerimientos y procedimientos del Manual de Seguridad, Salud y Medio Ambiente

- Reportar inmediatamente cualquier acción o situación potencialmente riesgosa al Prevencionista, o al supervisor inmediato.

- Asistir a las reuniones de capacitación y entrenamiento que se dispongan, firmando los registros de asistencia correspondientes.

- No usar máquinas, equipos, herramientas, materiales, etc. pertenecientes a 490 CARNES & PARRILLAS

-

DE LOS "CLIENTES Y PROVEEDORES"

4.10 Los Clientes / Proveedores, tendrán que atenerse a los requisitos para el ingreso y desarrollo de sus actividades en las instalaciones de 490 CARNES & PARRILLAS

V. DEFINICIONES

5.1 Accidente

Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte.

5.2 Accidente Leve

Suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, que genera en el accidentado un descanso breve con retorno máximo al día siguiente de sus labores habituales.

5.3 Accidente Incapacitante

Suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, da lugar a descanso, ausencia justificada del trabajo y tratamiento.

5.4 Acto Inseguro

Toda acción o práctica incorrecta ejecutada por el trabajador que puede causar un incidente o accidente.

5.5 Ambiente

Es el conjunto de elementos físicos, biológicos, sociales y culturales y las relaciones entre ellos en un espacio y tiempo determinados.

5.6 Aspecto ambiental

Elemento de las actividades productos o servicios de una organización que pueden interactuar con el ambiente. Ejemplo la generación de residuos solidos

5.7 Análisis de riesgos

Es el estudio de las causas de las posibles amenazas y probables eventos no deseados y los daños y consecuencias que éstas puedan producir.

5.8 Análisis de Trabajo Seguro (ATS)

Es una herramienta de gestión de seguridad y salud ocupacional que permite determinar el procedimiento de trabajo seguro, mediante la determinación de los riesgos potenciales y definición de sus controles para la realización de sus tareas

5.9 Condición Insegura

Es una condición o circunstancia física (ambiente) peligrosa que puede permitir directamente que se produzca un accidente.

5.10 Contratista o Empresa Proveedora

Cualquier compañía o persona natural que no es empleado de 490 CARNES & PARRILLAS y que ha firmado un contrato para prestar servicios o realizar un trabajo específico.

5.11 Consecuencias

Se refiere al resultado si un peligro se materializa o se tiene contacto con una fuente de energía.

5.12 Equipo de Protección Personal (EPP)

Son dispositivos, materiales e indumentaria específicos y personales, destinados a cada trabajador, para protegerlo de uno o varios riesgos presentes en el trabajo que puedan amenazar su seguridad y salud.

5.13 Emergencia

Es un acontecimiento que se produce en forma imprevista y pone en peligro de daño inminente a personas, a la propiedad, o al medio ambiente, tales como incendio, explosiones, derrames, escapes de gas, fenómenos naturales, etc.

5.14 Espacio Confinado

Cualquier espacio que no ha sido construido para ser ocupado por personas por un tiempo prolongado; teniendo una entrada y salida restringida, además de que posee o tiene el potencial de contener una atmosfera peligrosa.

5.15 Identificación de Peligros

Proceso de reconocimiento de que existe un peligro y definición de sus características.

5.16 Incidente

Suceso acaecido en el curso del trabajo o en relación con el trabajo en el que la persona afectada no sufre lesiones corporales, o en el que éstas solo requieren cuidados de primeros auxilios.

5.17 Impacto Ambiental

Cualquier cambio en el medio ambiente se adverso o benéfico, total o parcial, como consecuencia de un aspecto ambiental. Ejemplo contaminación por el mal manejo de los residuos generados.

5.18 Lugar de trabajo

Cualquier lugar en el cual se ejecutan las actividades relacionadas al trabajo bajo el control dela organización.

5.19 Peligro

Fuente, situación o acto con potencial de daño en término de lesiones o enfermedades o la combinación de ellas.

5.20 Permiso Escrito de Trabajo de Alto Riesgo (PETAR)

Un PETAR es una guía que permite que los responsables del trabajo y del área, y el responsable de la empresa contratista, verifiquen que se han adoptado todas las medidas de Seguridad, para que ni el personal, ni las instalaciones sufran lesiones o daños

(respectivamente). El significado de las firmas de dichas personas es que autorizan a que el trabajo sea realizado.

5.21 Plan de contingencias

Instrumento de gestión elaborado para actuar en caso de derrames de hidrocarburos, sus derivados o materiales peligrosos y otras emergencias tales como: incendios, accidentes explosiones y desastres natrales. Así ismo se considera la definición establecida.

5.22 Primeros Auxilios

Cuidados y medidas inmediatas que se deben brindar a una persona accidentada o enferma hasta que esta reciba atención medica profesional, si fuera necesario. El primer auxilio comprende también las técnicas de estabilización de los accidentados para proceder a su rescate y/o traslado a un centro médico.

5.23 Prestadores de Servicio Continuo / Proyectos de gran envergadura

Servicios a largo plazo continuos e indeterminados. Como; Obras civiles, eléctricas, montajes e instalación de equipos con una duración mayor a 30 días o número de personal mayor a 20 personas; servicios de mano de obra para mantenimiento, etc. También aplica para servicios anuales.

5.24 Prestadores de Servicio Eventual

Aquellos Servicios contratados por periodo de tiempo determinado o a corto plazo, para realizar actividades eventuales no relacionadas al giro del negocio.

Ejemplo: Servicio para pintar oficinas, mantenimiento de vehículos, instalaciones, construcciones menores a 30 días, etc.

5.25 Residuo

Sustancia u objeto en cualquier estado físico de agregación, que resulta de la utilización, descomposición, transformación, tratamiento o destrucción de una materia y/o energía, y que carece de utilidad o valor para su dueño o para terceros, y cuyo destino natural debería ser su

eliminación.

5.26 Riesgo

Combinación de la probabilidad de ocurrencia de un evento o exposición peligrosa y la severidad de las lesiones o daños o enfermedad que puede provocar el evento o la exposición.

5.27 Trabajos en Caliente

Aquel donde para su ejecución dentro de un área clasificada, se requiere uso de llama, arco eléctrico calor o que pueda generar chispas o calor como resultado propio del trabajo o de las herramientas y equipos que se usen.

5.28 Trabajo en Altura

Todo trabajo el cual se realice a más de 1.80 metros de la altura a desnivel del piso o superficie de trabajo.

5.29 Valoración del Riesgo

Proceso de evaluar el o los riesgos que surgen de un(os) peligro (s, teniendo en cuenta la suficiencia de los controles existentes y de decidir si el(los) riesgos(s) son aceptables.

VI. DOCUMENTOS LEGALES APLICABLES

- Ley de Tercerización Laboral Nº 29245
- Decreto Supremo Nº 006-2008-TR 12/09/2008 - Reglamento de la Ley Nº 29245 y del decreto legislativo Nº 1038 que regulan los servicios de tercerización
- Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias
- Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo - DS 005-2012-TR y sus modificatorias
- Protocolo de Exámenes Medico Ocupacionales y guías de Diagnósticos de los Exámenes médicos Obligatorios por Actividad RM N° 312-2011 MINSA
- Lista de Clínicas acreditadas por DIGESA para Exámenes Médicos Ocupacionales

(www.digesa.sld.pe/DSO/Relacion-de-Acreditacion-en-Servicios-de-SO.asp)

- Reglamento Interno de Seguridad y salud en el Trabajo de la empresa 490 CARNES & PARRILLAS
- Ley 30222.Ley que modifica la Ley 29783
- R.M 085-2013-TR Sistema Simplificado de Registros del sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo para MYPES-Guía de Conceptos Básicos.
- RM 050-2013 – TR "Formatos Referenciales que contemplan la información mínima que debe contener los registros Obligatorios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- DS 012-2014-TR Decreto Supremo que Aprueba el Registro único de Información sobre Accidentes de Trabajo, Incidentes Peligrosos y enfermedades Ocupacionales y Modifica el Art. 110 del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- DS N°003-98-SA Aprueban Norma técnica del Seguro Complementario del Trabajo de Riesgo.
- Ley 28611 Ley General del Ambiente.
- Ley 27314 Ley General de Residuos Sólidos.
- DS N° 057-2014 PCM Reglamento de la Ley General de los Residuos Sólidos.
- Listado de enfermedades Profesionales establecida mediante Norma Técnica de Salud 068-MINSA /DGSP/V1
- NTP 098.058-2005: Gestión de Residuos Código de Colores para dispositivos de Almacenamiento de Residuos.
- NTP 399.010-1: Señales de Seguridad
- NTP 350.053-1: Extintores Portátiles.
- Norma G.050 RNE Seguridad Durante la Construcción.
- ISO 45001:2018 Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo-Requisitos.

VII. DOCUMENTACIÓN REQUERIDA PARA EL INGRESO DE LA EMPRESA CONTRATISTA / CLIENTES / PROVEEDORES

EMPRESA CONTRATISTA

7.1 Logística

Las empresas contratitas deben coordinar con el área de Logística la presentación en físico y digital de los siguientes documentos:

- Seguro Complementario de Todo Riesgo: Salud / Pensión – SCTR
- Examen Médico Ocupacional de personal; (Recomendable Protocolo validado por el Medico Ocupacional la empresa 490 CARNES & PARRILLAS
- Declaración Jurada del Trabajador sobre buen estado de Salud.
- Formato de Relación de Trabajadores debe ser enviada en forma digital o física al momento de solicitar la autorización de ingreso.
- Constancia de Alta de trabajadores (Formato 6401 Acreditación de Trabajadores en planilla
- SUNAT actualizada.

- Si tiene personal que es < 1 mes de labor, presentar la boleta Plame legalizada y virtual por cada trabajador + Constancia de Alta.
- Si tiene personal que es > 1 mes de labor, presentar la constancia de alta + copia de contrato de trabajo.

- Contrato de trabajo, locación de servicios o Pedido de servicio (menor a US$ 10,000) entre empresa contratista y usuaria.
- Cartas o comunicaciones de desplazamiento de acuerdo al Art. 6 de la Ley 29245.
- Si hay subcontratista, presentar contrato de locación de servicios o similares con la contratista y se aplica la misma documentación laboral exigida.
- Antecedentes Policiales al personal de empresas que prestan servicios en actividades permanentes y contratistas que realicen trabajos mayores a tres meses.

7.2 Área de Seguridad Industrial

Las empresas contratitas deben coordinar con el asesor externo de SST la presentación en físico y digital de los siguientes documentos:

- Política de Seguridad, Salud y Medio Ambiente.
- IPERC Formato de Identificación de peligros, Evaluación de riesgos y sus medidas de control (Anexo 2 formato referencial; de tener una matriz distinta, pueden presentarlo en su propio formato).
- Procedimiento de Trabajo de las actividades a realizar.
- De utilizar algún producto químico, se deberá conocer y tener a disposición su hoja MSDS (Hoja de Seguridad del Producto).
- Inducción de Seguridad, Salud y Medio Ambiente.
- Registro de recepción del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo

CLIENTES Y PROVEEDORES

Los clientes y proveedores para ingresar a nuestras instalaciones (planta, almacenes, áreas de despacho, mantenimiento), a dar algún servicio o visita con algún fin técnico de cualquier índole el personal tercero deberá contar con:

- ✓ D.N.I. vigente.
- ✓ Seguro Complementario de Todo Riesgo: Salud / Pensión – SCTR.
- ✓ Ficha de Atención Medica de acuerdo al S.C.T.R.
- ✓ E.P.P Básico (casco, botas o zapatos de seguridad, guantes, uniforme: polo manga larga y pantalón jean, lentes de seguridad) y especifico según sea la actividad a realizar (respirador, arnés, careta de soldar, etc.)

Si fuese algún vehículo o maquinaria pesada:

- ✓ S.O.A.T. (vehículos).
- ✓ Revisión Técnica (vehículos).

- ✓ Tarjeta de Propiedad (vehículos).
- ✓ Licencia de Conducir (vehículos y operadores de maquinaria pesada).
- ✓ Curriculum Vitae Documentado que incluya la experiencia y el certificado de haber realizado el curso de operador de maquinaria pesada.
- ✓ Certificado de operatividad (maquinaria pesada)

De no cumplir con estos requisitos se les restringirá el ingreso a nuestras instalaciones, recordemos que 490 CARNES & PARRILLAS es una empresa seria y formal donde la seguridad y salud de nuestros colaboradores es primordial.

VIII. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN PARA EL INGRESO DE PERSONAL DE LA EMPRESA CONTRATISTA - PROVEEDORA - CLIENTE

Todo personal nuevo que va a realizar trabajos en planta o instalaciones de 490 CARNES & PARRILLAS, tendrá que cumplir lo siguiente:

8.1 Una vez alcanzada la información del servicio por parte del área de Compras, la empresa contratista se comunicará con la gerencia de la empresa, quienes comunicaran al asesor externo SST para coordinar la entrega y revisión de los documentos ya antes mencionados.

8.2 El asesor externo SST, revisará la documentación laboral y verificará que los SCTR Salud y Pensión, así como cuenten con los nombres de todo el personal que ingresará a laborar; dando su conformidad.

8.3 El asesor externo de SST verificará la documentación entregada en forma física y digital por la Contratista, así mismo coordinará con la contratista la fecha de Inducción de Seguridad y Medio Ambiente.

8.4 La empresa contratista una vez obtenido la conformidad de Gestión Humana y Seguridad Industrial, presentará en entrada los SCTR previamente visados.

8.5 Gerencia y personal de entrada, verificará el ingreso del personal, según las recomendaciones

dadas en el Anexo 3; procediendo luego a comunicar al usuario responsable, el ingreso de la empresa contratista para el inicio de obra o servicio.

Nota: El contratista deberá comunicar inmediatamente vía correo, cuando cese a unos de sus trabajadores.

IX. REALIZACIÓN DE TRABAJOS POR PARTE DE LA EMPRESA CONTRATISTA

- El responsable de la empresa contratista y/o el personal designado a ver los temas de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente de la empresa contratista; coordinará con el asesor externo SST para que su personal reciba una charla de inducción en Seguridad y salud en el trabajo, al inicio de la orden de servicio y/o contrato, con la finalidad de instruirlos en las normas y medidas de seguridad de 490 CARNES & PARRILLAS que permanentemente deberán acatar.
- Si el trabajo que va a realizar el contratista:
  - No implica trabajos de alto riesgo. - El responsable y el supervisor de la empresa contratista realizarán diariamente la charla de 5 min a su personal y el llenado del ATS; informando al Jefe del área usuaria sobre el inicio de sus labores para que puedan evaluar en la zona de trabajo, la necesidad de implementar más medidas de control, de ser necesarias.
  - Implica trabajos de alto riesgo. - El responsable y el supervisor de la empresa contratista deberán realizar diariamente la charla de 5 min., el llenado del ATS, Permiso de Trabajo de Alto Riesgo (PETAR), informando al jefe del área usuaria sobre el inicio de sus labores para que puedan evaluar en la zona de trabajo, la necesidad de implementar más medidas de control, de ser necesarias; dicho PETAR será visado por el área de Seguridad Industrial.
- Las normas descritas en este Manual son de carácter básico y general, en caso de presentarse una situación en la cual se pudiera exceder la posibilidad de controlar los riesgos, esto se deberá informar al área de Seguridad industrial de la empresa.
- Así mismo aquellos trabajos que serán realizados y no estén establecidos ni identificados en la Matriz IPER del Contratista, los no rutinarios o aquellos que impliquen riesgos que de materializarse generen perdida de vida o una severidad irreversible, tendrán que ser aprobados

a través del PETAR para que puedan ejecutarse. Este documento debe tener el visto bueno del área de Seguridad Industrial.

9.1 OBLIGACIONES GENERALES DEL CONTRATISTA

- El contratista debe informar de manera inmediata al asesor externo SST de cualquier lesión sufrida por su personal o accidente ambiental ocurrido durante la realización de sus tareas, esta comunicación deberá estar acompañada con un Informe de Investigación y una copia de la denuncia a su aseguradora de accidentes laborales. En caso de un incidente ambiental, se deberá elaborar el reporte de incidentes ambientales.
- Mantener el IPERC, visible en la obra de servicio, para todo el personal.
- Instalar toda la señalización necesaria para informar de los riesgos y medidas de protección.
- Instruir a todo el personal acerca de la interpretación de carteles, indicaciones escritas y toda otra señal que exista en la Obra y Empresa, cuando esta acción aplique.
- Cumplir con las disposiciones brindadas por el área de Seguridad Industrial u otra área de la organización.
- Facilitar la supervisión adecuada y necesaria para la verificación continua de las actividades.
- Cumplir con lo estipulado en el Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y sus modificatorias.
- Todos los contratistas tienen la obligación de proporcionar a su personal los Equipos de Protección Personal (EPP) adecuados para su labor, así mismo de reemplazarlos.
- Contar con un sistema de bloqueo de energías (candado, tarjeta, pinzas, etc.), siendo el candado, obligatoriamente de color naranja.
- Los contratistas que cuenten con más de 20 trabajadores están obligados a contar con un prevencionista, para trabajos con menos de 20 trabajadores, las funciones del tema de seguridad las debe asumir el propio supervisor de la obra.
- Realizar solo las labores que estén dentro de su orden de servicio y/o contrato, sin permitir se

desvirtúe este último.

