



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL

**FACULTAD DE TURISMO, HOTELERÍA Y
GASTRONOMÍA**

CARRERA DE HOTELERÍA

TEMA:

**INVESTIGACIÓN, DIAGNÓSTICO Y PROPUESTA DE UN
SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA
APLICADO EN LA HOSTAL "MILLENIUM FOOD &
ROOMS" DE LA CIUDAD DE QUITO**

**TESIS PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:
INGENIERO EN GESTIÓN HOTELERA**

AUTOR:

DAVID LEONARDO CORELLA ARIAS

DIRECTOR: Ing. Luis Hidalgo

CODIRECTORA: Ing. María Fernanda Dobronsky

QUITO - 2011

**DEDICADO A MIS PADRES DIEGO
Y GUADALUPE, QUIENES HAN
SIDO USADOS POR EL SEÑOR
GRANDEMENTE PARA SER
SOPORTES FUNDAMENTALES
PARA LACULMINACIÓN DE MI
CARRERA.**

**MI ESPECIAL RECONOCIMIENTO Y
GRATITUD AL AUTOR Y
CONSUMADOR DE MI VIDA, MI
PADRE CELESTIAL QUIEN ME
LLENÓ DE SU INFALIBLE AMOR,
GUÍA Y FORTALEZA EN TODO
TIEMPO; SÉ QUE SIN DIOS NADA
HUBIESE SIDO POSIBLE.**

**INVESTIGACIÓN,
DIAGNÓSTICO Y
PROPUESTA DE UN SISTEMA
DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
HOTELERA APLICADO EN LA
HOSTAL
"MILLENIUM FOOD
&
ROOMS"
DE LA CIUDAD DE QUITO**

**Del desarrollo y contenido del presente trabajo se
responsabiliza el autor**

David Leonardo Corella Arias

TABLA DE CONTENIDO

| | |
|--|----|
| CAPÍTULO I..... | 1 |
| 1. INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| 1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA..... | 1 |
| 1.2 ANTECEDENTES..... | 2 |
| 1.3 IMPORTANCIA Y JUSTIFICACIÓN..... | 3 |
| 1.4 DELIMITACIÓN DEL TEMA..... | 3 |
| 1.5 PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS..... | 4 |
| 1.5.1 OBJETIVO GENERAL..... | 4 |
| 1.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS..... | 4 |
| 1.6 MARCO REFERENCIAL..... | 4 |
| 1.6.1 MARCO TEÓRICO..... | 4 |
| 1.7 MARCO CONCEPTUAL..... | 7 |
| 1.8 HIPÓTESIS..... | 8 |
| 1.9 VARIABLES..... | 8 |
| 1.9.1 CUALITATIVAS..... | 8 |
| 1.9.2 CUANTITATIVAS..... | 9 |
| 1.10 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN..... | 9 |
| 1.10.1 MÉTODO DEDUCTIVO..... | 9 |
| 1.10.2 MÉTODO INDUCTIVO..... | 9 |
| | |
| CAPÍTULO II..... | 10 |
| 2. MARCO TEÓRICO..... | 10 |
| 2.1 SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL..... | 10 |
| 2.1.1 NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO..... | 10 |
| 2.1.1.1 NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL..... | 10 |
| 2.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL HOTELERA..... | 18 |

| | |
|--|-----|
| 2.2.1 SEGURIDAD HOTELERA..... | 18 |
| 2.3 METODOLOGÍA DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS..... | 20 |
| 2.3.1 EVALUACIÓN DE RIESGOS..... | 20 |
| 2.3.2 MÉTODO WILLIAM T. FINE..... | 22 |
| 2.4 OHSAS 18001:2007..... | 27 |
| 2.5 SISTEMA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS..... | 29 |
| 2.5.1 ISO 22000..... | 30 |
| 2.6 LEGISLACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL..... | 32 |
| | |
| CAPÍTULO III..... | 54 |
| 3. SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS..... | 54 |
| 3.1 GENERALIDADES DEL HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS..... | 54 |
| 3.1 ORGANIGRAMA..... | 57 |
| 3.2 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES..... | 57 |
| 3.3 PROCESO DE ALOJAMIENTO..... | 60 |
| 3.4 PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS..... | 63 |
| 3.5 DIAGNOSTICO SITUACIONAL..... | 67 |
| 3.5.1 IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS..... | 74 |
| 3.5.1.1 PROCESO DE ALOJAMIENTO..... | 74 |
| 3.5.1.2 PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS..... | 92 |
| 3.6 CONCLUSIONES DEL DIAGNÓSTICO..... | 107 |

| | |
|---|-----|
| CAPÍTULO IV | 109 |
| 4. PROPUESTA DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA PARA LA HOSTAL “MILLENIUM FOOD & ROOMS” | 109 |
| 4.1 MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | 109 |
| | |
| CAPÍTULO V..... | 294 |
| 5. PRESUPUESTO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES..... | 294 |
| 5.1 RUBROS..... | 294 |
| 5.2 PRESUPUESTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA..... | 296 |
| 5.3 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES | 297 |
| | |
| CAPÍTULO VI..... | 298 |
| 6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 298 |
| 6.1 CONCLUSIONES..... | 298 |
| 6.2 RECOMENDACIONES | 300 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 302 |
| ANEXOS..... | 304 |
| ANEXO 1 PERMISOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y OTRAS OBLIGACIONES..... | 305 |
| ANEXO 2 ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL | 313 |
| ANEXO 3 SEÑALIZACION..... | 314 |

CAPÍTULO I

1. INTRODUCCIÓN

El estudio que se presenta tiene como finalidad, suministrar información que permita desarrollar un sistema, en el área de la Seguridad Industrial Hotelera.

Debido a los servicios que integran la industria hotelera, esta requiere la implementación continua de técnicas y nuevas tecnologías para lograr el mantenimiento o la superación de los estándares de calidad deseados.

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Las empresas hoteleras no cuentan con un adecuado Sistema de Seguridad Industrial siendo este primordial en la industria hotelera, la falta de conocimiento con respecto al tema de la seguridad en los establecimientos hoteleros, los beneficios que estas aportan y la necesidad psicológica que tienen los trabajadores de sentirse seguros en su área de trabajo y los clientes al momento de hospedarse, por lo que es necesario proponer un Sistema de Seguridad Hotelera el cual se aplicará específicamente al Hostal MilleniumFood&Rooms por medio de una investigación de la situación de esta empresa donde se va a poder determinar los riesgos que pueden ser, pérdida de materiales que afectarían las finanzas de la misma o pérdidas humanas que representarían un problema aún mayor y la movilización de muchos aspectos legales perjudiciales para la empresa, realizando un diagnóstico para analizar las falencias y poder realizar una propuesta .

1.2 ANTECEDENTES

El estudio a realizarse es de gran relevancia, ya que a través del mismo se propondrá un Sistema de Seguridad Hotelera para implementarlo dentro de un establecimiento hotelero.

Antes del siglo XVII no existían sistemas de seguridad industriales y las principales actividades laborales se centraban en diferentes labores, así nació la seguridad industrial, reflejada en un simple esfuerzo individual más que en un sistema organizado.

Con la llegada de la llamada “Era de la Máquina” se comenzó a ver la necesidad de organizar la seguridad industrial en los centros laborales.

Décadas después, los expertos se percataron que a través de la capacitación y la supervisión involucrarían al personal en el esfuerzo preventivo de accidentes. Esto disminuiría notablemente los percances. Después de más observaciones los expertos se dieron cuenta que la supervisión, capacitación, pláticas, folletos, carteles y otros medios usados para entrenar al personal en el uso correcto de los recursos a fin de evitar accidentes.

Algunos establecimientos hoteleros como los hostales no invierten en la capacitación de sus trabajadores ni en el desarrollo de programas de prevención de riesgos argumentando muchísimas barreras, tales como, falta de infraestructura y asistencia técnica, falta de recursos económicos, etc.

1.3 IMPORTANCIA Y JUSTIFICACIÓN

En el sector Hotelero, los hostales tendrán acceso a este estudio para que puedan conocer sobre la importancia y la precaución que se necesita para tener un adecuado Sistema de Seguridad Hotelera.

La seguridad industrial en los hostales o en cualquier establecimiento hotelero, además de ser fundamental para la protección de los propios trabajadores, es para los clientes. Son muchas y variadas las instalaciones existentes en cualquier hostel, sujetas a una gran cantidad de normativas: Instalaciones de protección contra incendios, instalación eléctrica, cámaras frigoríficas, aire acondicionado, etc. El correcto mantenimiento de todas ellas es un tema que preocupa a los empresarios y responsables de prevención del sector.

La investigación es de gran importancia y servirá de información general como específica sobre un Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, y sobre todo se contribuirá para que las hostales puedan obtener beneficios para tener un adecuado sistema.

1.4 DELIMITACIÓN DEL TEMA

El estudio se limitará al Hostal MilleniumFood&Rooms, establecimiento que se encuentra ubicado en la calle Hungría y Avenida Mariana de Jesús dentro de la ciudad de Quito, la información va a contribuir a la implementación de un adecuado Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, se realizará el estudio en un tiempo de 8 meses aproximadamente.

1.5 PLANTEAMIENTO DE OBJETIVOS

1.5.1 OBJETIVO GENERAL

Diseñar un sistema de seguridad industrial hotelera bajo las normas OHSAS 18001:2007 y las ISO 22000:2005 que permita regular y disminuir la incidencia de riesgos en los procesos operativos y de producción de la Hostal “MilleniumFood&Rooms” de la ciudad de Quito.

1.5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Aportar con un marco teórico para que el hostel “MilleniumFood&Rooms” tenga conocimiento de la seguridad industrial hotelera.
- Analizar los procesos de seguridad industrial en el hostel para evaluar, controlar y disminuir los riesgos que se pueden generar en la hostel.
- Realizar un diagnóstico situacional en la hostel “MilleniumFood&Rooms”.
- Proponer un manual de seguridad industrial hotelera con el fin de evitar riesgos en la hostel “MilleniumFood&Rooms”.