- Todo personal contratista debe contar con su uniforme de trabajo, el polo y /o camisa debe ser de manga larga, el cual debe llevar el logo de la empresa, el casco a utilizar debe ser de color azul.
- Verificar el estado de sus equipos y herramientas todos los días, el cual quedará registrado en su formato de "check list".
- Es obligación de la contratista cumplir con los estándares de 490 Carnes & Parrilas. Si el contratista cuenta con sus propios estándares, éstos deberán ser presentados con anticipación al asesor externo SST de 490 CARNES & PARRILLAS para su revisión y aprobación.
- Instalar toda señalización necesaria para informar de los riesgos y medidas de protección.

9.2 PROHIBICIONES GENERALES PARA CONTRATISTAS, CLIENTES Y PROVEEDORES

- Ingresar a la Planta o lugar de trabajo con bebidas alcohólicas, drogas o estupefacientes, como así también en estado de ebriedad, bajo efecto de drogas o estupefacientes o portando medicamentos sin la respectiva prescripción médica.
- Usar cadenas, llaveros colgantes y cabello largo donde se desarrollen tareas con riesgo de atrapamiento.
- Usar barba cuando deba utilizarse protección respiratoria.
- Gritar o correr, salvo en casos de emergencias que así lo justifiquen.
- Realizar tareas con el torso desnudo.
- Fumar o hacer fuego fuera de las áreas expresamente autorizadas para ello.
- Almacenar materiales combustibles o explosivos sin la correspondiente autorización.
- Utilizar aire comprimido, líquidos inflamables u oxígeno para limpieza personal.
- Efectuar bromas o juegos de manos.
- Ingresar a laborar a la planta o las distintas áreas de trabajo sin los Equipos de Protección Personal básicos necesarios para su actividad.

- Los Equipos de Protección Personal que 490 CARNES & PARRILLAS considera básicos y obligatorios para ingresar a laborar en áreas distintas a las áreas Productivas son casco, guantes, lentes zapatos con punta de acero.
- Utilizar vehículos, equipos, materiales y/o herramientas de 490 CARNES & PARRILLAS sin la correspondiente autorización.
- Conducir vehículos a velocidades superiores a las especificadas en los carteles informativos.
- Transportar personal en partes de los vehículos no acondicionados para tal fin.
- Dejar materiales, vehículos o cualquier otro elemento obstruyendo pasos y circulaciones.
- Utilizar herramientas hechizas.
- Ingresar con armas de fuego o cualquier tipo de arma blanca.
- Consumir alimentos dentro de las instalaciones.
- Ingresar con teléfonos celulares, cámaras fotográficas, radios etc.
- Realizar labores que no estén dentro de la orden de servicio y/o contrato.

9.3 ORDEN Y LIMPIEZA

Los sectores de trabajo deben mantenerse en condiciones ordenadas y limpias, lo que permitirá desarrollar las tareas en un ambiente apto y seguro.

- No dejar herramientas o materiales sobre escaleras, plataformas, andamios, circulaciones, cañerías o equipos elevados.
- Los derrames de aceites, grasas, combustibles o productos químicos serán limpiados de inmediato para prevenir cualquier tipo de riesgo.
- Todo clavo o elemento cortante que sobresalga en pisos o maderas sueltas deberá remacharse o quitarse, los recortes de madera con clavo deben juntarse en un lugar determinando previamente, evitando abandonarlos fuera de ellos.
- No dejar materiales, rezagas y maderas con clavos salientes en senderos o zonas de desplazamientos en los cuales puedan provocar tropiezos y/o incrustaciones.
- No obstaculizar los lugares donde se encuentren los extintores y camillas.

9.4 PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

El Contratista que presente Riesgos Intolerables en le IPERC debe preparar y presentar un Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo, asociado a sus riesgos encontrados en el servicio a realizar. El Contratista que no presente riesgos intolerables debe ejecutar los controles establecidos en su IPERC.

El Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo debe cumplir lo siguiente:

- Programa de Inducción, capacitación y entrenamiento.
- Personal de Seguridad y medio ambiente.
- Procedimientos de Trabajo.
- Programa de Inspecciones.

Además, deberá presentar un Programa de Gestión Ambiental.

9.5 CONTROL DE ALCOHOLEMIA

490 CARNES & PARRILLAS se reserva el derecho de realizar controles inopinados de alcoholemia, de tener algún caso de síntomas de ebriedad, se aplicará una restricción de acceso a las instalaciones.

9.6 PREPARACION Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

Ante una emergencia se activará las brigadas de emergencia.

9.6.1 Desarrollo de las Actividades ante una Emergencia

Durante el desarrollo de la obra o servicio se ha identificado como riesgos significativos, los siguientes: Lesiones o muerte por accidente de trabajo (caídas, golpe, electrocuciones, aplastamientos, atrapamientos, derrumbes); por lo mismo se establece lo siguiente para reaccionar ante la necesidad de atención para una urgencia médica, incendios o evacuación en caso de cualquier evento anormal de carácter natural (sismo).

Ante cualquier eventualidad:

- La persona (Ingeniero, maestro u operario), debe tomar el control inmediato.
- Se debe detener el trabajo, alejarse del peligro y esperar instrucciones.

- Se notificará al personal sobre la emergencia mediante tres pitos largos de silbato o sirena. El personal debe detener sus labores y desplazarse a las áreas designadas como puntos de reunión y esperar instrucciones.
- El Supervisor de la Obra y /o servicio se encargará de tomar lista de todos los trabajadores que se encuentra en su zona de trabajo, en caso de evacuación todo el personal seguirá este plan.
- El Supervisor de la Obra y /o servicio se encargará de advertir luego del tomado de la lista ante cualquier detalle o ausencia de personal al Jefe de Emergencia o Comandante Operativo de obra tan pronto como sea posible.
- Ningún trabajador retornará a la obra sin una autorización por parte del Jefe de Emergencia o Comandante Operativo o del Supervisor de la Obra.

En caso de Incendio:

- El personal designado como Brigadas contra Incendios, comunicará a la Unidad Operativa, indicando lo siguiente:

- Dirección o ubicación de la emergencia.
- Qué es lo que se está incendiando.
- Extensión del incendio / otros peligros.
- Comunicar si se requiere ambulancia.
- Si existen personas heridas o atrapadas.
- Nombre y número de teléfono del cual realiza la llamada.

- La brigada contra incendio designadas debe solo intentar de contener el fuego siempre y cuando no arriesguen su integridad física y tengan el equipo apropiado a la mano.
- Los extintores de incendios deben encontrarse repartidos de manera adecuada en las instalaciones del campamento.
- Se realizará la inspección mensual de los extintores asignados en la obra, la cual se llevará un registro.

En caso de una emergencia médica:

- Los Brigadas de Primeros Auxilios deben tomar control de la situación y designar al menos a una persona para quedarse con el afectado. La persona afectada NO DEBE SER MOVIDA a menos que su seguridad siga en riesgo.
- Si se trata de casos con energía eléctrica, NO TOCAR al afectado. Tratar de aislar la fuente de energía eléctrica y luego apagarla a fin de realizar los primeros auxilios.
- Los miembros de la Brigada de Primeros Auxilios de la obra y el área de SST de la Unidad Operativa, deben ser comunicados de inmediato. La información que debe proporcionarse incluye:

1. Ubicación de la persona afectada.
2. Número de personas afectadas.
3. Tipo de lesión.
4. Cualquier limitación de acceso.
5. Indicar si o los accidentados están siendo asistidos.

- Un botiquín de primeros auxilios totalmente equipado se conserva en el tópico de emergencia de obra en el cual estará a cargo del Comandante Operativo.

En caso de sismo:

- Los Brigadas de Evacuación y Rescate, son los responsables de dirigir a los colaborados de la obra a la zona de seguridad por rutas establecidas cuando se presente la emergencia.

- Brigadista:

- Ejecutar las instrucciones que se han indicado para cada caso específico siguiendo las órdenes directas del Comandante Operativo.
- Entrenarse y capacitarse permanentemente para ejecutar y mejorar las instrucciones de trabajo planificadas que sean de la competencia de Brigada.
- Seguir las instrucciones que sean aplicables a su brigada en el caso de una emergencia.

X. EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO EN SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE

10.1 El asesor externo de SST reportará al Área Usuaria, los reportes de actos y/o condiciones inseguras, detectadas a las empresas contratistas, que estén bajo su responsabilidad, indicando la criticidad de dicha infracción.

10.2 El asesor externo de SST evaluará el desempeño de las empresas proveedoras cualquiera que sea su modalidad de contratación, debiendo informar al área de Compras para que incluya dentro del historial aquellas faltas en las que haya incurrido el proveedor durante la realización de servicios dentro de las instalaciones.

10.3 Las faltas del proveedor se calificarán de la siguiente manera:

- Faltas leves
- Faltas moderadas
- Falta graves

10.4 Faltas Leves:

- No cumplir con las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo, que resulten o podrían resultar en un incidente con **RIESGO/IMPACTO BAJO.**
- No contar con el uniforme adecuado que identifique al trabajador.
- No usar equipo de protección personal o usarlo en condiciones inadecuadas.
- Uso de herramientas artesanales (hechizas) o en condiciones inadecuadas.
- No presentar a tiempo los informes y/o documentos solicitados por la empresa usuaria.

- La falta de orden y limpieza en la zona de trabajo asignada.
- No disponer adecuadamente de los residuos que generan.
- No contar con su Registro de control de asistencia de su personal; así como los registros exigidos dentro del servicio por temas de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.

10.5 Faltas Moderadas:

- No cumplir con las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo, que resulten o podrían resultar en un incidente con **RIESGO/IMPACTO MODERADO**.
- Reincidencia en una infracción menor en dos semanas consecutivas.
- Maquinarias y equipos sin guardas adecuadas en las partes móviles.
- No informar de manera inmediata los incidentes y accidentes.
- Llenar los registros con información inexacta.
- La falta de orden y limpieza en la zona de trabajo asignada, que puedan ocasionar accidentes
- No disponer adecuadamente de los residuos que generan y puedan impactar en el medio ambiente y en los procesos.
- No cumplir con sus obligaciones laborales de su personal a cargo (contratos de trabajo, pago de remuneración, entrega de boleta de pago, etc.).
- Mala conducta de su personal dentro de las instalaciones (deterioro de ambientes, falta de respeto, caso omiso a una disposición brindada por personal de seguridad industrial, etc.).

10.6 Faltas Graves:

- No cumplir con las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Reglamento Interno de Seguridad y salud en el Trabajo, que resulten o podrían resultar en un accidente o incidente con **RIESGO/IMPACTO ALTO**.
- Reincidencia en una infracción moderada en dos semanas consecutivas.
- Operar equipos que no ha sido autorizado.

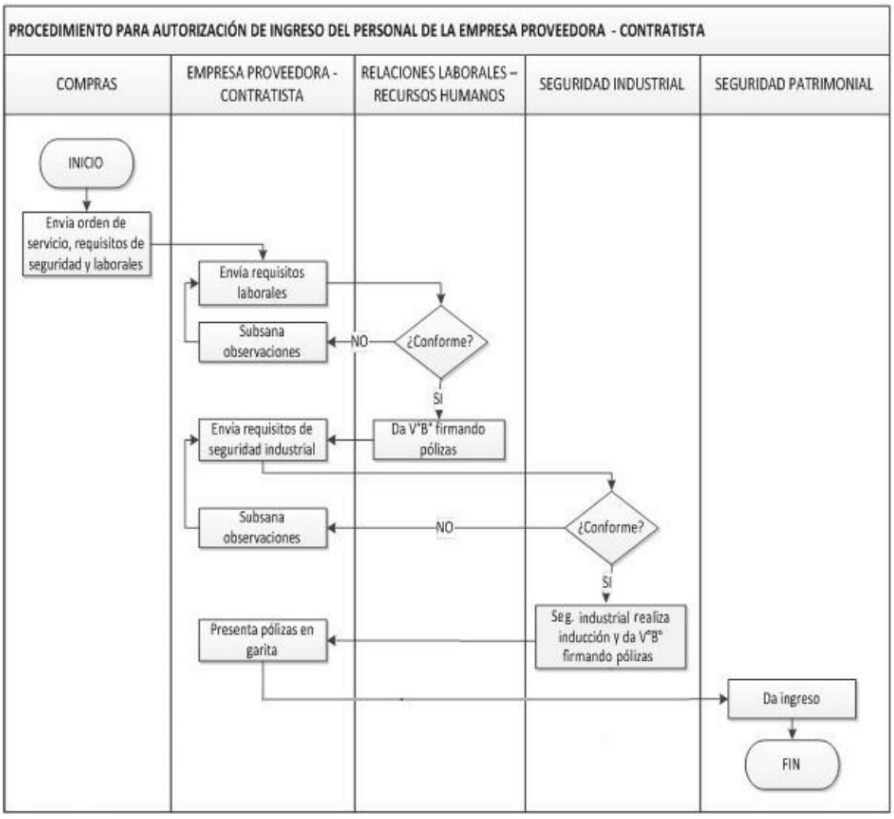
- No informar de manera inmediata los incidentes peligros y accidentes.
- No disponer adecuadamente de los residuos que generan y puedan impactar en el medio ambiente y en los procesos que puedan ocasionar un accidente, explosión o incendio.
- No cumplir con sus obligaciones laborales de su personal a cargo (contratos de trabajo, pago de remuneración, entrega de boleta de pago, etc.)
- Mala conducta de su personal dentro de las instalaciones (Robos, agresiones físicas, consumo de alcohol y drogas, etc.).
- Falsificar documentos exigidos (Seguro SCTR, Contratos de Trabajo, Certificados de antecedentes policiales, Boletas de pago, etc.).

Nota: Las FALTAS GRAVES, serán evaluadas por el área de Gerencia General y asesor externo SST, quienes determinarán la continuación o cancelación del servicio, con riesgo al bloqueo dentro del historial de proveedores de la empresa.

XI ANEXOS

- Anexo 01: Diagrama de flujo para el ingreso del Personal Contratista.
- Anexo 02: Formato de Identificación de Peligrosos y Evaluación de Riesgos y su Control.
- Anexo 03: Recomendaciones para la Identificación del Personal de Empresas Terceras

ANEXO 1. DIAGRAMA DE FLUJO PARA EL INGRESO DE PERSONAL DE EMPRESA PROVEEDORA - CONTRATISTA



ANEXO 2

IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN DE RIESGOS Y SU CONTROL (IPERC) PARA PROVEEDORES – CONTRATISTAS														
EMPRESA				ÁREA - SECCIÓN					FECHA INICIO					
TRABAJO A REALIZAR									FECHA FIN					
PROCESO DE IDENTIFICACIÓN, EVALUACIÓN Y CONTRCL DE RIESGOS OCUPACIONALES														
N°	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO, ACTIVIDADES, MÁQUINAS Y EQUIPOS			PUESTOS DE TRABAJO INVOLUCRADOS	PELIGRO	RIESGO	CONTROLES EXISTENTES (controles físicos, controles administrativos - capacitaciones, Epp)	LESIÓN POSIBLE	EVALUACIÓN DEL RIESGO		NIVEL DEL RESGO ACTUAL	CATEGORIZACIÓN	SIGNIFICATIVOS SI
	Proceso	Actividad	Máquinas y/o equipos utilizados						Índice de Probabilidad	Índice de Severidad			

V°B° Supervisor - Contratista

Metodo de valoración

VALORACION DEL RIESGO		
NIVEL DE RIESGO	**CATEGORIA**	**ACCIONES A TOMAR**
De 1 a 3	TOLERABLE (TO)	No se necesita mejorar la acción preventiva. Sin embargo, se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante. Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control.
De 4 a 6	MODERADO (MO)	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un período determinado. Cuando el riesgo moderado esta asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de
De 8 a 9	IMPORTANTE (IM)	No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados. Será necesario iniciar el estudio de la actividad para reducir el riesgo en el plazo más breve a ser definido por el responsable del área.
De 12 a 16	NO TOLERABLE (NT)	No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo, incluso con recursos ilimitados, debe prohibirse el trabajo. En forma inmediata es necesario establecer un plan de acción para reducir el grado de riesgo.

NR = P x S		Probabilidad			
		4	3	2	1
Severidad	4	NO TOLERABLE (16)	NO TOLERABLE (12)	IMPORTANTE (8)	MODERADO (4)
	3	NO TOLERABLE (12)	IMPORTANTE (9)	MODERADO (6)	TOLERABLE (3)
	2	IMPORTANTE (8)	MODERADO (6)	MODERADO (4)	TOLERABLE (2)
	1	MODERADO (4)	TOLERABLE (3)	TOLERABLE (2)	TOLERABLE (1)

ANEXO 3. RECOMENDACIONES PARA LA IDENTIFICACIÓN DEL PERSONAL DE EMPRESAS PROVEEDORAS - CONTRATISTAS

Se deberá constatar que el personal de la empresa tercera y/o prestadora de servicio cuente con:

- Registro del trabajador en Seguro Complementario de todo Riesgo Salud / Pensión – SCTR, vigente y visado por las áreas de Seguridad Industrial y Gestión Humana.
- Control de asistencia visado por las áreas de Seguridad Industrial y Gestión Humana (sólo se realizará el ingreso del personal que se encuentre en lista y en las fechas programadas)
- Verificación de DNI y/o carnet de extranjería del personal tercero.
- Utilización de uniforme que identifique a la empresa para la que labora.
- Verificación de que el personal tercero cuente con Inducción de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente, de no contar deberá comunicarse con el área de Seguridad Industrial para el registro de la inducción.
- Para el ingreso de vehículos de terceros a las instalaciones, el área de Seguridad Patrimonial verificará:
  - SOAT de los vehículos propios o de subcontratas que ingresen a la empresa
  - Certificado de Inspección Técnica Vehicular
  - Presencia de extintor, cinturones de seguridad operativos, conos, botiquín y alarma de retroceso.