1.6 MARCO REFERENCIAL

1.6.1 MARCO TEÓRICO

LUGAR DE ESTUDIO

La investigación tiene como espacio para su realización las calles Hungría N31-150 y Mariana de Jesús, en el sector, de la ciudad de Quito.

HOSTAL.- Es un lugar que provee alojamiento a viajeros, particularmente alentando las actividades al aire libre y el intercambio cultural entre jóvenes de distintos países.

SITUACIÓN ACTUAL

Ubicado en el corazón de Quito, rodeado de excelentes restaurantes, tiendas, y sólo cinco minutos del distrito financiero. Hostal MilleniumFood&Rooms ofrece una tradicional hospitalidad combinada con la más actualizada.

Este hotel cuenta con espacios luminosos y elegantes para el servicio a sus clientes.

Hostal MilleniumFood&Rooms ofrece un servicio personalizado y un entorno perfecto para disfrutar de unas vacaciones tranquilas, lejos del ruido y el estrés de la vida cotidiana. Todas las instalaciones tienen un carácter moderno para garantizar una estancia agradable a los clientes.

Alojamiento

Todas las 25 habitaciones en el Hostal MilleniumFood&Rooms están equipadas con modernas instalaciones para asegurar el confort y el placer, durante su estadía.

Las habitaciones están diseñadas para satisfacer todos los gustos, y el amigable personal estará contento de darle información y consejos sobre Quito y sus bonitos alrededores.

Servicios

Ascensor, Recepción las 24 horas, Restaurante, Servicio de lavandería, Parqueadero gratuito, Servicio de Internet, Servicio de fax, Servicio a la habitación, Llamadas internacionales.

El Hotel brinda a sus clientes todo este conjunto de servicios, siempre tratando de dar su seguridad en cada uno de ellos, por lo cual es vital tecnificar estos procesos de servicio con una serie de normas de seguridad industrial aplicada a este sector de servicio.

NORMAS DE SEGURIDAD EN ECUADOR

Las empresas hoteleras de la ciudad de Quito, se están enterando de las normas OHSAS, para implementar a sus establecimientos, con el fin de obtener mejoras en su rendimiento productivo y de disminuir las condiciones inseguras de trabajo.

BENEFICIOS DEL ESTUDIO

El estudio se torna beneficioso pues con él, se pretende una reducción de accidentes causados por la naturaleza del trabajo, también la disminución de riesgos que tengan como resultado una acción peligrosa para el personal.

La aplicación de un Sistema de Seguridad Industrial en el Hostal MilleniumFood&Rooms, es vital para evitar que existan gastos innecesarios de recursos de toda índole.

También se puede tomar como factor de juzgamiento de calidad por parte de los clientes, la prestación de servicio con alto nivel de seguridad, lo cual hará más atractivo el consumo del servicio del Hostal MilleniumFood&Rooms.

Los resultados de esta investigación aplicada al hotel anteriormente nombrado, puede servir como aliciente para que se los aplique en otros establecimientos de este sector productivo.

1.7 MARCO CONCEPTUAL

Cadena alimentaria.- Secuencia de etapas y operaciones involucradas en la producción, procesamiento, distribución, almacenamiento, y manipulación de un alimento y sus ingredientes, desde la producción primaria hasta el consumo.

Factor de riesgo.- Se entiende bajo esta denominación, la existencia de elementos, fenómenos, condiciones, circunstancias y acciones humanas, que encierran una capacidad potencial de producir lesiones o daños y cuya probabilidad de ocurrencia depende de la eliminación o control del elemento agresivo.

HAZOP.- ("HAZard and OPerability" Riesgo y Operabilidad) o Análisis de Riesgo y de Operabilidad de los Procesos.

Hostal.- Establecimiento de menor categoría que un hotel donde se proporciona alojamiento y comida a cambio de dinero.

Norma.- Regla sobre la manera cómo se debe hacer o está establecido que se haga una determinada cosa.

Normas OHSAS.-Serie de estándares voluntarios internacionales relacionados con la gestión de seguridad y salud ocupacional.

OHSAS.-(OccupationalHealth and Safety Management Systems) Sistemas de Gestión de Salud y Seguridad Laboral.

Seguridad.- Mecanismo que previene algún riesgo o asegura el buen funcionamiento de alguna cosa, precaviendo que falle.

Seguridad Industrial.- Es un área multidisciplinaria que se encarga de minimizar los riesgos de la industria. Parte del supuesto de que toda actividad industrial tiene peligros inherentes que necesitan de una correcta gestión.

Sistema.- Conjunto de reglas o principios sobre una materia relacionados entre sí.

1.8 HIPÓTESIS

Si se determina un adecuado marco teórico sobre la seguridad industrial, se realizan los procesos que permitan realizar un diagnóstico de la seguridad en la Hostal MilleniumFood&Rooms, identificando y evaluando los riesgos que existen, entonces se podría diseñar un sistema de seguridad industrial hotelera bajo las normas OHSAS 18001:2007 y las ISO 22000:2005.