Anexo 53. Inducción de SST

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	Inducción de SST
FECHA:	02/01/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1.5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CECILIO SANCHEZ PURIHUAMAN	45050738	COCINA		
2	BRIANS FRIAS VARGAS	7767608	COCINA		
3	CARLOS DANIEL MORE MERINO	77048044	COCINA		
4	JORCAN BURGA MONDRAGON	71378620	COCINA		
5	ESPERANZA GAYOSO ACOSTA	77240087	COCINA		
6	JOEL AGUILAR CARRILLO	75179473	COCINA		
7	FRANK BARRIOS FASABI	73578815	COCINA		
8	MARGARITA BALLENA FERRE	75763911	COCINA		
9	ANA ALVARADO PEREZ	75142669	COCINA		
10	ROSA EMILIA SANCHEZ CALDERON	75508878	COCINA		
11	ROYMER YOEL TOCTO DELGADO	76649852	COCINA		
12	JOSE LUIS CUBAS ZEA	71593416	MANTENIMIENTO		
13	RODOLFO CUBAS BUSTAMANTE	16715512	MANTENIMIENTO		
14	CARLOS VELASQUEZ GONZALES	47404410	BAR		
15	TITO HEREDIA VASQUEZ	74422928	BAR		
16	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR		
17	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO		
18	JAMIR HUARIPATA PUESCAS	77036062	MOZO		
19	LEONEL GONZALES SECLEN	77529204	MOZO		
20	ROBERTO ZEA ROJAS	16748914	MOZO		
21	ALEXANDER VENTURA GAJO	75111096	MOZO		
22	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO		
23	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO		
24	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO		
25	ANGELICA GARCIA SANCHEZ	43286110	MOZO		

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	SSO SST	02/01/23	

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	*01

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	Inducción de SST
FECHA:	02/01/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CINTHIA SANCHEZ MORAN	45567955	MOZO		
2	JHON DELGADO RODRIGUEZ		DELIVERY		
3	JESUS RAMOS QUINTANA	71083582	MARKETING		
4	JOSE MARIANO CONGO ALCANTARA		GERENTE		
5	ELENA DIAZ GONZALES	16792990	COORDINADORA		
6	CRISTIAN VEL GALVEZ	73133268	COCINA		
7	JANET BURGA MONGRAGON	44492232	SUPERVISORA		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup SST	02/01/23	

Anexo 54. Capacitación sobre 5S

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	Capacitación sobre 5S
FECHA:	16/05/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CECILIO SANCHEZ PURIHUAMAN	45050738	COCINA		
2	BRIANS FRIAS VARGAS	7767608	COCINA		
3	CARLOS DANIEL MORE MERINO	77048044	COCINA		
4	JORCAN BURGA MONDRAGON	71378620	COCINA		
5	ESPERANZA GAYOSO ACOSTA	77240087	COCINA		
6	JOEL AGUILAR CARRILLO	75179473	COCINA		
7	FRANK BARRIOS FASABI	73578815	COCINA		
8	MARGARITA BALLENA FERRE	75763911	COCINA		
9	ANA ALVARADO PEREZ	75142669	COCINA		
10	ROSA EMILIA SANCHEZ CALDERON	75508878	COCINA		
11	ROYMER YOEL TOCTO DELGADO	76649852	COCINA		
12	JOSE LUIS CUBAS ZEA	71593416	MANTENIMIENTO		
13	RODOLFO CUBAS BUSTAMANTE	16715512	MANTENIMIENTO		
14	CARLOS VELASQUEZ GONZALES	47404410	BAR		
15	TITO HEREDIA VASQUEZ	74422928	BAR		
16	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR		
17	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO		
18	JAMIR HUARIPATA PUESCAS	77036062	MOZO		
19	LEONEL GONZALES SECLEN	77529204	MOZO		
20	ROBERTO ZEA ROJAS	16748914	MOZO		
21	ALEXANDER VENTURA GAJO	75111096	MOZO		
22	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO		
23	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO		
24	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO		
25	ANGELICA GARCIA SANCHEZ	43286110	MOZO		

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua.	Sup SST	16/05/23	

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	*01

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	Capacitación sobre 5S
FECHA:	16/05/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CINTHIA SANCHEZ MORAN	45567955	MOZO		
2	JHON DELGADO RODRIGUEZ		DELIVERY		
3	JESUS RAMOS QUINTANA	71083582	MARKETING		
4	JOSE MARIANO CONGO ALCANTARA		GERENTE		
5	ELENA DIAZ GONZALES	16792990	COORDINADORA		
6	CRISTIAN VEL GALVEZ	73133268	COCINA		
7	JANET BURGA MONGRAGON	44492232	SUPERVISORA		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup SST	16/05/23	

Anexo 55. Registro de Capacitación sobre vigilancia y prevención COVID

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	Capacitación sobre vigilancia y prevención COVID
FECHA:	08/06/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CECILIO SANCHEZ PURIHUAMAN	45050738	COCINA		
2	BRIANS FRIAS VARGAS	7767608	COCINA		
3	CARLOS DANIEL MORE MERINO	77048044	COCINA		
4	JORCAN BURGA MONDRAGON	71378620	COCINA		
5	ESPERANZA GAYOSO ACOSTA	77240087	COCINA		
6	JOEL AGUILAR CARRILLO	75179473	COCINA		
7	FRANK BARRIOS FASABI	73578815	COCINA		
8	MARGARITA BALLENA FERRE	75763911	COCINA		
9	ANA ALVARADO PEREZ	75142669	COCINA		
10	ROSA EMILIA SANCHEZ CALDERON	75508878	COCINA		
11	ROYMER YOEL TOCTO DELGADO	76649852	COCINA		
12	JOSE LUIS CUBAS ZEA	71593416	MANTENIMIENTO		
13	RODOLFO CUBAS BUSTAMANTE	16715512	MANTENIMIENTO		
14	CARLOS VELASQUEZ GONZALES	47404410	BAR		
15	TITO HEREDIA VASQUEZ	74422928	BAR		
16	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR		
17	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO		
18	JAMIR HUARIPATA PUESCAS	77036062	MOZO		
19	LEONEL GONZALES SECLEN	77529204	MOZO		
20	ROBERTO ZEA ROJAS	16748914	MOZO		
21	ALEXANDER VENTURA GAJO	75111096	MOZO		
22	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO		
23	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO		
24	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO		
25	ANGELICA GARCIA SANCHEZ	43286110	MOZO		

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup. SST	08/06/23	

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	*01

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	Capacitación sobre vigilancia y prevención COVID
FECHA:	08/06/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CINTHIA SANCHEZ MORAN	45567955	MOZO		
2	JHON DELGADO RODRIGUEZ		DELIVERY		
3	JESUS RAMOS QUINTANA	71083582	MARKETING		
4	JOSE MARIANO CONGO ALCANTARA		GERENTE		
5	ELENA DIAZ GONZALES	16792990	COORDINADORA		
6	CRISTIAN VEL GALVEZ	73133268	COCINA		
7	JANET BURGA MONGRAGON	44492232	SUPERVISORA		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup. SST	08/06/23	

Anexo 56. Registro de capacitación sobre protocolos sanitarios

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	capacitación sobre protocolos sanitarios
FECHA:	17/02/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CECILIO SANCHEZ PURIHUAMAN	45050738	COCINA		
2	BRIANS FRIAS VARGAS	7767608	COCINA		
3	CARLOS DANIEL MORE MERINO	77048044	COCINA		
4	JORCAN BURGA MONDRAGON	71378620	COCINA		
5	ESPERANZA GAYOSO ACOSTA	77240087	COCINA		
6	JOEL AGUILAR CARRILLO	75179473	COCINA		
7	FRANK BARRIOS FASABI	73578815	COCINA		
8	MARGARITA BALLENA FERRE	75763911	COCINA		
9	ANA ALVARADO PEREZ	75142669	COCINA		
10	ROSA EMILIA SANCHEZ CALDERON	75508878	COCINA		
11	ROYMER YOEL TOCTO DELGADO	76649852	COCINA		
12	JOSE LUIS CUBAS ZEA	71593416	MANTENIMIENTO		
13	RODOLFO CUBAS BUSTAMANTE	16715512	MANTENIMIENTO		
14	CARLOS VELASQUEZ GONZALES	47404410	BAR		
15	TITO HEREDIA VASQUEZ	74422928	BAR		
16	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR		
17	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO		
18	JAMIR HUARIPATA PUESCAS	77036062	MOZO		
19	LEONEL GONZALES SECLEN	77529204	MOZO		
20	ROBERTO ZEA ROJAS	16748914	MOZO		
21	ALEXANDER VENTURA GAJO	75111096	MOZO		
22	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO		
23	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO		
24	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO		
25	ANGELICA GARCIA SANCHEZ	43286110	MOZO		

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup SST	17/02/23	

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	*01

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	capacitación sobre protocolos sanitarios
FECHA:	17/02/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CINTHIA SANCHEZ MORAN	45567955	MOZO		
2	JHON DELGADO RODRIGUEZ		DELIVERY		
3	JESUS RAMOS QUINTANA	71083582	MARKETING		
4	JOSE MARIANO CONGO ALCANTARA		GERENTE		
5	ELENA DIAZ GONZALES	16792990	COORDINADORA		
6	CRISTIAN VEL GALVEZ	73133268	COCINA		
7	JANET BURGA MONGRAGON	44492232	SUPERVISORA		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sp SST	17/02/23	

Anexo 57. Registro de capacitación sobre manipulación de cargas

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	capacitación sobre manipulación de cargas
FECHA:	08/03/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1.5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CECILIO SANCHEZ PURIHUAMAN	45050738	COCINA		
2	BRIANS FRIAS VARGAS	7767608	COCINA		
3	CARLOS DANIEL MORE MERINO	77048044	COCINA		
4	JORCAN BURGA MONDRAGON	71378620	COCINA		
5	ESPERANZA GAYOSO ACOSTA	77240087	COCINA		
6	JOEL AGUILAR CARRILLO	75179473	COCINA		
7	FRANK BARRIOS FASABI	73578815	COCINA		
8	MARGARITA BALLENA FERRE	75763911	COCINA		
9	ANA ALVARADO PEREZ	75142669	COCINA		
10	ROSA EMILIA SANCHEZ CALDERON	75508878	COCINA		
11	ROYMER YOEL TOCTO DELGADO	76649852	COCINA		
12	JOSE LUIS CUBAS ZEA	71593416	MANTENIMIENTO		
13	RODOLFO CUBAS BUSTAMANTE	16715512	MANTENIMIENTO		
14	CARLOS VELASQUEZ GONZALES	47404410	BAR		
15	TITO HEREDIA VASQUEZ	74422928	BAR		
16	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR		
17	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO		
18	JAMIR HUARIPATA PUESCAS	77036062	MOZO		
19	LEONEL GONZALES SECLEN	77529204	MOZO		
20	ROBERTO ZEA ROJAS	16748914	MOZO		
21	ALEXANDER VENTURA GAJO	75111096	MOZO		
22	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO		
23	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO		
24	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO		
25	ANGELICA GARCIA SANCHEZ	43286110	MOZO		

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	SUP SST	08/03/23	

FORMATO		
INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Código:	490-REG-CIE-001
	Fecha de elaboración:	2/01/2023
	Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
	Versión:	*01

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	capacitación sobre manipulación de cargas
FECHA:	08/03/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CINTHIA SANCHEZ MORAN	45567955	MOZO		
2	JHON DELGADO RODRIGUEZ		DELIVERY		
3	JESUS RAMOS QUINTANA	71083582	MARKETING		
4	JOSE MARIANO CONGO ALCANTARA		GERENTE		
5	ELENA DIAZ GONZALES	16792990	COORDINADORA		
6	CRISTIAN VEL GALVEZ	73133268	COCINA		
7	JANET BURGA MONGRAGON	44492232	SUPERVISORA		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	SupSST	08/03/23	

Anexo 58. Registro de capacitación sobre trabajo seguro con ruido

FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
	Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
	Versión:	1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	capacitación sobre trabajo seguro con ruido
FECHA:	15/04/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CECILIO SANCHEZ PURIHUAMAN	45050738	COCINA		
2	BRIANS FRIAS VARGAS	7767608	COCINA		
3	CARLOS DANIEL MORE MERINO	77048044	COCINA		
4	JORCAN BURGA MONDRAGON	71378620	COCINA		
5	ESPERANZA GAYOSO ACOSTA	77240087	COCINA		
6	JOEL AGUILAR CARRILLO	75179473	COCINA		
7	FRANK BARRIOS FASABI	73578815	COCINA		
8	MARGARITA BALLENA FERRE	75763911	COCINA		
9	ANA ALVARADO PEREZ	75142669	COCINA		
10	ROSA EMILIA SANCHEZ CALDERON	75508878	COCINA		
11	ROYMER YOEL TOCTO DELGADO	76649852	COCINA		
12	JOSE LUIS CUBAS ZEA	71593416	MANTENIMIENTO		
13	RODOLFO CUBAS BUSTAMANTE	16715512	MANTENIMIENTO		
14	CARLOS VELASQUEZ GONZALES	47404410	BAR		
15	TITO HEREDIA VASQUEZ	74422928	BAR		
16	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR		
17	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO		
18	JAMIR HUARIPATA PUESCAS	77036062	MOZO		
19	LEONEL GONZALES SECLEN	77529204	MOZO		
20	ROBERTO ZEA ROJAS	16748914	MOZO		
21	ALEXANDER VENTURA GAJO	75111096	MOZO		
22	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO		
23	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO		
24	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO		
25	ANGELICA GARCIA SANCHEZ	43286110	MOZO		

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	SySST	15/04/23	

FORMATO		Código:	490-REG-CIE-001
INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA		Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	*01

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	capacitación sobre trabajo seguro con ruido
FECHA:	15/04/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1.5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CINTHIA SANCHEZ MORAN	45567955	MOZO		
2	JHON DELGADO RODRIGUEZ		DELIVERY		
3	JESUS RAMOS QUINTANA	71083582	MARKETING		
4	JOSE MARIANO CONGO ALCANTARA		GERENTE		
5	ELENA DIAZ GONZALES	16792990	COORDINADORA		
6	CRISTIAN VEL GALVEZ	73133268	COCINA		
7	JANET BURGA MONGRAGON	44492232	SUPERVISORA		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup. SST	15/04/23	

Anexo 59. Registro de capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	1

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina
FECHA:	06/05/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CECILIO SANCHEZ PURIHUAMAN	45050738	COCINA		
2	BRIANS FRIAS VARGAS	7767608	COCINA		
3	CARLOS DANIEL MORE MERINO	77048044	COCINA		
4	JORCAN BURGA MONDRAGON	71378620	COCINA		
5	ESPERANZA GAYOSO ACOSTA	77240087	COCINA		
6	JOEL AGUILAR CARRILLO	75179473	COCINA		
7	FRANK BARRIOS FASABI	73578815	COCINA		
8	MARGARITA BALLENA FERRE	75763911	COCINA		
9	ANA ALVARADO PEREZ	75142669	COCINA		
10	ROSA EMILIA SANCHEZ CALDERON	75508878	COCINA		
11	ROYMER YOEL TOCTO DELGADO	76649852	COCINA		
12	JOSE LUIS CUBAS ZEA	71593416	MANTENIMIENTO		
13	RODOLFO CUBAS BUSTAMANTE	16715512	MANTENIMIENTO		
14	CARLOS VELASQUEZ GONZALES	47404410	BAR		
15	TITO HEREDIA VASQUEZ	74422928	BAR		
16	ERICK COELLON SEVERINO	73423691	BAR		
17	MARIA RIVAS LANZA	21096194	MOZO		
18	JAMIR HUARIPATA PUESCAS	77036062	MOZO		
19	LEONEL GONZALES SECLEN	77529204	MOZO		
20	ROBERTO ZEA ROJAS	16748914	MOZO		
21	ALEXANDER VENTURA GAJO	75111096	MOZO		
22	SANTIAGO TARRILLO DE LA TORRE	70296483	MOZO		
23	MAURICIO RAYMUNDO CRUZ GASTULO	71739741	MOZO		
24	GABRIEL SILVA TRONCOS	74635862	MOZO		
25	ANGELICA GARCIA SANCHEZ	43286110	MOZO		

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup. SST	06/05/23	

	FORMATO	Código:	490-REG-CIE-001
	INDUCCIÓN, CAPACITACIÓN, ENTRENAMIENTO Y SIMULACROS DE EMERGENCIA	Fecha de elaboración:	2/01/2023
		Razón Social:	490 Carnes y Parrillas S.A.C.
		Versión:	*01

DATOS DEL EMPLEADOR

RAZÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
490 Carnes y Parrillas S.A.C.	20561155284	AV. MIGUEL GRAU NRO. 1055 URB. SANTA VICTORIA LAMBAYEQUE - CHICLAYO - CHICLAYO	RESTAURANTES Y DE SERVICIO MÓVIL DE COMIDAS	32

MARCAR (X)

INDUCCIÓN	CAPACITACIÓN	ENTRENAMIENTO	SIMULACRO DE EMERGENCIA
	X		

TEMA:	capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina
FECHA:	06/05/23
NOMBRE DEL CAPACITADOR	Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua
Nº HORAS	1,5

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	DNI	ÁREA	FIRMA	OBSERVACIONES
1	CINTHIA SANCHEZ MORAN	45567955	MOZO		
2	JHON DELGADO RODRIGUEZ		DELIVERY		
3	JESUS RAMOS QUINTANA	71083582	MARKETING		
4	JOSE MARIANO CONGO ALCANTARA		GERENTE		
5	ELENA DIAZ GONZALES	16792990	COORDINADORA		
6	CRISTIAN VEL GALVEZ	73133268	COCINA		
7	JANET BURGA MONGRAGON	44492232	SUPERVISORA		
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					

RESPONSABLE DEL REGISTRO

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FECHA	FIRMA
Leonardo Franco Cabezudo Ravichagua	Sup. SST	06/05/23	

Anexo 60. Ficha técnica luxómetro

Luxómetros
Modelos CA811 y CA813



Los Luxómetros Modelos CA811 y CA813 son instrumentos portátiles muy sencillos de usar. Poseen sensores ópticos que reaccionan como el ojo humano, lo que los hace ideales para analizar y planificar la iluminación de lugares de trabajo. Su ergonómica carcasa, gran display y funciones de selección intuitivas, hacen de éste instrumento la mejor elección para cualquier aplicación.

Los Luxómetros Modelos CA811 y CA813 han sido diseñados para ser utilizados con una sola mano. Ambos miden en luxes o pié/candelas, mediante su display LCD retroiluminado de 3½ dígitos y función HOLD (Guardar). El Modelo CA811 incorpora la función MAX (Máximo) y el Modelo CA813 ofrece la función PEAK (Pico). Este modelo además, tiene, mejor respuesta espectral.

Caracteristicas

- Operables con sólo una mano
- Su diseño permite medir una gran variedad de tipos de iluminación
- Sensor desmontable, muy práctico para lecturas en ambientes cerrados
- Mide en pié/candelas o luxes
- Corrección por ley de coseno
- Función HOLD (Guardar)
- Función PEAK (Pico) – (Modelo CA813)
- Función MAX (Máximo) – (Modelo CA811)
- Respuesta fotóptica CIE (ojo humano)
- 2000-cuentes backlit LCD
- Livianos y compactos
- Cubierta protectora desmontable del sensor
- Incluye un protector rugoso a pruebas de golpes y resistente al polvo

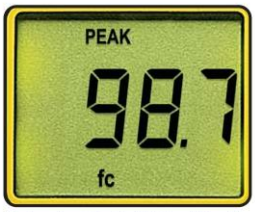
Aplicaciones

- Ensayos de cumplimiento de normas de seguridad en lugares de trabajo, oficinas y plantas industriales
- Pruebas en elementos sensibles a la luz como exhibidores, archivos, museos y galerías de arte

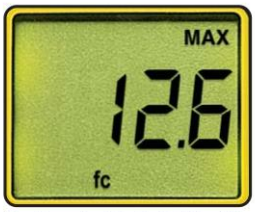
Especificaciones

MODELO	CA811	CA813*
MEDICIONES		
Escales pc = pié-candela = lm/pie = 10.76 lux	20pc, 200pc, 2000pc, 20kpc 20lux, 200lux, 2000lux, 20klux,	20pc, 200pc, 2000pc, 20kpc 20lux, 200lux, 2000lux, 20klux, 200klux
Resolución	0,01pc ó 0,01lux	0,01pc ó 0,01lux
Sensor	Fotodiodo de silicio	Fotodiodo de silicio
Respuesta espectral	Curva fotóptica CIE	Curva fotóptica CIE
Precisión para una fuente de luz de 2856K	±3% de Lectura ± 10cts	±3% de Lectura ± 10cts
Frecuencia muestreo de display	2,5 veces por segundo, nominal	
GENERALES		
Pantalla	Pantalla LCD de 3½ digitos	
Temperatura de Operación	32° a 122°F (0° a 50°C), <80% RH	
Temperatura de Almacanaje	-4° a 140°F (-20° a 60°C), 0 a 80% RH sin batería	
Polaridad	Automática	
Alimentación	9V Alkaline battery	
Indicación de Batería Baja	aparece cuando la tensión de la batería está baja	
Dimensiones	6,81 x 2,38 x 1,5" (173 x 60,5 x 38mm)	
Peso	Approx. 7,55 oz (214g) incluye batería	Approx. 7,9 oz (224g) incluye batería

**Nota: El Modelo CA813 tiene mayor sensibilidad (200klux) y posee una mejor respuesta espectral a fuentes de luz comunes.*



Pulsando el botón MAX, el Modelo CA811 guarda el MAXIMO valor medido cada 400ms.



Presionando el botón PEAK, el Modelo CA813 presenta en el display el valor PICO con un sensado cada 50ms.

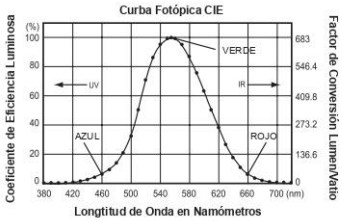


El sensor desmontable facilita la medición precisa de la iluminación en oficinas. La sonda posee un cordón extensible que facilita su orientación, evitando las sombras, y permite enfrentarla hacia una fuente de luz determinada.

Construcción



1. Sensor con fotodiodo
2. Indicador de Batería Baja
3. Selector de Escala
4. Botón PEAK (Pico) – (Modelo CA813)
   Botón MAX (Máximo) – (Modelo CA811)
5. Selector Encendido/Modo (pc – lux)
6. Sensor de luz extensible
7. Pantalla de 3½ digitos
8. Botón HOLD (Guardar)



INFORMACION PARA REALIZAR PEDIDOS — NUM. CATALOGO

Luxómetro Modelo CA811 . . . . . **Cat. #2121.20**
Incluye una batería Alcalina de 9V, un protector gris rugoso a pruebas de golpes y resistente al polvo y manual del usuario

Luxómetro Modelo CA813 . . . . . **Cat. #2121.21**
Incluye una batería Alcalina de 9V, un protector gris rugoso a pruebas de golpes y resistente al polvo y manual del usuario

Contactos

América del Sur, América Central, Mexico, Caríbe, Australia y Nueva Zelanda:

Chauvin Arnoux®, Inc.
d.b.a. AEMC® Instruments
15 Faraday Drive
Dover, NH 03820 USA
(978) 526-7667 • Fax (978) 526-7605
export@aemc.com
www.aemc.com

Servicio al Cliente – para hacer un pedido, obtener precio y envíos:
customerservice@aemc.com

Departamento de Ventas – para información de ventas en general:
sales@aemc.com

Servicio de Reparación y Calibración – para información en reparación y calibración, obtener manual del usuario:
repair@aemc.com

Soporte Técnico y aplicación de Producto – para soporte técnico y aplicación:
techinfo@aemc.com

Webmaster – para información referente a www.aemc.com:
webmaster@aemc.com

Estados Unidos y Canadá:

Chauvin Arnoux®, Inc.
d.b.a. AEMC® Instruments
200 Foxborough Blvd.
Foxborough, MA 02035 USA
(508) 698-2115 • Fax (508) 698-2118
www.aemc.com

Otros Países:

Chauvin Arnoux
190, rue Championnet
75876 Paris Cedex 18, France
33 1 44 85 45 28 • Fax 33 1 46 27 73 89
info@chauvin-arnoux.com
www.chauvin-arnoux.com

Anexo 61. Cálculos de monitoreo de iluminación de caja

CÁLCULO DE CONSTANTE DE SALÓN

$$K = \frac{A \times B}{h(A+B)}$$

A= Longitud
B= Ancho
h= Altura de la luminaria tomada hasta el plano de trabajo

$$K = \frac{130\text{cm} \times 182\text{cm}}{130\text{ cm} \times (312\text{cm})}$$

$$K = \frac{23660}{40560}$$

K= 0,583333333

Relación entre el Indice de Area y el número de Zonas de Medición

Indice de área	A) Número mínimo de zonas a evaluar	B) Número de zonas a considerar por la limitación
K < 1	4	6
1 ≤ K < 2	9	12
2 ≤ K < 3	16	20
3 ≤ K	25	30

K=0,583<1 e 4 a 6 zonas a evaluar

MEDICIONES

Medición 1	117	LUX
Medición 2	87	LUX
Medición 3	108	LUX
Medición 4	116	LUX

FACTOR DE UNIFORMIDAD (FU)

Ep= Nivel promedio de iluminación de salón
Ep= 107

FU1=	0,91
FU2=	0,81
FU3=	0,99
FU4=	0,92

Mas del 75% se encuentran dentro del rango de 0.67 a 1.00, determinandose que los niveles de medición evaluados en 490 Carnes & Parrillas son uniformes.

MÍNIMO DE LUXES

TAREA VISUAL	PUESTO DE TRABAJO	NMR (Lux)
En exteriores: distinguir el área de tránsito	Áreas generales exteriores: patios y estacionamientos	20
En interiores: distinguir el área de tránsito desplazarse caminando, vigilancia, movimiento de vehículos	Áreas generales interiores: almacenes de poco movimiento, pasillos, escaleras, estacionamientos cubiertos, labores en minas subterráneas, iluminación de emergencia	50
Requerimiento visual simple: inspección visual, recuento de piezas, trabajo en banco y máquina	Áreas de servicios al personal: almacenaje rudo, recepción y despacho, casetas de vigilancia, cuartos de compresores y calderos.	200
trabajo medio en banco y máquina, inspección simple, empaque y trabajos de oficina.	Talleres: áreas de empaque y ensamble, aulas y oficinas.	300
Distinción clara de detalles; maquinado y acabados delicados, ensamble e inspección moderadamente difícil, captura y procesamiento de información, manejo de instrumentos y equipo de laboratorio	Talleres de precisión: salas de cómputo, áreas de dibujo, laboratorios.	500
Distinción fina de detalles: maquinado de precisión, ensamble e inspección de trabajos delicados, manejo de instrumentos y equipo de precisión, manejo de piezas pequeñas.	Talleres de alta precisión: de pintura y acabado de superficies y laboratorios de control de calidad	750
Alta exactitud en la distinción de detalles: Ensamble, proceso e inspección de piezas pequeñas y complejas y acabado con pulidos finos.	Áreas de proceso: ensamble e inspección de piezas complejas y acabados con pulido fino.	1000
Alto grado de especialización en la distinción de detalles.	Áreas de proceso de gran exactitud.	2000

Anexo 62. Cambio de luminaria en caja



Anexo 63. Cálculo de monitoreo de iluminación área administrativa

CÁLCULO DE CONSTANTE DE SALÓN

K= AxB / h(A+B)

A= Longitud
B= Ancho
h= Altura de la luminaria tomada hasta el plano de trabajo

K= 427cm x 387cm / 120 cm (814cm)

K= 165249 / 97680

K= 1,691738329

K=1,6911 **K= de 9 a 12 zonas a evaluar**

Relación entre el Indice de Area y el número de Zonas de Medición

Indice de área	A) Número mínimo de zonas a evaluar	B) Número de zonas a considerar por la limitación
K < 1	4	6
1 ≤ K < 2	9	12
2 ≤ K < 3	16	20
3 ≤ K	25	30

MEDICIONES

Medición 1	55	LUX
Medición 2	52	LUX
Medición 3	60	LUX
Medición 4	110	LUX
Medición 5	52	LUX
Medición 6	45	LUX
Medición 7	162	LUX
Medición 8	92	LUX
Medición 9	56	LUX

FACTOR DE UNIFORMIDAD (FU)

Ep= Nivel promedio de iluminación de salón
Ep= 76

FU1=	0,72
FU2=	0,68
FU3=	0,79
FU4=	0,69
FU5=	0,68
FU6=	0,59
FU7=	0,47
FU8=	0,83
FU9=	0,74

Mas del 75% se encuentran dentro del rango de 0.67 a 1.00, determinandose que los niveles de medición evaluados en 490 Carnes & Parrillas son uniformes.

MÍNIMO DE LUXES

TAREA VISUAL	PUESTO DE TRABAJO	NMR (Lux)
En exteriores: distinguir el área de tránsito	Áreas generales exteriores: patios y estacionamientos	20
En interiores: distinguir el área de tránsito desplazarse caminando, vigilancia, movimiento de vehículos	Áreas generales interiores: almacenes de poco movimiento, pasillos, escaleras, estacionamientos cubiertos, labores en minas subterráneas, iluminación de emergencia.	50
Requerimiento visual simple: inspección visual, recuento de piezas, trabajo en banco y máquina	Áreas de servicios al personal: almacenaje rudo, recepción y despacho, casetas de vigilancia, cuartos de compresores y calderos.	200
trabajo medio en banco y máquina, inspección simple, empaque y trabajos de oficina.	Talleres: áreas de empaque y ensamble, aulas y oficinas.	300
Distinción clara de detalles; maquinado y acabados delicados, ensamble e inspección moderadamente difícil, captura y procesamiento de información, manejo de instrumentos y equipo de laboratorio	Talleres de precisión: salas de cómputo, áreas de dibujo, laboratorios.	500
Distinción fina de detalles: maquinado de precisión, ensamble e inspección de trabajos delicados, manejo de instrumentos y equipo de precisión, manejo de piezas pequeñas.	Talleres de alta precisión: de pintura y acabado de superficies y laboratorios de control de calidad	750
Alta exactitud en la distinción de detalles: Ensamble, proceso e inspección de piezas pequeñas y complejas y acabado con pulidos finos.	Áreas de proceso: ensamble e inspección de piezas complejas y acabados con pulido fino.	1000
Alto grado de especialización en la distinción de detalles.	Áreas de proceso de gran exactitud.	2000

Anexo 64. Ficha técnica de sonómetro

MEDIDORES DE PARÁMETROS AMBIENTALES
Sonómetro

Modelo CA832

Diseñado para evaluar ruidos o perturbaciones ambientales según estándares internacionales de seguridad y calidad



IP 44 Clasificado CE

▶ESPECIFICACIONES

MODELO	CA832
MEDICIONES	
Rango de medición	35 a 80 dB 50 a 100 dB 80 a 130 dB
Tasa de medición	2,5 veces por segundo
Rango dinámico	50 db
Rango de frecuencia	31,5 a 8000 Hz
Exactitud	±1,5 dB (ref. 94 dB@1 KHz)
Resolución	0,1 dB
Precisión	±2,0 dB
Pantalla	2000 cuentas
Tipo de sensor	Micrófono a base de condensador (prepolarizado) eléctrico de 0,5 pulg. Medición RMS verdadero con ponderación de frecuencia independiente
Estándar aplicable	IEC 651 tipo 2/ANSI S 1.4 tipo 2/JIS C 1502
Salida auxiliar	Salida de CC: 10 mV/dB – 50 Ω Salida de CA: 1,0 Vrms – 600 Ω
Ponderación de frecuencia	Curvas A y C
Ponderación de tiempo	S (lento) y F (rápido)
GENERAL	
Pantalla	LCD de 3½ dígitos, 2000 cuentas
Temperatura de funcionamiento	0 a 50°C (32 a 122°F), 80% de humedad relativa sin condensación
Temperatura de almacenamiento	-20 a 60°C (-4° a 140°F), humedad relativa de 0 a 80% sin batería
Fuente de alimentación	Una batería alcalina de 9 V (incluida)
Indicación de batería con baja carga	cuando la carga de la batería está baja
Dimensiones	237 x 60 x 38 mm (9,33 x 2,38 x 1,5 pulg.)
Peso	230 g (8,11 oz) con la batería

▶CARACTERÍSTICAS

- Funcionamiento sencillo con una sola mano
- Mide el sonido según la sensibilidad del oído humano
- Función Máx.
- Tres rangos de mediciones de 35 a 130 dB
- Exactitud ±1,5 dB (ref. 94 dB@1 KHz)
- Dos curvas de ponderación de tiempo: S (lento) - 550 ms y F (rápido) - 55 ms
- Dos curvas de ponderación de frecuencia: A y C
- Salida auxiliar para registros
- Instalable en trípode
- LCD con luz de pantalla de 2000 cuentas
- Liviano y compacto
- Incluye una funda gris protectora, a prueba de choques y resistente a la suciedad

▶APLICACIONES

- Fábricas
- Escuelas y bibliotecas
- Aeropuertos
- Ambientes de oficina y estudios
- Auditorios
- Hospitales

...UYE

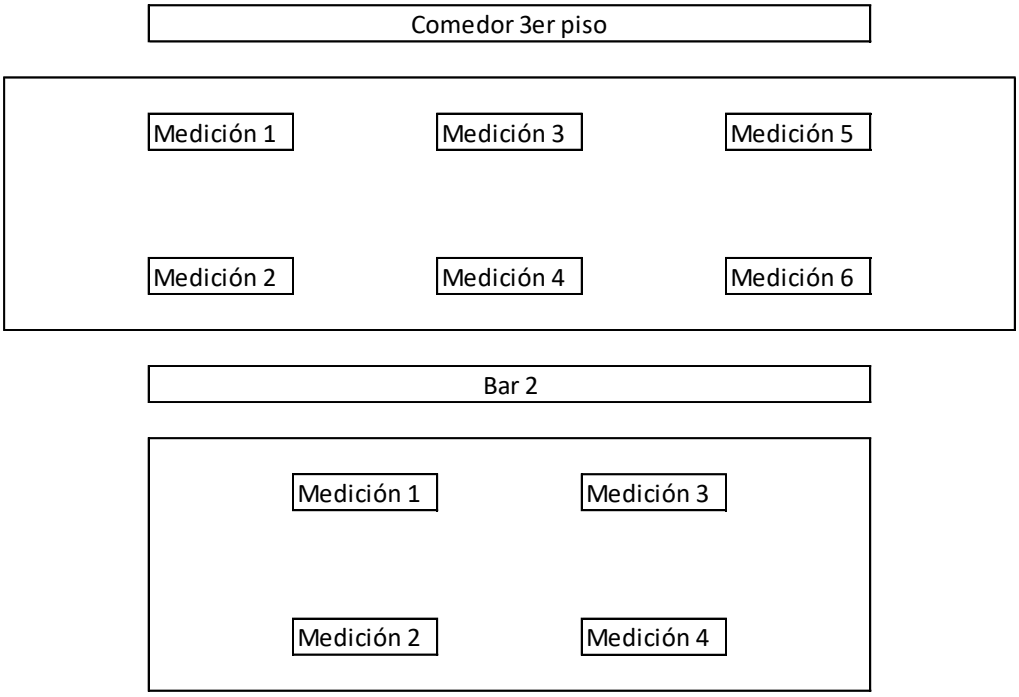
...istente a golpes, funda de espuma para ...n del micrófono, destornillador, conector Jack ...tornillo para montaje en un trípode de ...batería de 9 V y manual del usuario.