1.9 VARIABLES

1.9.1 CUALITATIVAS

Son aquellas que se refieren a atributos o cualidades de un fenómeno. Sobre este tipo de variable no puede construirse una serie numérica definida. Por tanto las variables cualitativas, son aquellas que se expresan mejor en términos de categorías verbales antes que por números. Para el caso en estudio, se utilizarán las variables cualitativas de grado de aceptación de huéspedes, clientes y personal, del sistema de seguridad industrial a aplicarse.

1.9.2 CUANTITATIVAS

Son aquellas variables en las que características o propiedades pueden presentarse en diversos grados de intensidad, es decir, admiten una escala numérica de medición. Es decir, son aquellas que representan mejor el estado del objeto del estudio a través de una expresión cuantitativa, que de una expresión cualitativa.

Se utilizará variables de afluencia de turistas, e índices que señalen la incidencia de la seguridad industrial en los diferentes procesos de la hostal.

1.10 METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

1.10.1 MÉTODO DEDUCTIVO

Es un método que inicia con el análisis de los postulados teoremas, leyes o principios de la aplicación universal para aplicarlos a hechos particulares, es decir, es un método que consiste en tomar conclusiones generales para llegar a conclusiones particulares.

1.10.2 MÉTODO INDUCTIVO

Se inicia con un estudio individual de los hechos para plantear conclusiones universales, es decir, es un método de razonamiento que consiste en obtener conclusiones que parte de los hechos generales.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1 SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

La Seguridad Industrial anticipa, reconoce, evalúa y controla factores de riesgo que pueden ocasionar accidentes de trabajo en industrias. Es importante diferenciar la Seguridad Ocupacional de la Seguridad Industrial. Seguridad Industrial es un término que ha pasado un poco al desuso, pues se circunscribe exclusivamente a áreas industriales y no incluye oficinas, almacenes, centros de distribución, atención al cliente, y cualquier otra actividad no industrial que también puede tener procesos peligrosos o en donde también pueden ocurrir accidentes de trabajo.

La Salud Ocupacional anticipa, reconoce, evalúa y controla factores de riesgo que pueden ocasionar enfermedades ocupacionales.

2.1.1 NORMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

2.1.1.1 NORMAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

En los últimos treinta años, la salud de los trabajadores y las medidas para la disminución de los accidentes se ha desarrollado aceptablemente en la mayoría de los países industrializados, sin que esto quiera decir que han resuelto todos sus problemas al respecto, pero han avanzado de manera trascendente en aspectos como la implantación del servicio de salud en el trabajo y en las empresas, la formación de recursos humanos dedicados a esta área del conocimiento, la publicación de leyes y normas para regir de modo más justo el desempeño del trabajo.

Ante este panorama, adquieren mayor valor las acciones individuales, colectivas, institucionales, nacionales o internacionales que se efectúan con un afán real de colaborar en las mejoras de las condiciones de higiene y seguridad industrial.

Charles Trackrak escribió un libro sobre riesgos en diversas industrias, pero la más importante fue la que declaró "cada patrón es responsable de la salud y seguridad de sus trabajadores".

A fines siglo XVIII y principios del XIX en Inglaterra, el gobierno comenzó a preocuparse por las condiciones laborales, esto a raíz de un incendio en Londonderry, Irlanda, en un barrio de talleres de confección de ropa y el cual costo más de 600 vidas, el parlamento inglés nombró una comisión investigadora, para evaluar la seguridad e higiene en los centros de trabajo. Las malas condiciones que fueron encontradas, dieron como resultado que en 1833 se promulgara la "Ley sobre las fábricas" esta era la primera vez que un gobierno mostraba un real interés por la salud y seguridad de los trabajadores. Estudiar desde el punto de vista legal y técnico, las prácticas de las Normas de Seguridad, aplicables a las actividades sujetas al presente Reglamento, teniendo en consideración, no solo las disposiciones reglamentarias existentes, sino también aquellas que las empresas establezcan por propia iniciativa.

Inspeccionar los establecimientos industriales por intermedio de los funcionarios que designe a fin de constatar el cumplimiento de las disposiciones sobre seguridad Industrial. Ordenar el cierre de establecimientos por incumplimiento de las Normas de seguridad que pongan en peligro la integridad de los trabajadores.

CONCEPTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL

Es un conjunto de técnicas multidisciplinarias que se encargan de identificar el riesgo, determinar su significado, evaluar las medidas correctivas disponibles y la selección del control óptimo.

La Seguridad Industrial puede ser aplicada a los centros de trabajo tiene como objetivo salvaguardar la vida y preservar la salud y la integridad física de los trabajadores por medio del dictado de normas encaminadas tanto a que les proporcionen las condiciones para el trabajo, como a capacitarlos y adiestrarlos para que se eviten, dentro de lo posible, las enfermedades y los accidentes laborales.

La seguridad Industrial es entonces el conjunto de conocimientos científicos y tecnológicos destinados a localizar, evaluar, controlar y prevenir las causas de los riesgos en el trabajo a que están expuestos los trabajadores en el ejercicio o con el motivo de su actividad laboral. Por tanto es importante establecer que la seguridad y la higiene son instrumentos de prevención de los riesgos y deben considerarse en ciertos aspectos sinónimos por poseer la misma naturaleza y finalidad.

Ante las premisas que integran las consideraciones precedentes, se establece la necesidad imperiosa de desarrollar la capacidad y el adiestramiento para optimizar la Seguridad Industrial en los centros de trabajo, a fin de que, dentro de lo posible y lo razonable, se puedan localizar, evaluar, controlar y prevenir los riesgos laborales.

IMPORTANCIA DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

Con frecuencia las personas que actúan en el campo de la prevención de los riesgos en el trabajo, se desalientan, porque no encuentran el apoyo necesario a sus esfuerzos muchas

veces por parte de los directivos de las empresas y del resto de los trabajadores, hay ocasiones en las que es preciso poner el incentivo de una mayor producción para que se adopten medidas de seguridad en las empresas de trabajo.

Ciertamente, es necesario estimular los recursos de la administración para que se implanten los más eficientes medios de producción en el trabajo pero hay que pensar, al mismo tiempo, que una administración laboral verdaderamente responsable, tiene la obligación de tomar, en primer término, las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los trabajadores.

En esencia, el aspecto central de la seguridad e higiene del trabajo reside en la protección de la vida y salud del trabajador, el ambiente de la familia y el desarrollo de la comunidad. Solo en segundo término, si bien muy importantes por sus repercusiones económicas y sociales, debemos colocar las consideraciones sobre pérdidas materiales y quebrantos en la producción, inevitablemente que acarrearán también los accidentes y la insalubridad en el trabajo. Estas pérdidas económicas son cuantiosas y perjudican no solo al empresario directamente afectado, sino que repercuten sobre el crecimiento de la vida productiva del país.

El acelerado crecimiento económico ha llevado a la industria a una constante y más frecuente necesidad de modernización de equipos y procedimientos tecnológicos. Pero, a su vez, esta mayor complejidad industrial trae como consecuencia varios riesgos para los trabajadores, que aumentan la probabilidad de contingencias que pueden causar lamentables y hasta irreparables daños al obrero, a su familia, a la empresa y a la comunidad. Todo esto indica que, no obstante las prevenciones de la ley requieren un fuerte impulso y una acción coordinada para desarrollar la seguridad e higiene industrial

en el país. La promoción de políticas preventivas, sobre todo, permitirá superar los riesgos de las nuevas condiciones de la industria y mejorar en general, las condiciones de todo tipo, las mismas que se dan en los ambientes de trabajo.

CONCEPTO DE SALUD OCUPACIONAL

La Salud Ocupacional es la ciencia que tiene por objeto el reconocimiento, la evaluación y el control de los agentes ambientales generados en el lugar de trabajo y que pueden causar enfermedades ocupacionales.

Dentro de la Salud Ocupacional se debe tomar en cuenta los siguientes factores de riesgo para salvaguardar la integridad del trabajador.

Factores de riesgos físicos.- Representan un intercambio brusco de energía entre el individuo y el ambiente, en una proporción mayor a la que el organismo es capaz de soportar, entre los más importantes se citan: Ruido, vibración, temperatura, humedad, ventilación, presión, iluminación. Y se clasifican en 2 tipos en mecánicos y no mecánicos.

Factores de riesgos físicos mecánicos.-

Se denomina riesgo mecánico al conjunto de factores físicos que pueden dar lugar a una lesión por la acción mecánica de elementos de máquinas, herramientas, piezas a trabajar o materiales proyectados, sólidos o fluidos. Los accidentes en el trabajo con máquinas pueden ser por contacto o atrapamiento en partes móviles y por golpes con elementos de la máquina o con objetos proyectados durante el funcionamiento de la misma. De aquí que las lesiones sean, principalmente, por algunos de estos motivos:

aplastamientos, cizallamiento, corte o seccionamiento, arrastre, impacto, fricción o abrasión y proyección de materiales.

Factores de riesgos físicos no mecánicos.- Se denomina riesgo no mecánico al conjunto de factores físicos que pueden dar lugar a una lesión por la acción de ruido, vibración, temperatura, humedad, ventilación, presión, iluminación.

Factores de riesgos químicos.- Sustancias orgánicas, inorgánicas, naturales o sintéticas que pueden presentarse en diversos estados físicos en el ambiente de trabajo, con efectos irritantes, corrosivos, asfixiantes o tóxicos y en cantidades que tengan probabilidades de lesionar la salud las personas que entran en contacto con ellas.

Factores de riesgos biológicos.- Constituidos por microorganismos, de naturaleza patógena, que pueden infectar a los trabajadores y cuya fuente de origen la constituye el hombre, los animales, la materia orgánica procedente de ellos y el ambiente de trabajo, entre ellos tenemos: Bacterias, virus, hongos y parásitos.