Su tornillo de montaje permite la instalación en un soporte estándar para trípodes. (no se incluye el trípode)

Anexo 65. Puntos de medición para ruido en área de comedor 3 y bar 2



Anexo 66. Cálculos de NPS y valor límite permisible

$$NPS = 10 \times Log_{10}\left(10^{\frac{X_1}{10}} + 10^{\frac{X_2}{10}} + 10^{\frac{X_3}{10}} + \ldots\right)$$

NPS COMEDOR 3= 117,735422

NPS BAR 2= 104,289151

L= límite máximo permisible
t= tiempo de exposición

L COMEDOR 3= 85+9,965*log(8/t)
L COMEDOR 3= 87,0340556

Anexo 67. Guantes para limpieza



Anexo 68. Mandilón para limpieza



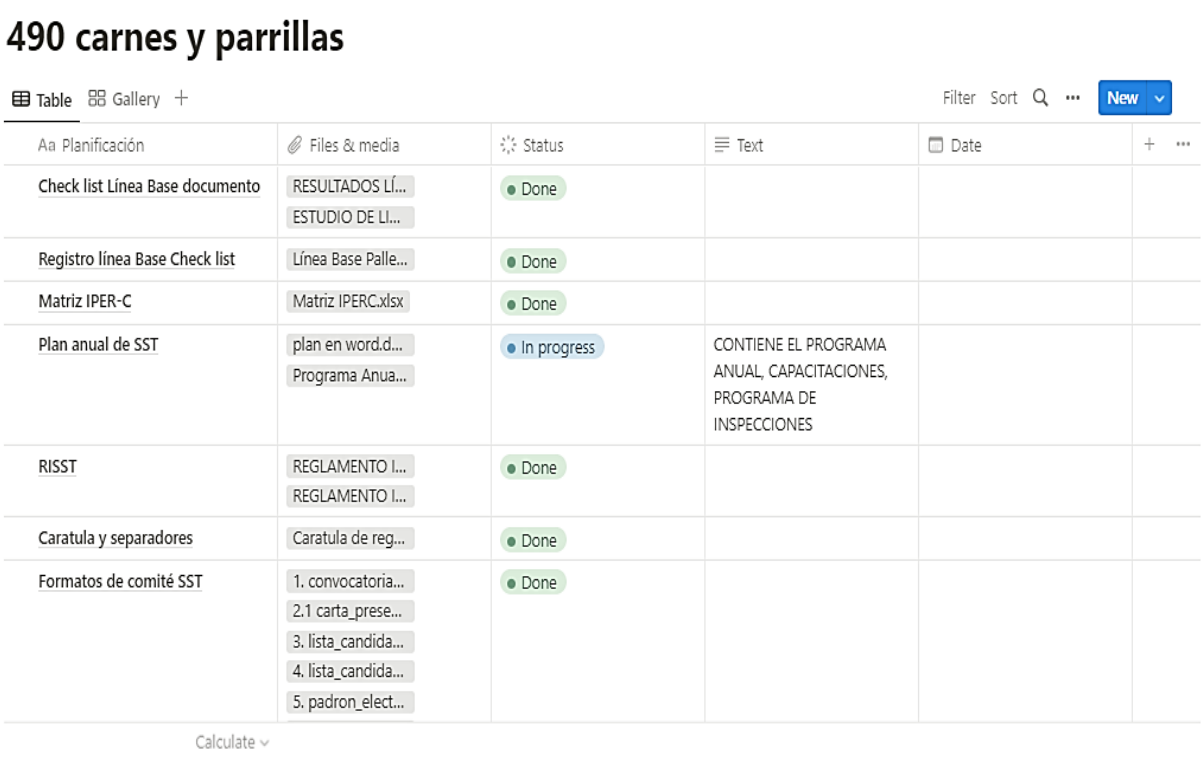
Anexo 69. Implementación de quipos para botiquín



Anexo 70. Archivadores de SST



Anexo 71. Organización en Notion



490 carnes y parrillas

Table | Gallery | + | Filter | Sort | New

Aa Planificación	Files & media	Status	Text	Date
Check list Línea Base documento	RESULTADOS LÍ... ESTUDIO DE LI...	Done		
Registro línea Base Check list	Línea Base Palle...	Done		
Matriz IPER-C	Matriz IPERC.xlsx	Done		
Plan anual de SST	plan en word.d... Programa Anua...	In progress	CONTIENE EL PROGRAMA ANUAL, CAPACITACIONES, PROGRAMA DE INSPECCIONES	
RISST	REGLAMENTO I... REGLAMENTO I...	Done		
Caratula y separadores	Caratula de reg...	Done		
Formatos de comité SST	1. convocatoria... 2.1 carta_prese... 3. lista_candida... 4. lista_candida... 5. padron_elect...	Done		

Calculate

Anexo 72. Matriz despues de la mejora de comedor 1

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Comedor Primer piso	Mozo/Jefe de Mozo	Atención de pedidos de clientes	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
2				X		Obstrubción de pasadisos con equipos mal ubicados o colocados	Locativo	Desplazamiento del personal por áreas de trabajo obstruidas pudiendo conllevar a caídas, cortes, lesiones musculares, quemaduras de primer o segundo grado y estrés laboral.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado,pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
4				X		Manipulación de la carga pesada (bandeja con platos) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
5			Recepción de platos y utensilios calientes	X		superficies calientes a más de 80 °C de los Platos y alimentos.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6		Gerente General/Coordinador	Supervisión de comedor y/o reuniones generales	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
7		Personal de Limpieza	Limpieza de comedor	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
8				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
9				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

Anexo 73. Matriz IPERC despues de la mejora cocina

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Cocina	Cocinero/Jefe de Cocina	Recepción de productos y víveres	X		Presencia de contaminantes químicos en la recepcion de productos y viveres, sin usar correctamente el uniforme,	Químico	El contacto de los contaminantes químicos con el personal de cocina puede originar quemaduras en la barrera protectora de la piel, cicatrices, ampollas, hasta pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Presencia de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía suministrada por los proveedores	Biológico	Ingreso de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía provocaría alimentos contaminados, intoxicación alimentaria y contaminación cruzada.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3			Traslado de productos hacia el almacén	X		Material pesado mayor a 25 kg al dezplazar los productos al almacen	Ergonómico	Manipulación de carga pesada por parte de los trabajadores puede conllevar a manejar malas posturas, sobreesfuerzo, hernias, lumbalgias, dolores musculares y tensión en articulaciones.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4			Preparación de alimentos	X		Herramientas filosas (chuchillos) al realizar la preparación de los alimentos de alimentos.	Mecánico	Manipulación de herramientas filosas, pudiendo provocar cortes en extremidades superiores e inferiores, laceración de nervios de la mano y pérdida de sensibilidad.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
6			Manipulación de utensilios calientes y fuentes de calor como freidoras, hornos, etc; en la preparación de alimentos	X		Superficies calientes a más de 80 °C de los hornos, cocinas y freidoras.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7				X		Encendido incorrecto del horno y cocina	Mecánico	Encender inadecuadamente el hornor y cocina puede provocar explosión del equipo, quemaduras de segundo grado, daños materiales y pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	3	**24**	**IM**	**SI**
8				X		Presencia de aceite a mas de 180 °C de equipos de cocina.	Físico	La exposición del personal al emplear aceite a altas temperaturas, podria conllevaría a la salpicadura de aceite en extremidades superiores e inferiores y quemaduras de primer o segundo grado.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
9			Retiro de víveres de la congeladora	X		Bajas temperaturas hasta -30 C° del congelador	Físico	Contacto del personal a bajas temperaturas del congelador para manipular los alimentos ubicados en su interior pudiendo conllevar a un cambio brusco de temperatura de calor a frío y problemas en el sistema respiratorio.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
10			Uso y manipulación de equipos eléctricos en la preparación de alimentos	X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
11				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
12			Eliminación de residuos orgánicos y residuos solidos	X		Acumulación de residuos orgánicos y sólidos (restos de alimentos, plásticos, cartones y otros materiales).	Biológico	Desecho de residuos orgánicos y sólidos acumulados pudiendo conllevar a la contaminacón de superficies de trabajo, dolor abdominal, náuseas y diarrea.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
13				X		Microorganismos patógenos presentes por el inadecuado lavado de manos.	Biológico	Ingreso de microorganismos patógenos pudiendo provocar infecciones alimentarias, contaminación cruzada, diarrea, naúseas, fiebre.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
14			Desplazamiento en el área de preparación de alimentos al transportar ollas, platos, sartenes y vajillas	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

15		Gerente General/Coordinador	Supervisión en cocina	X		superficies calientes a más de 80 °C de los hornos, cocinas y freidoras.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
16				X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
17		Personal de Limpieza	Limpieza de Cocina	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
18				X		superficies calientes a más de 80 °C de los hornos, cocinas y freidoras.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
19				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	2	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
20				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**

Anexo 74. Matriz IPERC despues de la mejora SSHH primer piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Servicios Higiénicos Primer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higienicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllebar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**

Anexo 75. Matriz IPERC despues de la mejora SSHH mujeres primer piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Servicios Higiénicos Primer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higienicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracturas, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllebar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**

Anexo 76. Matriz IPERC despues de la mejora Caja

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
1	Caja	Contador/Asistente de Caja	Desarrollo de trabajos administrativos	X		Pantalla de visualizaciòn de datos en ambiente no adecuado al realizar funciones administrativas.	Físico	Exposición a pantallas de visualización de datos por un tiempo prolongado (8 horas) pudiendo originar fatiga visual, irritabilidad de los ojos, síndrome de ojo seco, pérdida de visión.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Permanecer sentado por mas de 3 horas en silla no ergonómica al realizar actividades administrativas.	Ergonómico	Mantenerse sentado por tiempo prolongando pudiendo conllebar a malas posturas y trastornos musculo esqueléticos al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje de 100 a 240 V al manipular los mismos.	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos pudiendo conllevar pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
4			Entrega de documentos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
5				X		Manipulación de la carga pesada (equipos de oficina y materiales) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6		Personal de Limpieza	Caja	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
7				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
8				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

Anexo 77. Matriz IPERC despues de la mejora Bar

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Bar ubicado en Primer piso	Jefe de Bar	Recepción de productos y víveres	X		Presencia de contaminantes químicos en la recepcion de productos y viveres, sin usar correctamente el uniforme,	Biológico	El contacto de los contaminantes químicos con el personal de cocina puede originar quemaduras en la barrera protectora de la piel, cicatrices, ampollas, hasta pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Presencia de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía suministrada por los proveedores	Biológico	Ingreso de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía provocaría alimentos contaminados, intoxicación alimentaria y contaminación cruzada.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
3			Preparación de tragos, copteles, etc	X		Herramientas filosas (chuchillos) al realizar la preparación de los alimentos de alimentos.	Mecánico	Manipulación de herramientas filosas, pudiendo provocar cortes en extremidades superiores e inferiores, laceración de nervios de la mano y pérdida de sensibilidad.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
5			Retiro de víveres de la congeladora	X		Bajas temperaturas hasta -30 C° del congelador	Físico	Contacto del personal a bajas temperaturas del congelador para manipular los alimentos ubicados en su interior pudiendo conllevar a un cambio brusco de temperatura de calor a frío y problemas en el sistema respiratorio.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
6			Uso y manipulación de equipos eléctricos en la preparación de bebidas	X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
7				X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
8			Eliminación de residuos orgánicos y residuos sólidos	X		Acumulación de residuos orgánicos y sólidos (restos de alimentos, plásticos, cartones y otros materiales).	Biológico	Desecho de residuos orgánicos y sólidos acumulados pudiendo conllevar a la contaminacón de superficies de trabajo, dolor abdominal, náuseas y diarrea.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
9				X		Microorganismos patógenos presentes por el inadecuado lavado de manos.	Biológico	Ingreso de microorganismos patógenos pudiendo provocar infecciones alimentarias, contaminación cruzada, diarrea, naúseas, fiebre.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
10			Desplazamiento en el área de preparación	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
11		Gerente General/Coordinador	Supervisión en cocina	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
12		Personal de Limpieza	Limpieza de Bar	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
13				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
14				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**

Anexo 78. Matriz IPERC despues de la mejora comedor 2

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Comedor Segundo piso	Mozo/Jefe de Mozo	Atención de pedidos de clientes	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
2				X		Obstrubción de pasadisos con equipos mal ubicados o colocados	Locativo	Desplazamiento del personal por áreas de trabajo obstruidas pudiendo conllevar a caídas, cortes, lesiones musculares, quemaduras de primer o segundo grado y estrés laboral.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado,pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
4				X		Manipulación de la carga pesada (bandeja con platos) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
5			Recepción de platos y utensilios calientes	X		superficies calientes a más de 80 °C de los Platos y alimentos.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6		Gerente General/Coordinador	Supervisión de comedor y/o reuniones generales	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
7				X		Documentos con un peso mayor a 3 kilos que deben ser movilizados de un piso a otro.	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
8		Personal de Limpieza	Limpieza de comedor	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
9				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
10				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
11				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
12		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

Anexo 79. Matriz IPERC despues de la mejora lavanderia

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Cuarto de Lavado	Mozo	Uso y manipulación de equipos eléctricos en la preparación de alimentos	X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
2				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
3		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	1	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

Anexo 80. Matriz IPERC despues de la mejora SSHH hombres segundo piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D					
1	Servicios Higiénicos Segundo y Tercer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higienicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**	
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**	
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**	
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**	
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**	
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllebar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**	
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**	

Anexo 81. Matriz IPERC despues de la mejora SSHH mujeres segundo piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									
										Probabilidad									
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
1	Servicios Higiénicos Segundo y Tercer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higienicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllebar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

Anexo 82. Matriz IPERC despues de la mejora SSHH hombres tercer piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)	
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D					
1	Servicios Higiénicos Segundo y Tercer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higienicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**	
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**	
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**	
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**	
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**	
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllebar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**	
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**	

Anexo 83. Matriz IPERC despues de la mejora SSHH mujeres tercer piso

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									
										Probabilidad									
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D	Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
1	Servicios Higiénicos Segundo y Tercer piso	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higienicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllebar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

Anexo 84. Matriz IPERC despues de la mejora comedor 3

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1			Atención de pedidos de clientes	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
2				X		Obstrubción de pasadisos con equipos mal ubicados o colocados	Locativo	Desplazamiento del personal por áreas de trabajo obstruidas pudiendo conllevar a caídas, cortes, lesiones musculares, quemaduras de primer o segundo grado y estrés laboral.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado,pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
4				X		Manipulación de la carga pesada (bandeja con platos) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5				X		Ruido mayor de 85 Db de concierto en vivo	Físico	Personal expuesto a ruido mayor de 85 Db pudiendo conllevar daño a su sistema auditivo y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
6			Recepción de platos y utensilios calientes	X		superficies calientes a más de 80 °C de los Platos y alimentos.	Físico	Contacto con superficies calientes al manipular los equipos de cocina puede conllevar a estrés térmico, quemaduras de segundo grado en manos, brazos y cuerpo, cicatrices, hinchazón, piel rojiza, blanca o manchada y ampollas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7		Gerente General/Coordinador	Supervisión de comedor y/o reuniones generales	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
8				X		Ruido superior a 85 Db de concierto en vivo	Físico	Personal propenso a ruido mayor de 85 Db pudiendo conllevar daño a su sistema auditivo y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
9				X		Documentos con un peso mayor a 3 kilos que deben ser movilizados de un piso a otro.	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
10		Personal de Limpieza	Limpieza de comedor	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
11				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
12				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
13				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
14		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	1	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

Anexo 85. Matriz IPERC despues de la mejora bar 2

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Bart ubicado en Tercer piso	Jefe de Bar	Recepción de productos y víveres	X		Presencia de contaminantes químicos en la recepcion de productos y viveres, sin usar correctamente el uniforme,	Biológico	El contacto de los contaminantes químicos con el personal de cocina puede originar quemaduras en la barrera protectora de la piel, cicatrices, ampollas, hasta pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Presencia de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía suministrada por los proveedores	Biológico	Ingreso de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía provocaría alimentos contaminados, intoxicación alimentaria y contaminación cruzada.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3			Preparación de tragos, copteles, etc	X		Herramientas filosas (chuchillos) al realizar la preparación de los alimentos de alimentos.	Mecánico	Manipulación de herramientas filosas, pudiendo provocar cortes en extremidades superiores e inferiores, laceración de nervios de la mano y pérdida de sensibilidad.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4				X		Ruido mayor de 85 Db de concierto en vivo	Físico	Personal expuesto a ruido mayor de 85 Db pudiendo conllevar daño a su sistema auditivo y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
5				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
6			Retiro de víveres de la congeladora	X		Bajas temperaturas hasta -30 C° del congelador	Físico	Contacto del personal a bajas temperaturas del congelador para manipular los alimentos ubicados en su interior pudiendo conllevar a un cambio brusco de temperatura de calor a frío y problemas en el sistema respiratorio.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7			Uso y manipulación de equipos eléctricos en la preparación de bebidas	X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
8				X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
9			Eliminación de residuos orgánicos y residuos sólidos	X		Acumulación de residuos orgánicos y sólidos (restos de alimentos, plásticos, cartones y otros materiales).	Biológico	Desecho de residuos orgánicos y sólidos acumulados pudiendo conllevar a la contaminacón de superficies de trabajo, dolor abdominal, náuseas y diarrea.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
10				X		Microorganismos patógenos presentes por el inadecuado lavado de manos.	Biológico	Ingreso de microorganismos patógenos pudiendo provocar infecciones alimentarias, contaminación cruzada, diarrea, naúseas, fiebre.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
11			Desplazamiento en el área de preparación	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
12		Gerente General/Coordinador	Supervisión en cocina	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
13		Personal de Limpieza	Limpieza de Bar	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
14				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
15				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
16		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

Anexo 86. Matriz IPERC despues de la mejora almacen

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Almacén de verduras	Cocinero	Recepción de productos y víveres	X		Presencia de contaminantes químicos en la recepcion de productos y viveres, sin usar correctamente el uniforme,	Biológico	El contacto de los contaminantes químicos con el personal de cocina puede originar quemaduras en la barrera protectora de la piel, cicatrices, ampollas, hasta pérdida de vida.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
2				X		Presencia de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía suministrada por los proveedores	Biológico	Ingreso de bacterias y hongos durante el proceso de desinfección de la mercancía provocaría alimentos contaminados, intoxicación alimentaria y contaminación cruzada.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3			Traslado de productos hacia el Almacén	X		Material pesado mayor a 25 kg al dezplazar los productos al almacen	Ergonómico	Manipulación de carga pesada por parte de los trabajadores puede conllevar a manejar malas posturas, sobreesfuerzo, hernias, lumbalgias, dolores musculares y tensión en articulaciones.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 972-2020-MINSA	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
4			Retiro de víveres de la congeladora	X		Bajas temperaturas hasta -30 C° del congelador	Físico	Contacto del personal a bajas temperaturas del congelador para manipular los alimentos ubicados en su interior pudiendo conllevar a un cambio brusco de temperatura de calor a frío y problemas en el sistema respiratorio.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5			Uso y manipulación de equipos eléctricos	X		Esquinas punzocortantes de artículos eléctricos y/o muebles	Mecánico	Golpe con esquina punzocortante de artículos eléctricos y/o muebles por el personal pudiendo provocar cortes, lesiones musculares y óseas, raspaduras en la piel, contusiones y fracturas.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	2	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
6				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje al manipular los mismos (manos mojadas)	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos del personal con manos mojada puede conllevar al contacto de energía eléctrica, pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
7			Eliminación de residuos orgánicos y residuos sólidos	X		Acumulación de residuos orgánicos y sólidos (restos de alimentos, plásticos, cartones y otros materiales).	Biológico	Desecho de residuos orgánicos y sólidos acumulados pudiendo conllevar a la contaminacón de superficies de trabajo, dolor abdominal, náuseas y diarrea.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
8				X		Microorganismos patógenos presentes por el inadecuado lavado de manos.	Biológico	Ingreso de microorganismos patógenos pudiendo provocar infecciones alimentarias, contaminación cruzada, diarrea, naúseas, fiebre.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	3	**11**	2	**22**	**IM**	**SI**
9			Desplazamiento en el área de preparación de alimentos preparados transportados en ollas, platos, sartenes y vajillas	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
10		Gerente General/ Coordinador/ Jefe de Cocina	Supervisión de Almacén	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
11		Personal de Limpieza	Limpieza de Almacén	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	3	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
12				X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
13				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
14		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

Anexo 87. Matriz IPERC despues de la mejora vestuario

Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial									
									Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (SI / No)
			Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
Vestuario	Cocinero/Mozo	Desplazamiento en el área	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
	Peronsal de Limpieza	Limpieza de vestuario	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
			X		Productos químicos perjudiciales para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
			X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
	Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

Anexo 88. Matriz IPERC despues de la mejora SSHH vestuario

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos Existentes (B)	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Servicios Higiénicos	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higienicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllebar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

Anexo 89. Matriz IPERC despues de la mejora oficina administrativa

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr; Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Oficina administrativa	Gerente General/Coordinador/Contador/Logístico	Desarrollo de trabajos administrativos	X		Pantalla de visualizaciòn de datos en ambiente no adecuado al realizar funciones administrativas.	Físico	Exposición a pantallas de visualización de datos por un tiempo prolongado (8 horas) pudiendo originar fatiga visual, irritabilidad de los ojos, síndrome de ojo seco, pérdida de visión.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	1	1	3	**7**	2	**14**	**MO**	**NO**
2				X		Permanecer sentado por mas de 3 horas en silla no ergonómica al realizar actividades administrativas.	Ergonómico	Mantenerse sentado por tiempo prolongando pudiendo conllebar a malas posturas y trastornos musculo esqueléticos al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
3				X		Cables y equipos eléctricos con voltaje de 100 a 240 V al manipular los mismos.	Eléctrico	Contacto con cables y equipos eléctricos expuestos puediendo conllevar pérdida de vida y electrocución.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
4				X		Acumulación de archivos o documentos en estantes de mas de 3 kg a mas de metro y medio.	Locativo	caida de archivos o documento de estantes provocaría golpes y lesiones musculares.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	1	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5			Entrega de documentos o desplazamiento a caja	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
6				X		Manipulación de la carga pesada (equipos de oficina y materiales) al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	2	1	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
7		Personal de Limpieza	Limpieza de Oficina Administrativa	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
8				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
9				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	1	3	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
10				X		Acumulación de archivos o documentos en estantes de mas de 3 kg a mas de metro y medio.	Locativo	caida de archivos o documento de estantes provocaría golpes y lesiones musculares.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
11		Todos	Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	1	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**

Anexo 90. Matriz IPERC despues de la mejora SSHH de oficina

N°	Área	Puesto De Trabajo	Descripción De La Tarea	Tipo de Actividad		Peligro	Tipo De Peligro	Riesgo	Requisito Legal	Evaluación inicial								
										Probabilidad					Índice De Severidad (S)	Riesgo = P X S	Nr: Nivel De Riesgo (It-Im-M-To-Tr)	Riesgo Significativo (Si / No)
				Rutinaria (R)	N Rutinaria (NR)					Índice De Personas Expuestas (A)	Índice De Procedimientos	Índice De Capacitación (C)	Índice De Exposición Al Riesgo (D)	Índice De Probabilidad (P) A + B + C + D				
1	Servicios Higiénicos de Oficina	Personal de Limpieza	Limpieza de Servicios Higienicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
2				X		Productos químicos perjudiciales utilizados para la limpieza de cocina.	Químico	Contacto con productos químicos de limpieza para el restaurante pudiendo conllevar a intoxicación de sustancias químicas, irritación de la piel, inhalación o contancto con piel, envenenamiento, enrojecimiento o picazón y daños en el sistema respiratorio como físico	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
3				X		Trabajo de pie por 8 horas para realizar diversas tareas como cocinar, preparar, emplatar, limpiar, entre otras.	Ergonómico	Mantenerse de pie por tiempor prolongado, pudiendo conllevar a cansancio, malas posturas, fatiga, dolores musculares y transtornos músculo esqueléticos.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	3	3	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**
4				X		Manipulación de la carga pesada de productos químicos de limpieza al subir y bajar escaleras	Ergonómico	Manejo de carga pesada por el personal al subir y bajar escaleras pudiendo originar caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo RM N° 375-2008-TR. Norma Básica de Ergonomía y de Procedimiento de Evaluación de Riesgo Disergonómico	1	2	2	3	**8**	2	**16**	**MO**	**NO**
5		Todos	Uso de Servicios Higiénicos	X		Piso resbaladizo o mojado (derrame de líquidos) en el desplazamiento por el mismo.	Locativo	Desplazamiento del personal sobre el piso resbaladizo o mojado pudiendo originar caídas, golpes, lesiones musculares, fracutras, esguinces.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
6				X		Material contaminado (Desperdicios como papel) del uso en la limpieza humana	Biológico	Manejo y/o almacenamiento de material contaminado pudiendo conllebar a enfermedades estomacales, infecciones y daños en el sistema respiratorio al personal.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	2	3	3	**10**	2	**20**	**IM**	**SI**
7			Evacuación en horario nocturno por simulacros, desastres naturales o problemas con las energía eléctrica		X	Escaleras sin iluminación (Ausencia de luces de emergencia)	Locativo	Desplazamiento del personal al subir y bajar escaleras sin iluminación pudiendo conllevar a caídas, tropiezos, lesiones musculares, fracturas, esguinces, contusiones, estrés laboral y fatiga.	DS N° 005-2012-TR. Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo	2	3	3	1	**9**	2	**18**	**IM**	**SI**

Anexo Nº 91 Línea base después de mejora

490 RESTAURANT & GRILL Papa Diego	**ESTUDIO DE LINEA BASE**	Elaborado por: Kabezudov E.I.R.L
		Revisado por: Leonardo Cabezudo
		Codigo: 490-CLB-001
		Fecha: 15/07/2023

A.- LISTA DE VERIFICACIÓN DE LINEAMIENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
I. Compromiso e Involucramiento					
Principios	El empleador proporciona los recursos necesarios para que se implemente un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 22	2		Proporciona el apoyo y recursos como tiempo e inversión.
	Se ha cumplido lo planificado en los diferentes programas de seguridad y salud en el trabajo.	D.S 005-2012-TR, art 24.	2		Se esta cumpliendo con el plan el primer semestre
	Se implementan acciones preventivas de seguridad y salud en el trabajo para asegurar la mejora continua.	Ley N° 29783, art 18.	2		La cultura de seguridad va cambiando.
	Se reconoce el desempeño del trabajador para mejorar la autoestima y se fomenta el trabajo en equipo.	Ley N° 29783, art 18 Inciso D	0		No se reconocen el desempeño laboral con ningun incentivo.
	Se realizan actividades para fomentar una cultura de prevención de riesgos del trabajo en toda la empresa, entidad pública o privada.	Ley N° 29783, art 18, inciso E.	1		Se realizan las pausas activas
	Se promueve un buen clima	Ley N° 29783, art 18, inciso F.	2		Existen reuniones y compañerismo en las instalaciones.

	laboral para reforzar la empatía entre empleador y trabajador y viceversa.				
	Existen medios que permiten el aporte de los trabajadores al empleador en materia de seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art 18, inciso G.		0	No hay medios de comunicación sobre SST.
	Existen mecanismos de reconocimiento del personal proactivo interesado en el mejoramiento continuo de la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art 18, inciso H.		0	No tiene reconocimiento al personal proactivo y se desconoce la SST por parte de ellos.
	Se tiene evaluado los principales riesgos que ocasionan mayores pérdidas.	Ley N° 29783, art 18, inciso I.	4		Se cuentan con todas la IPERC.
	Se fomenta la participación de los representantes de trabajadores y de las organizaciones sindicales en las decisiones sobre la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art 18, inciso I.	4		No cuenta con sindicato
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
II. Política de seguridad y salud ocupacional					
Política	Existe una política documentada en materia de seguridad y salud en el trabajo, específica y apropiada para la empresa, entidad pública o privada.	Ley N° 29783, art 22, inciso A.	4	0	Cuenta con politica de SST.

	La política de seguridad y salud en el trabajo está firmada por la máxima autoridad de la empresa, entidad pública o privada.	Ley N° 29783, art 22, inciso B.	4		Cuenta con politica de SST.
	Los trabajadores conocen y están comprometidos con lo establecido en la política de seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art 22, inciso C.	4		Cuenta con politica de SST.
	Su contenido comprende: * El compromiso de protección de todos los miembros de la empresa. * Cumplimiento de la normatividad. * Garantía de protección, participación, consulta y participación en los elementos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo organización. por parte de los trabajadores y sus representantes. * La mejora continua en materia de seguridad y salud en el trabajo Integración del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con otros sistemas de ser el caso.	Ley N° 29783, art 22, inciso A,B,C,D y E.	4		Cuenta con politica de SST.
Dirección	Se toman decisiones en base al análisis de inspecciones, auditorias,	D.S 005-2012-TR, art 78 inciso B. Ley N° 29783 art. 18, inciso J.	2		Se toman deciciones en base a los monitoreos realizados.

	informes de investigación de accidentes, informe de estadísticas, avances de programas de seguridad y salud en el trabajo y opiniones de trabajadores, dando el seguimiento de las mismas.				
	El empleador delega funciones y autoridad al personal encargado de implementar el sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.	Ley N° 29783, art. 25.	2		Se delega de manera parcial a la SSST.
Liderazgo	El empleador asume el liderazgo en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 26.	2		Se encuentra en proceso inicial.
	El empleador dispone los recursos necesarios para mejorar la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	D.S. 005-2012-TR, art 26, inciso J.	2		Se encuentra en proceso inicial.
Organización	Existen responsabilidades específicas en seguridad y salud en el trabajo de los niveles de mando de la empresa, entidad pública o privada.	Ley N° 29783, art. 27.	3		SI en base al RISST.
	Se ha destinado presupuesto para implementar o mejorar el sistema de gestión de seguridad y salud el trabajo.	D.S. 005-2012-TR, art. 25. Ley N° 29783, art. 62.	2		Estan dispuestos a colaborar con la implementación del sistema para el presente año.

	El Comité o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo participa en la definición de estímulos y sanciones.	D.S. 005-2012-TR, art. 109.	4		Si se cumple.
Competencia	El empleador ha definido los requisitos de competencia necesarios para cada puesto de trabajo y adopta disposiciones de capacitación en materia de seguridad y salud en el trabajo para que éste asuma sus deberes con responsabilidad.	Ley N° 29783, art. 27.	1		El personal esta capacitado para realizar sus labores, mas no en materia de SST.
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
III. Planeamiento y aplicación					
Diagnóstico	Se ha realizado una evaluación inicial o estudio de línea base como diagnóstico participativo del estado de la salud y seguridad en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 37.	4		Se realizo a inicio de año
	Los resultados han sido comparados con lo establecido en la Ley de SST y su Reglamento y otros dispositivos legales pertinentes, y servirán de base para planificar, aplicar el sistema y como referencia para medir su mejora continua.	Ley N° 29783, art. 37.	4		Se tomaron en cuenta las IPERC, la linea base.
	La planificación permite: * Cumplir con normas nacionales	Ley N° 29783, art. 38, incisos A,B y C.	2		se esta empezando con la matrzi de requisitos legales.