Factores de riesgos ergonómicos.-

Ergonomía: es el conjunto de disciplinas y técnicas orientadas a lograr la adaptación de los elementos y medios de trabajo al hombre, que tiene como finalidad hacer más efectiva las acciones humanas, evitando en lo posible la fatiga, lesiones, enfermedades y accidentes laborales.

Factores de riesgos psicosociales.- Se llaman así, a aquellas condiciones que se encuentran presentes en una situación laboral y que están directamente relacionadas con la organización, el contenido del trabajo y la realización de las tareas, y que afectan el

bienestar o a la salud (física, psíquica y social) del trabajador, como al desarrollo del trabajo.

Factores de riesgo eléctricos.-

Se refiere a los sistemas eléctricos de las máquinas, equipos, herramientas e instalaciones locativas en general, que conducen o generan energía y que al entrar en contacto con las personas, pueden provocar, entre otras lesiones, quemaduras, choque, fibrilación ventricular, según sea la intensidad de la corriente y el tiempo de exposición a la misma

Factores de riesgo de incendios.- Peligro relativo de que un incendio se pueda iniciar y expandir, que se puedan generar humos y gases, o que se pueda producir una explosión poniendo en peligro la vida y seguridad de las personas que se encuentran en un edificio.

Factores de riesgo de explosiones.- Evento mediante el cual se libera de manera violenta y abrupta una determinada cantidad de energía en forma, por lo general, de masa gaseosa.

Las explosiones siempre son generadas por causas específicas, aunque estas pueden ser naturales o artificiales. En el primer caso estaremos hablando de explosiones que se dan de manera espontánea en ambientes no dominados por el hombre, mientras que en el caso de las explosiones artificiales, es decir, las generadas por el hombre, pueden ser químicas, eléctricas o mecánicas.

VENTAJAS DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

La implementación de programas de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional; en los centros de trabajo se justifica por el solo hecho de prevenir los riesgos laborales que

puedan causar daños al trabajador, ya que de ninguna manera debe considerarse humano él querer obtener una máxima producción a costa de lesiones o muertes, mientras más peligrosa es una operación, mayor debe ser el cuidado y las precauciones que se observen al efectuarla; prevención de accidentes y producción eficiente van de la mano; la producción es mayor y de mejor calidad cuando los accidentes son prevenidos; un óptimo resultado en seguridad resultara de la misma administración efectiva que produce artículos de calidad, dentro de los límites de tiempo establecidos.

El implementar y llevar a efecto programas Seguridad Industrial y Salud Ocupacional logra un ambiente seguro en el área de trabajo y que los trabajadores trabajen seguramente y con tranquilidad, es parte integral de la responsabilidad total de todos, ya que haciendo conciencia a todos acarrea beneficios.

Beneficios

La reducción de los riesgos laborales automáticamente disminuirá costos de operación y aumentaría las ganancias.

Controlar las observaciones y las causas de pérdidas de tiempo relacionadas con la interrupción del trabajo efectivo;

Aumentar el tiempo disponible para producir, evitando la repetición del accidente y;

Reducir las lesiones, incendios, daños a la propiedad, crea un ambiente laboral.

REPERCUSIONES NEGATIVAS DE LA FALTA DE SEGURIDAD E HIGIENE

Dentro de los efectos negativos que el trabajo puede tener para la salud del trabajador, los accidentes son los indicadores inmediatos y más evidentes de malas condiciones del lugar de trabajo, y dada su gravedad, la lucha contra ellos es el primer paso de toda actividad preventiva.

Además los sufrimientos físicos y morales que padece el trabajador y su familia, los riesgos, reducen temporalmente o definitivamente la posibilidad de trabajar, es un freno para el desarrollo personal del individuo como ser transformador, ya que lo priva total o parcialmente de poderse realizar como miembro activo de la sociedad.

2.2 SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL HOTELERA

2.2.1 SEGURIDAD HOTELERA

La seguridad hotelera considera el sistema de medios técnicos y de medidas organizativas tendientes a prevenir, reducir y controlar las distintas acciones delictivas así como proteger personas y bienes.

La seguridad hotelera se debe considerar desde dos puntos de vista:

- **Desde el Huésped del establecimiento:**

Su desplazamiento por motivos turísticos tiene una necesidad básica inconsciente que es la búsqueda de un estado de bienestar integral, por lo que busca una total seguridad durante su desplazamiento y la falta de la misma le genera inseguridad.

El Huésped entiende que la seguridad es una parte intrínseca del servicio en el hotel.

- **Desde el prestador de servicios hotelero:**

Es la que busca el posicionamiento en el mercado evitando que el establecimiento sea identificado como un "hotel inseguro".

La seguridad hotelera requiere un enfoque sistemático, permanente y de participación integral de todos aquellos relacionados con el establecimiento de alojamiento.

POLÍTICA DE SEGURIDAD HOTELERA

Entendemos por “política” la determinación de objetivos, metas hacia las cuales se orienta la acción de una empresa. La política tendría una fase reflexiva de enunciados donde se afirma, con la mayor claridad posible, los fines a los cuales quiere llegar la institución.

Una política de Seguridad se fundamenta en:

- **Filosofía:** se entiende por filosofía a un concepto motivacional permanente que orienta a la institución y a cada Departamento de la misma a lograr sus objetivos.
- **Normas:** Es el conjunto de pautas o reglas sobre el que se basa el funcionamiento de la empresa y del Departamento de seguridad.
- **Organización:** es el sistema de seguridad que permite la materialización del objetivo que es la seguridad del establecimiento.

EL SISTEMA DE SEGURIDAD DE UN HOTEL

Hoy en día la seguridad es un factor clave en el funcionamiento interno de cualquier centro hotelero. El objetivo es dotar a la instalación de herramientas para que cualquier intrusión o acceso no permitido sea inmediatamente detectado y poder controlar varios puntos críticos del edificio desde una sola ubicación, minimizando los costos de instalación, personal y mantenimiento.

Un sistema es el conjunto de elementos interrelacionados que permiten el logro de un objetivo: la seguridad del establecimiento hotelero.

El sistema propuesto es en sí mismo un método de procedimientos operativos que basado en la teoría general sobre seguridad permite definir las líneas de acción a fin de obtener los resultados deseados.

Encontramos dos componentes del sistema de seguridad:

- El componente humano corresponde a los recursos humanos relacionados en forma directa o indirecta con la seguridad en el establecimiento
- El componente tecnológico está basado en la infraestructura y equipamiento técnico con fines preventivos y predictivos de protección.

2.3 METODOLOGÍA DE IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS

2.3.1 EVALUACIÓN DE RIESGOS

El objetivo de la evaluación del riesgo en materia de seguridad y salud, es identificar los peligros que pueden generar un accidente que cause un daño a la salud, evaluar sus riesgos, medir la efectividad de las medidas preventivas implantadas para evitar su ocurrencia o minimizar sus consecuencias y proponer mejoras para la reducción de los riesgos evaluados.

TIPOS DE EVALUACIÓN

Evaluación inicial: es aquella que se lleva a cabo por primera vez en una empresa o centro de trabajo, ya sea con motivo de la declaración de apertura o por la iniciación de

un programa de acción en materia de seguridad y salud, y que constituirá la base para evaluaciones posteriores y para la elaboración del plan de actuación preventiva.

Evaluación (propriadamente dicha): es aquella que se realiza con ocasión de la elección de equipos de trabajo, de sustancias o preparados químicos y del acondicionamiento de los lugares de trabajo.

Evaluación actualizada: se realiza por causa de la modificación de las condiciones de trabajo.

Evaluación incidental: se realiza cuando hayan sucedido accidentes o daños para la salud.

Evaluación general: es aquella que abarca los aspectos más generales de las locales y puestos de trabajo, sin entrar en riesgos que requieren de procedimientos de evaluación más complejos. Por ejemplo, forman parte de la evaluación general la evaluación de riesgos derivados de las superficies de trabajo.

Evaluación específica: es aquella que abarca aspectos más complejos que la general, y que habitualmente requieren sistemas de evaluación propios. Por ejemplo, la evaluación de riesgos derivados de la exposición a agentes químicos o la evaluación de riesgos producidos por las máquinas.

Para llevar a cabo una evaluación de riesgos, es preciso conocer los requisitos legales relacionados con el tema y el desarrollo del proceso de evaluación. En este contexto, es fundamental conocer los textos legales que la determinan, a fin de poder aplicar correctamente los métodos de evaluación existentes y comprender cómo ha de ser ejecutado dicho proceso.

ANÁLISIS Y VALORACIÓN DEL RIESGO

“La evaluación de riesgos se divide en dos partes diferenciadas:

- El análisis de riesgos.
- La valoración de riesgos.

EL ANÁLISIS DE RIESGOS

El análisis de riesgos supone las siguientes fases:

a) Identificar el peligro, entendiendo como tal toda fuente o situación con capacidad de daño en términos de lesiones, daños a la propiedad, daños al medio ambiente, o bien una combinación de ambos; y,

b) Estimar el riesgo, entendiendo como tal la combinación de la frecuencia o probabilidad y de las consecuencias que pueden derivarse de la realización de un peligro.

La estimación del riesgo supone el tener que valorar la probabilidad y las consecuencias de que se materialice el riesgo.

VALORACIÓN DEL RIESGO

Tras efectuar el análisis de riesgos, y con el orden de magnitud obtenido para el riesgo, hay que valorarlo, es decir, emitir un juicio sobre la tolerabilidad o no del mismo, hablando de riesgo controlado en caso afirmativo y finalizando con ello el proceso de evaluación del riesgo.”¹

2.3.2 MÉTODO WILLIAM T. FINE

El método William T. Fine consiste en un procedimiento que está previsto para el control de los riesgos cuyas medidas correctoras son de alta eficiencia. Se considera que puede tener utilidad en la valoración y jerarquización de los riesgos. Dicho método permite calcular el grado de peligrosidad de los riesgos y en función de éste ordenarlos por su importancia.