	* Mejorar el desempeño * Mantener procesos productivos seguros o de servicios seguros				
Planeamiento para la identificación de peligros, evaluación y control de riesgos	El empleador ha establecido procedimientos para identificar peligros y evaluar riesgos.	D.S. 005-2012-TR,art .38.	2		de manera parcial.
	Comprende estos procedimientos: * Todas las actividades * Todo el personal * Todas las instalaciones	D.S.005-2012-TR, art. 37, Inciso B.		0	No existen procedimientos.
	El empleador aplica medidas para: * Gestionar, eliminar y controlar riesgos. * Diseñar ambiente y puesto de trabajo, seleccionar equipos y métodos de trabajo que garanticen la seguridad y salud del trabajador. * Eliminar las situaciones y agentes peligrosos o sustituirlos. * Modernizar los planes y programas de prevención de riesgos laborales * Mantener políticas de protección. * Capacitar anticipadamente al trabajador.	Ley N° 29783, art. 50, incisos A,B,C,D,E y F.	2		se esta empezando.
	El empleador actualiza la evaluación de	Ley N° 29783, art. 57.	4		trimestral.

	riesgo una (01) vez al año como mínimo o cuando cambien las condiciones o se hayan producido daños.				
	La evaluación de riesgo considera: * Controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la salud de los trabajadores. * Medidas de prevención.	Ley N° 29783, art. 57, incisos A y B.	2		Si
	Los representantes de los trabajadores han participado en la identificación de peligros y evaluación de riesgos, han sugerido las medidas de control y verificado su aplicación.	Ley N° 29783, art. 75.	4		Se realizan con su coaboración.
Objetivos	Los objetivos se centran en el logro de resultados realistas y visibles de aplicar, que comprende: * Reducción de los riesgos del trabajo. * Reducción de los accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales. * La mejora continua de los procesos, la gestión del cambio, la preparación y respuesta a situaciones de emergencia.	Ley N° 29783, art. 39, inciso B.	4		cuanta con objetivos de SST

	* Definición de metas, indicadores, responsabilidades. * Selección de criterios de medición para confirmar su logro.				
	La empresa, entidad pública o privada cuenta con objetivos cuantificables de seguridad y salud en el trabajo que abarca a todos los niveles de la organización y están documentados.	D.S 005-2012-TR, art.80,inciso A.	4		cuanta con objetivos de SST
Programa de seguridad y salud en el trabajo	Existe un programa anual de seguridad y salud en el trabajo.	D.S 005-2012-TR, art.32,inciso F.	4		El programa se encuentra elaborado y se cumple.
	Las actividades programadas están relacionadas con el logro de los objetivos.	Ley 29783, art.39.	4		El programa se encuentra elaborado y se cumple.
	Se definen responsables de las actividades en el programa de seguridad y salud en el trabajo.	Ley 29783, art. 26.	4		El programa se encuentra elaborado y se cumple.
	Se definen tiempos y plazos para el cumplimiento y se realiza seguimiento periódico.	Ley N° 29783, art.25.	4		El programa se encuentra elaborado y se cumple.
	Se señala dotación de recursos humanos y económicos	Ley 29783, art.25. D.S 005-2012-TR, art. 80,inciso B.	4		El programa se encuentra elaborado y se cumple.
	Se establecen actividades preventivas ante los riesgos que inciden en la función de	Ley 29783, art.65.	4		El programa se encuentra elaborado y se cumple.

	procreación del trabajador.				
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
IV. Implementación y operación					
Estructura y responsabilidades	El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo está constituido de forma paritaria. (Para el caso de empleadores con 20 o más trabajadores).	Ley 29783, art.29.	4		se conformó el comité de SST en base a normativa
	Existe al menos un Supervisor de Seguridad y Salud (para el caso de empleadores con menos de 20 trabajadores).	Ley 29783, art.29.	4		se conformó el comité de SST en base a normativa
	El empleador es responsable de: * Garantizar la seguridad y salud de los trabajadores. * Actúa para mejorar el nivel de seguridad y salud en el trabajo. * Actúa en tomar medidas de prevención de riesgo ante modificaciones de las condiciones de trabajo. * Realiza los exámenes médicos ocupacionales al trabajador antes, durante y al término de la relación laboral.	Ley 29783,art.49, incisos A,B,C y D.	2		Se encuentra en proceso inicial.
	El empleador considera las competencias del trabajador en materia de seguridad y salud en el trabajo, al	Ley 29783, art.27, art.51.		0	No se considera.

	asignarle sus labores.				
	El empleador controla que solo el personal capacitado y protegido acceda a zonas de alto riesgo.	Ley N° 29783, art. 55.	1		De manera empírica de considera.
	El empleador prevé que la exposición a agentes físicos, químicos, biológicos, disergonómicos y psicosociales no generen daño al trabajador o trabajadora.	Ley 29783, art.56, inciso G. D.S 005.2012-TR, art.32.	2		Se realizaron monitoreo de iluminación y de ruido.
	El empleador asume los costos de las acciones de seguridad y salud ejecutadas en el centro de trabajo.	Ley 29783,art.35, inciso D	4		al 100%
Capacitación	El empleador toma medidas para transmitir al trabajador información sobre los riesgos en el centro de trabajo y las medidas de protección que corresponda.	Ley 29783, art.25.	2		capacitaciones y charlas.
	El empleador imparte la capacitación dentro de la jornada de trabajo.	Ley 29783, art.27. D.S 005-2012-TR, art.28.	4		se imparten dentro.
	El costo de las capacitaciones es íntegramente asumido por el empleador.	Ley 29783, art.62. D.S 005-2012-TR, art.28.	4		
	Los representantes de los trabajadores han revisado el programa de capacitación.	Ley 29783, art.74.	4		

	La capacitación se imparte por personal competente y con experiencia en la materia.	D.S 005.2012-TR, art.29,inciso B.	4		
	Se ha capacitado a los integrantes del comité de seguridad y salud en el trabajo o al supervisor de seguridad y salud en el trabajo.	D.S 005.2012-TR, art.66.	4		
	Las capacitaciones están documentadas.	D.S 005-2012-TR, art.29, inciso F.	4		
	Se han realizado capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo: * Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración. * Durante el desempeño de la labor. * Específica en el puesto de trabajo o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o duración de su contrato. * Cuando se produce cambios en las funciones que desempeña el trabajador. * Cuando se produce cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo. * En las medidas que permitan la adaptación a la	Ley 29783, art.49 inciso G. D.S 005-2012-TR, art.27, inciso A.	3		En base al programa anial.

	evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos. * Para la actualización periódica de los conocimientos. * Utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. * Uso apropiado de los materiales peligrosos.				
Medidas de prevención	Las medidas de prevención y protección se aplican en el orden de prioridad: * Eliminación de los peligros y riesgos. * Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas. * Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control. * Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor riesgo o ningún riesgo	Ley N° 29783, art. 21.	2		Se estan implementando EPPs.

	para el trabajador. * En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.				
Preparación y respuestas ante emergencias	La empresa, entidad pública o privada ha elaborado planes y procedimientos para enfrentar y responder ante situaciones de emergencias.	Ley 29783,art.34, inciso B.		0	No se cuenta con plan de vigilancia por el covid 19 , ni para cualquier otra emergencia.
	Se tiene organizada la brigada para actuar en caso de: incendios, primeros auxilios, evacuación.	D.S 005-2012-TR, art.83,inciso C.		0	No se cuenta con brigada.
	La empresa, entidad pública o privada revisa los planes y procedimientos ante situaciones de emergencias en forma periódica.	Ley 29783, art.47. D.S 005-2012-TR, art.85.	2		Se cuenta con manuales y planes.
	El empleador ha dado las instrucciones a los trabajadores para que en caso de un peligro grave e inminente puedan interrumpir sus labores y/o evacuar la zona de riesgo.	Ley 29783, art.63.	1		Se ha comunicado verbalmente.
Contratistas, Subcontratistas, empresa, entidad pública o privada, de servicios y cooperativas	El empleador que asume el contrato principal en cuyas instalaciones desarrollan actividades, trabajadores de	Ley 29783,art.68, incisos A,B,C y D.	4		

	contratistas, subcontratistas, empresas especiales de servicios y cooperativas de trabajadores, garantiza: * La coordinación de la gestión en prevención de riesgos laborales. * La seguridad y salud de los trabajadores. * La verificación de la contratación de los seguros de acuerdo a ley por cada empleador. * La vigilancia del cumplimiento de la normatividad en materia de seguridad y salud en el trabajo por parte de la empresa, entidad pública o privada que destacan su personal.				
	Todos los trabajadores tienen el mismo nivel de protección en materia de seguridad y salud en el trabajo sea que tengan vínculo laboral con el empleador o con contratistas, subcontratistas, empresa especiales de servicios o cooperativas de trabajadores.	Ley 29783, art.77.	2		
Consulta y comunicación	Los trabajadores han participado en: * La consulta, información y	Ley 29783, art.19, incisos A,B y C. D.S 005-2012-TR,art.88.	2		Mediante el comité

	capacitación en seguridad y salud en el trabajo. * La elección de sus representantes ante el Comité de seguridad y salud en el trabajo * La conformación del Comité de seguridad y salud en el trabajo. * El reconocimiento de sus representantes por parte del empleador				
	Los trabajadores han sido consultados ante los cambios realizados en las operaciones, procesos y organización del trabajo que repercuta en su seguridad y salud.	D.S 005-2012-TR, art. Ley 29783, art.70.	2		
	Existe procedimientos para asegurar que las informaciones pertinentes lleguen a los trabajadores correspondientes de la organización	Ley 29783, art.52.		0	No existen procedimientos para la informacion.
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
V. Evaluación Normativa					
Requisitos legales y de otro tipo	La empresa, entidad pública o privada tiene un procedimiento para identificar, acceder y monitorear el cumplimiento de la normatividad aplicable al sistema de gestión de seguridad y	D.S 005-2012-TR, art. 84,inciso A.		0	

	salud en el trabajo y se mantiene actualizada				
	La empresa, entidad pública o privada con 20 o más trabajadores ha elaborado su Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.	D.S 005-2012-TR, art.7. Ley 29783, art.34.	4		
	La empresa, entidad pública o privada con 20 o más trabajadores tiene un Libro del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (Salvo que una norma sectorial no establezca un número mínimo inferior).	D.S 005-2012-TR, art.49. art.42, inciso 5.	4		
	Los equipos a presión que posee la empresa entidad pública o privada tienen su libro de servicio autorizado por el MTPE.	D.S 005-2012-TR, art.96.	4		No poseen.
	El empleador adopta las medidas necesarias y oportunas, cuando detecta que la utilización de ropas y/o equipos de trabajo o de protección personal representan riesgos específicos para la seguridad y salud de los trabajadores.	Ley 29783, art.64.	2		se estan empezando a brindar.
	El empleador toma medidas que eviten las labores	Ley 29783, art.66. D.S 005-2012-TR, art.92.	2		Se toman en cuenta las matrices.

	peligrosas a trabajadoras en periodo de embarazo o lactancia conforme a ley.				
	El empleador no emplea a niños, ni adolescentes en actividades peligrosas.	Ley 29783, art.67.	4		Todos son mayores de 18 años.
	El empleador evalúa el puesto de trabajo que va a desempeñar un adolescente trabajador previamente a su incorporación laboral a fin de determinar la naturaleza, el grado y la duración de la exposición al riesgo, con el objeto de adoptar medidas preventivas necesarias.	Ley 29783, art.67.	4		Todos son mayores de 18 años.
	La empresa, entidad pública o privada dispondrá lo necesario para que: * Las máquinas, equipos, sustancias, productos o útiles de trabajo no constituyan una fuente de peligro. * Se proporcione información y capacitación sobre la instalación, adecuada utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. * Se proporcione información y	Ley 29783,art.69, incisos A,B,C,D y E.	1		No se disponia, empezo desde este informe.

	capacitación para el uso apropiado de los materiales peligrosos. * Las instrucciones, manuales, avisos de peligro u otras medidas de precaución colocadas en los equipos y maquinarias estén traducido al castellano. * Las informaciones relativas a las máquinas, equipos, productos, sustancias o útiles de trabajo son comprensibles para los trabajadores.				
	Los trabajadores cumplen con: * Las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en el lugar de trabajo y con las instrucciones que les impartan sus superiores jerárquicos directos. * Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección personal y colectiva. * No operar o manipular equipos, maquinarias,	Ley 29783,art.79, incisos A,B,C,D,E,F,G y H.	2		Se esta generando un cambio inicial.

	herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados. * Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos, otros incidentes y las enfermedades ocupacionales cuando la autoridad competente lo requiera. * Velar por el cuidado integral individual y colectivo, de su salud física y mental. * Someterse a exámenes médicos obligatorios * Participar en los organismos paritarios de seguridad y salud en el trabajo. * Comunicar al empleador situaciones que ponga o pueda poner en riesgo su seguridad y salud y/o las instalaciones físicas * Reportar a los representantes de seguridad de forma inmediata, la ocurrencia de cualquier accidente de trabajo, incidente peligroso o				

	incidente. * Concurrir a la capacitación y entrenamiento sobre seguridad y salud en el trabajo.				
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
VI. Verificación					
Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño	La vigilancia y control de la seguridad y salud en el trabajo permite evaluar con regularidad los resultados logrados en materia de seguridad y salud en el trabajo.	Ley 29783, art.40.	2		Se hace un seguimiento para la investigación.
	La supervisión permite: * Identificar las fallas o deficiencias en el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. * Adoptar las medidas preventivas y correctivas.	Ley 29783, art.41, incisos A y B.	2		El comité
	El monitoreo permite la medición cuantitativa y cualitativa apropiadas.	D.S 005.2012-TR, art.86.	4		
	Se monitorea el grado de cumplimiento de los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783	4		
Salud en el trabajo	El empleador realiza exámenes médicos antes, durante y al término de la relación laboral a los trabajadores	Ley 29783, art.67; 49, inciso C. D.S 005-2012-TR, art.101.	0		no se han realizado aun.

	(incluyendo a los adolescentes).				
	Los trabajadores son informados: * A título grupal, de las razones para los exámenes de salud ocupacional. * A título personal, sobre los resultados de los informes médicos relativos a la evaluación de su salud. * Los resultados de los exámenes médicos no son pasibles de uso para ejercer discriminación.	Ley 29783,art.71, incisos A y B.	0		no se han realizado aun.
	Los resultados de los exámenes médicos son considerados para tomar acciones preventivas o correctivas al respecto.	D.S 005.2012-TR, art.102.	0	0	no se han realizado aun.
Accidentes, incidentes peligrosos e incidentes, no conformidad, acción correctiva y preventiva	El empleador notifica al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo los accidentes de trabajo mortales dentro de las 24 horas de ocurridos.	Ley 29783, art.82,inciso A.		0	No se resgistra ningun accidente grave o mortal ocurrido. (no existen registros)
	El empleador notifica al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, dentro de las 24 horas de producidos, los incidentes peligrosos que han puesto en riesgo la salud y la integridad física de los	Ley 29783. art.82, inciso B. D.S 005-2012-TR, art.111.		0	No se resgistra ningun incidente peligroso.

	trabajadores y/o a la población.				
	Se implementan las medidas correctivas propuestas en los registros de accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y otros incidentes.	D.S 005-2012-TR, art.34.		0	No realizan medidas correctiva
	Se implementan las medidas correctivas producto de la no conformidad hallada en las auditorías de seguridad y salud en el trabajo.	Ley 29783, art.45.		0	No realizan medidas correctiva
	Se implementan medidas preventivas de seguridad y salud en el trabajo.	D.S 005-2012-TR, art.33.		0	no realizan medidas preventivas.
Investigación de accidentes y enfermedades ocupacionales	El empleador ha realizado las investigaciones de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos, y ha comunicado a la autoridad administrativa de trabajo, indicando las medidas correctivas y preventivas adoptadas.	Ley N° 29783, art. 92.		0	No tienen registros de los incidentes y accidentes.
	Se investiga los accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos para: * Determinar las causas e implementar las medidas correctivas. * Comprobar la	Ley N° 29783, art. 93.		0	No realizan una investigavion de incidentes y accidentes para tener alertas sobre futuros riesgos

	eficacia de las medidas de seguridad y salud vigentes al momento de hecho. * Determinar la necesidad modificar dichas medidas.				
	Se toma medidas correctivas para reducir las consecuencias de accidentes.	D.S. 005-2012-TR, art. 119.		0	No lo aplican
	Se ha documentado los cambios en los procedimientos como consecuencia de las acciones correctivas.	D.S. 005-2012-TR, art. 122.		0	No hay ducumentacion.
	El trabajador ha sido transferido en caso de accidente de trabajo o enfermedad ocupacional a otro puesto que implique menos riesgo.	Ley N° 29783, art.76.		0	Si, se les brinda las facilidades para su recuperacion.
Control de las operaciones	La empresa, entidad pública o privada ha identificado las operaciones y actividades que están asociadas con riesgos donde las medidas de control necesitan ser aplicadas.	Ley N° 29783	2		con las IPERC
	La empresa, entidad pública o privada ha establecido procedimientos para el diseño del lugar de trabajo, procesos operativos, instalaciones, maquinarias y	Ley N° 29783	2		Mediante las capacitaciones.

	organización del trabajo que incluye la adaptación a las capacidades humanas a modo de reducir los riesgos en sus fuentes.				
Gestión del cambio	Se ha evaluado las medidas de seguridad debido a cambios internos, método de trabajo, estructura organizativa y cambios externos normativos, conocimientos en el campo de la seguridad, cambios tecnológicos, adaptándose las medidas de prevención antes de introducirlos.	Ley N° 29783	2		
Auditorias	Se cuenta con un programa de auditorías.	Ley N° 29783		0	no se cuentan por el tiempo y presupuesto.
	El empleador realiza auditorías internas periódicas para comprobar la adecuada aplicación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 43.		0	No realizan adutorias internas
	Las auditorías externas son realizadas por auditores independientes con la participación de los trabajadores o sus representantes.	Ley N° 29783, art. 43.		0	No realizan adutorias externas
	Los resultados de las auditorías son comunicados a la	Ley N° 29783, art. 44.		0	No cuenta con progamas de auditorias internas , ni externas .

	alta dirección de la empresa, entidad pública o privada.				
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
VII. Control de información y documentos					
Documentos	La empresa, entidad pública o privada establece y mantiene información en medios apropiados para describir los componentes del sistema de gestión y su relación entre ellos.	Ley N° 29783, art. 28.	2		Se encuentra en proceso inicial.
	Los procedimientos de la empresa, entidad pública o privada, en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo, se revisan periódicamente.	Ley N° 29783, art. 47.		0	No se cuentan con procedimientos.
	El empleador establece y mantiene disposiciones y procedimientos para: * Recibir, documentar y responder adecuadamente a las comunicaciones internas y externas relativas a la seguridad y salud en el trabajo. * Garantizar la comunicación interna de la información relativa a la seguridad y salud en el trabajo entre los distintos	D.S. 005-2012-TR., art. 37.		0	No se cuentan con procedimientos.

	niveles y cargos de la organización. * Garantizar que las sugerencias de los trabajadores o de sus representantes sobre seguridad y salud en el trabajo se reciban y atiendan en forma oportuna y adecuada				
	El empleador entrega adjunto a los contratos de trabajo las recomendaciones de seguridad y salud considerando los riesgos del centro de labores y los relacionados con el puesto o función del trabajador.	Ley N° 29783		0	No se le brinda.
	El empleador ha: * Facilitado al trabajador una copia del reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo. * Capacitado al trabajador en referencia al contenido del reglamento interno de seguridad. * Asegurado poner en práctica las medidas de seguridad y salud en el trabajo. * Elaborado un mapa de riesgos del centro de trabajo y lo exhibe en un	Ley N° 29783, art. 35 Inciso a y e.	3		Se capacito en RIIST, induccion, IPERC

	lugar visible. * El empleador entrega al trabajador las recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo considerando los riesgos del centro de labores y los relacionados con el puesto o función, el primer día de labores				
	El empleador mantiene procedimientos para garantizar que: * Se identifiquen, evalúen e incorporen en las especificaciones relativas a compras y arrendamiento financiero, disposiciones relativas al cumplimiento por parte de la organización de los requisitos de seguridad y salud. * Se identifiquen las obligaciones y los requisitos tanto legales como de la propia organización en materia de seguridad y salud en el trabajo antes de la adquisición de bienes y servicios. * Se adopten disposiciones para que se cumplan dichos requisitos antes de utilizar los bienes y servicios mencionados.	D.S. 005-2012-TR., art. 84.		0	No realiza ninguno de los items nombrados.

Control de la documentación y de los datos	La empresa, entidad pública o privada establece procedimientos para el control de los documentos que se generen por esta lista de verificación.	Ley N° 29783, art. 28.		0	No tienen documentos de SST
	Este control asegura que los documentos y datos: * Puedan ser fácilmente localizados. * Puedan ser analizados y verificados periódicamente. * Están disponibles en los locales. * Sean removidos cuando los datos sean obsoletos. * Sean adecuadamente archivados.	Ley N° 29783, art. 28.	3		
Gestión de los registros	El empleador ha implementado registros y documentos del sistema de gestión actualizados y a disposición del trabajador referido a: * Registro de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes, en el que deben constar la investigación y las medidas correctivas.	Ley N° 29783, art. 28.	2		Se implementaron los registros del primer semestre.
	Registro de exámenes médicos ocupacionales.	Ley N° 29783, art. 28.		0	aun no se aplica.

	Registro del monitoreo de agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales y factores de riesgo disergonómicos.	Ley N° 29783, art. 28.	4		
	Registro de inspecciones internas de seguridad y salud en el trabajo.	Ley N° 29783, art. 28.	4		
	Registro de estadísticas de seguridad y salud.	Ley N° 29783, art. 28.		0	aun no se aplica.
	Registro de equipos de seguridad o emergencia.	Ley N° 29783, art. 28.		0	aun no se aplica.
	Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.	Ley N° 29783, art. 28.	4		
	Registro de auditorías.	Ley N° 29783, art. 28.		0	aun no se aplica.
	La empresa, entidad pública o privada cuenta con registro de accidente de trabajo y enfermedad ocupacional e incidentes peligrosos y otros incidentes ocurridos a: * Sus trabajadores. * Trabajadores de intermediación laboral y/o tercerización. * Beneficiarios bajo modalidades formativas. * Personal que presta servicios de manera independiente, desarrollando sus actividades total o	Ley N° 29783, art. 87.		0	No cuenta con el regristros de accidentes e incidentes

	parcialmente en las instalaciones de la empresa, entidad pública o privada.				
	Los registros mencionados son: * Legibles e identificables. * Permite su seguimiento. * Son archivados y adecuadamente protegidos	Ley N° 29783, art. 88		0	No cuenta con el regristros de accidentes e incidentes
LINEAMIENTOS	**INDICADOR**	**CUMPLIMIENTO**			**OBSERVACIÓN**
		FUENTE	**SI**	**NO**	
VIII. Revisión por la dirección					
Gestión de la mejora continua	La alta dirección: Revisa y analiza periódicamente el sistema de gestión para asegurar que es apropiada y efectiva.	Ley 29783, art.47.	2		
	Las disposiciones adoptadas por la dirección para la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, deben tener en cuenta: * Los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo de la empresa, entidad pública o privada. * Los resultados de la identificación de los peligros y evaluación de los riesgos. * Los resultados de la supervisión y medición de la eficiencia. * La investigación de accidentes, enfermedades ocupacionales,	Ley 29783,art.46, incisos A,B,C,D,E,F,G.H e I.	2		

	incidentes peligrosos y otros incidentes relacionados con el trabajo. * Los resultados y recomendaciones de las auditorías y evaluaciones realizadas por la dirección de la empresa, entidad pública o privada. * Las recomendaciones del Comité de seguridad y salud, o del Supervisor de seguridad y salud. * Los cambios en las normas. * La información pertinente nueva. * Los resultados de los programas anuales de seguridad y salud en el trabajo.				
	La metodología de mejoramiento continuo considera: * La identificación de las desviaciones de las prácticas y condiciones aceptadas como seguras. * El establecimiento de estándares de seguridad. * La medición y evaluación periódica del desempeño con respecto a los estándares de la empresa, entidad pública o privada. * La corrección y reconocimiento del desempeño	Ley 29783,art.20, inciso A.	2		

	La investigación y auditorías permiten a la dirección de la empresa, entidad pública o privada lograr los fines previstos y determinar, de ser el caso, cambios en la política y objetivos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.	Ley 29783, art.44.		0	No se realizan auditorias.
	La investigación de los accidentes, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes, permite identificar: * Las causas inmediatas (actos y condiciones subestándares), * Las causas básicas (factores personales y factores del trabajo) * Deficiencia del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, para la planificación de la acción correctiva pertinente.	Ley 29783, art.42.		0	No se realizan auditorias.
	El empleador ha modificado las medidas de prevención de riesgos laborales cuando resulten inadecuadas e insuficientes para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores	Ley 29783, art. 59.	2		

	incluyendo al personal de los regímenes de intermediación y tercerización, modalidad formativa e incluso a los que prestan servicios de manera independiente, siempre que éstos desarrollen sus actividades total o parcialmente en las instalaciones de la empresa, entidad pública o privada durante el desarrollo de las operaciones.				

Anexo 92. Programa después de mejora

PROGRAMA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO 2023				
RAZON SOCIAL O DENOMINACION SOCIAL	**RUC**	**DOMICILIO (Dirección, distrito,departamento, provincia)**	**ACTIVIDAD ECONOMICA**	**Cantidad de trabajadores**
490 Carnes & Parrillas S.A.C.	**20561155284**	**Av. Miguel Grau NRO. 1055 URB. Santa Victoria Lambayeque - Chiclayo - Chiclayo**	**Restaurantes y de servicio móvil de comidas**	

OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECÍFICO	META	INDICADOR	ACTIVIDADES	RESPONSABLE	AÑO 2023												% DE CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
						Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic		
OBJETIVO 1																			
Cumplimiento de la legislación en Seguridad y Salud en el Trabajo	*Implementación de la documentación del sistema de Gestión de SST *Elaboración y reevaluación de la Matriz IPERC para todos los puestos de trabajo	100%	Aprobación del Documento	Aprobar el Programa de SST	SST/GERENCIA	**P**	**E**											**100%**	
		100%	Aprobación del Documento	Realizar diagnostico línea Base	SST/GERENCIA	**P**	**E**											**100%**	
		100%	# de matrices realizadas/ # de áreas en la empresa	Realizar matriz IPERc	SST/GERENCIA	**P**	**E**											**100%**	
		100%	Aprobación del Documento	Elaborar Política y objetivos de SST	SST/GERENCIA	**P**	**E**											**100%**	
		100%	(N° de eventos de difusión realizados / N° Total de eventos de difusión programados) x 101	Difundir la Política de Seguridad y salud en el Trabajo.	SST/GERENCIA	**P**	**E**											**100%**	
		100%	Aprobación del Documento	Elaborar RISST	SST/GERENCIA	**P**	**E**											**100%**	
		100%	(N° Total de documentos entregados / N° Total de Trabajadores) x 100	Difundir el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo	SST/GERENCIA	**P**	**E**											**100%**	
		100%	(Verificación de Publicación de IPERC / N° total de IPERC elaborado) x 100	Publicación del IPERC	SST/GERENCIA	**P**	**E**											**100%**	
		100%	(Verificación de Publicación de Mapa de Riesgo / N°Total de Mapa de Riesgos elaborado) x 100	Publicar el Mapa de Riesgos	SST/GERENCIA			**P**	**E**									**100%**	
		100%	Comité conformado	Conformación del comité de SST	SST/GERENCIA	**P**	**E**	**P**	**E**									**100%**	
		100%	(N° de Capacitaciones realizadas / N° Total de Capacitaciones programadas) x 100	Capacitación al Comité del SST: 1. Elaboración del sistema de gestión SST 2. Elaboración del Reglamento de SST	SST/GERENCIA			**P**	**E**									**100%**	

				3. Elaboración de Plan de Contingencia en Emergencias 4. Ergonomía																																	
		100%	(N° de Revisiones mensuales del IPER / N° Total de revisiones programadas del IPER) x 100	Revisión continua de la matriz de identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (IPER)	SST/GERENCIA							**P**	**E**			**P**	**E**															**100%**	
		100%	(N° de Revisiones mensuales del Mapa de riesgos / N° Total de revisiones programadas) x 100	Elaboración y rediseño del Mapa de Riesgos	SST/GERENCIA							**P**	**E**			**P**	**E**															**100%**	
		100%	Verificación de Informe elaborado	Elaborar inspección interna de SST	SST/GERENCIA			**P**	**E**																							**100%**	
		100%	(N° Control del Sistema de Gestión realizado / N° Control del sistema de Gestión programada) x 100	Control del sistema de gestión de SST según lista de verificación de la ley 29783 y su reglamento	SST/GERENCIA											**P**	**E**															**100%**	
		100%	Registros obligatorios	Implementar registros obligatorios	SST/GERENCIA					**P**	**E**	**P**	**E**																			**100%**	
		100%	Verificación del N° de Reporte(s) elaborado	Reportar la ocurrencia de accidente mortal e incidente peligroso.	SST/GERENCIA	**p**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**															**100%**	
		100%	Verificación del N° de Reporte(s) elaborado	Reporte de la investigación de accidente mortal ocurrido	SST/GERENCIA	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**															**100%**	
		100%	N° de Reportes de Actividades realizadas / N° de Reportes de Actividades programadas	Reportar las actividades del Comité del SST	SST/GERENCIA	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**															**100%**	
		100%	(N° de Reuniones realizadas / N° de Reuniones programadas) x 100	Reunión mensual del Comité de SST y control de los acuerdos del libro de actas	SST/GERENCIA			**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**	**P**	**E**															**100%**	
		100%	Aprobación del Documento	Elaboración de matriz de requisitos legales	SST/GERENCIA									**P**	**E**																	**100%**	
		100%	Aprobación del Documento	Elaboración de manual para contratistas	SST/GERENCIA									**P**	**E**																	**100%**	
		100%	# de procedimientos elaborados/ # de procedimientos críticos	Elaboración de procedimientos	SST/GERENCIA							**P**	**E**																			**100%**	
OBJETIVO GENERAL	**OBJETIVO ESPECÍFICO**	**META**	**INDICADOR**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**AÑO 2023**																								**% DE CUMPLIMIENTO**	**OBSERVACIONES**
						Ene		**Feb**		**Mar**		**Abr**		**May**		**Jun**		**Jul**		**Ago**		**Set**		**Oct**		**Nov**		**Dic**			
OBJETIVO 2																															
Capacitar / concienti	*Capacitar al personal en	Al 100 %	N° de Trabajadores inducidos / N° Total de Trabajadores ingresantes) x 100	Charlas de inducción a los trabajadores ingresantes y	SST/GERENCIA	**P**	**E**																							**100%**	

zar al personal	seguridad integral. *Capacitar al personal en trabajos de alto riesgo (manejo de cargas, trabajo con equipos eléctricos, etc.) y en el manejo de extintores. *Capacitar en riesgos y posturas di ergonómicas			reinducción a personal antiguo.																													
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación en Protocolos sanitarios en restaurantes	SST/GERENCIA			**P**	**E**																							**100%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre manipulación de cargas	SST/GERENCIA					**P**	**E**																					**100%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre trabajo seguro con ruido	SST/GERENCIA							**P**	**E**																			**100%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre cuidados para el trabajo seguro en cocina	SST/GERENCIA									**P**	**E**																	**100%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre plan de vigilancia y prevención de COVID	SST/GERENCIA											**P**	**E**															**100%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre uso de equipos electricos	SST/GERENCIA											**P**																**0%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre gestión de residuos	SST/GERENCIA											**P**																**0%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre riesgos asociados con piso mojado	SST/GERENCIA											**P**																**0%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre uso adecuado de equipos de limpieza	SST/GERENCIA											**P**																**0%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre posturas ergonómicas	SST/GERENCIA											**P**																**0%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación en "Primeros Auxilios" a la Brigada de Primeros Auxilios	SST/GERENCIA											**P**																**0%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación en "Lucha contra Incendio y manejo de extintores" a la Brigada contra Incendios	SST/GERENCIA											**P**																**0%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre desplazamiento en restaurantes	SST/GERENCIA											**P**																**0%**	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre trabajo seguro en actividades que requieren subir escaleras	SST/GERENCIA											**P**																**0%**	

		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre transporte y manipulación de platos calientes, parrillas y objetos a elevada temperatura	SST/GERENCIA										P								´				0%	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación sobre 5S	SST/GERENCIA								P	E														100%	
		70%	# de colaboradores con Notas > 13 en exámenes de cierre de capacitación / # total de colaboradores	Capacitación en "Evacuación de instalaciones" a la Brigada de Evacuación	SST/GERENCIA										P														0%	
OBJETIVO GENERAL	**OBJETIVO ESPECÍFICO**	**META**	**INDICADOR**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**AÑO 2023**																						**% DE CUMPLIMIENTO**	**OBSERVACIONES**
						Ene		**Feb**		**Mar**		**Abr**		**May**		**Jun**		**Jul**		**Ago**		**Set**		**Oct**		**Nov**		**Dic**			
OBJETIVO 3																															
		100%	Verificación del cumplimiento del Monitoreo	Realización de Monitoreo de iluminación	SST/GERENCIA							P	E															100%	
		100%	Verificación del cumplimiento del Monitoreo	Realización de Monitoreo de Ruido	SST/GERENCIA							P	E															100%	
		100%	(N° de EMO realizados / N° de EMO programado) x 100	Exámenes Médicos Ocupacionales	SST/GERENCIA										P													0%	
		100%	(N° de EMO realizados / N° de EMO programado) x 100	Entrega de resultados de los exámenes médicos ocupacionales	SST/GERENCIA										P													0%	
		100%	(N° de EMO realizados / N° de EMO programado) x 100	Revisión y análisis de los exámenes médicos ocupacionales	SST/GERENCIA										P													0%	
		100%	Verificación del cumplimiento de compras	Compra de EPPS para uso de agentes química	SST/GERENCIA							P	E															100%	
OBJETIVO GENERAL	**OBJETIVO ESPECÍFICO**	**META**	**INDICADOR**	**ACTIVIDADES**	**RESPONSABLE**	**AÑO 2023**																						**% DE CUMPLIMIENTO**	**OBSERVACIONES**
						Ene		**Feb**		**Mar**		**Abr**		**May**		**Jun**		**Jul**		**Ago**		**Set**		**Oct**		**Nov**		**Dic**			
OBJETIVO 4																															
Plan de procedimientos y preparación de respuesta ante emergencia	* Elaboración del sistema de respuesta preventivo para emergencias	100%	Verificación de registro elaborado	Registro e Inspección de Extintores - Luces de Emergencia - Equipos eléctricos - Químicos - Medios de transporte - H - Salidas de Emergencia.	SST/GERENCIA											P	E												100%	
		100%	Verificación de registro elaborado	Registro e Inspección de Botiquín de Primeros Auxilios y Equipos Médicos	SST/GERENCIA							P	E															100%	

| | | |

CUMPLIMIENTO GENERAL POR MES DEL PASST

Mes	%
Ene-23	100%
Feb-23	100%
Mar-23	100%
Abr-23	100%
May-23	100%
Jun-23	46%

Cumplimiento General	91%