¹Fundamentos de la prevención de riesgos laborales

El método de William T. Fine establece la valoración y jerarquización según indican los siguientes conceptos generales:

CONSECUENCIA. (C)

Se define como el daño que es causado a un trabajador; son los resultados más probables de un accidente como el daño, debido al riesgo que se considera, mas grave razonablemente posible, incluyendo desgracias personales y daños materiales.

Ligeramente Dañino: Lesiones leves no incapacitantes y/o una pérdida material leve. Daños superficiales (cortes, magulladuras pequeñas, irritación de los ojos por polvo, dolor de cabeza, disconfort.

Dañino: Capaz de causar incapacidades transitorias y/o pérdida de material grave, laceraciones, quemaduras, conmociones, torceduras importantes, fracturas menores. Sordera, dermatitis, asma, trastornos músculo esqueléticos, enfermedades que conducen a una incapacidad menor.

Extremadamente dañino: Capaz de causar incapacidad permanente, pérdida de la vida y/o pérdida material muy grave. Amputaciones, fracturas mayores, intoxicaciones, lesiones múltiples, lesiones fatales. Cáncer y otras enfermedades crónicas que acorten severamente la vida. Se asignan valores numéricos en función de la siguiente tabla:

MÉTODO DE EVALUACIÓN: Consecuencia

| Consecuencias | Valor de C |
|---|-------------------|
| Catástrofe, numerosas muertes o daños a la propiedad 100 % de activos | 100 |
| Varias muertes o daños a la propiedad de 70 % de sus activos | 50 |
| Muerte o daños desde 50 % de sus activos | 25 |
| Lesiones Graves (Invalidez Permanente) o daños de 25% de los activos. | 15 |
| Lesiones con Baja o daños de 10 % de sus activos | 5 |
| Lesiones sin Baja < 10 % de sus activos | 1 |

PROBABILIDAD. (P)

La posibilidad que, una vez presentada la situación de riesgo, se origine el accidente. Habrá que tener la secuencia completa de acontecimientos que desencadenan el accidente.

Probabilidad de que ocurra el daño:

Alta: El daño ocurrirá siempre o casi siempre. Es posible que haya ocurrido en otras ocasiones anteriores.

Media: El daño ocurrirá en algunas ocasiones, aunque no haya ocurrido antes no sería extraño que ocurriera.

Baja: El daño ocurrirá rara vez.

Se valora en función de la siguiente tabla:

MÉTODO DE EVALUACIÓN: Probabilidad

| Probabilidad | Valor de P |
|---|-------------------|
| Es el resultado más probable y esperado | 10 |
| Es completamente posible, no es nada extraño | 6 |
| Sería una secuencia o coincidencia rara pero posible, ha ocurrido | 3 |
| Coincidencia muy rara, pero se sabe que ha ocurrido | 1 |
| Coincidencia extremadamente remota pero concebible | 0,5 |
| Coincidencia prácticamente imposible, jamás ha ocurrido | 0,1 |

Una vez calculado el grado de peligrosidad de cada uno de los riesgos detectados, estos se ordenan según la gravedad relativa de sus peligros comenzando por el riesgo del que se ha obtenido el valor más alto en el grado de peligrosidad. Clasificaremos el riesgo y actuaremos sobre él en función del grado de peligrosidad.

Tipos de Riesgo

Riesgo Trivial (T): No se requiere acción específica.

Riesgo Tolerable (TO): No se necesita mejorar la labor 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.

Riesgo Moderado (M): Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo determinando las inversiones precisas. Las medidas para impedir el riesgo deben implantarse a un período determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior, para establecer con mayor precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.

Riesgo Importante (I): No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados.

Intolerable (IN): No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo, incluso con recursos ilimitados, debe prohibirse el trabajo.

PONDERACIÓN DEL RIESGO:

Otra forma de ponderar el riesgo es aquella que considera la Probabilidad, Consecuencias y grado de exposición, donde:

EXPOSICIÓN. (E)

Es la frecuencia con que se presenta la situación de riesgo. Siendo tal el primer acontecimiento indeseado que iniciará la secuencia del accidente. La valoración se realiza según la siguiente tabla:

MÉTODO DE EVALUACIÓN: Exposición

| Exposición | Valor de E |
|---|------------|
| Continuamente, muchas veces al día | 10 |
| Frecuentemente, aproximadamente una vez al día | 6 |
| Ocasionalmente, de una vez a la semana o una vez al mes | 3 |
| Irregularmente, de una vez al mes o una vez al año | 2 |
| Raramente, cada bastantes años | 1 |
| Remotamente, no se sabe que haya ocurrido pero no se descarta | 0,5 |

MAGNITUD DE RIESGO = CONSECUENCIAS X PROBABILIDAD X

EXPOSICIÓN ² Fórmula: $MG = C \times P \times E$

| | MAGNITUD DEL RIESGO (MR) | CLASIFICACIÓN DEL RIESGO | ACTUACIÓN FRENTE AL RIESGO |
|--------------------|----------------------------|-------------------------------------|--|
| Intolerable | Mayor de 400 | Riesgo muy alto (grave e inminente) | Detención inmediata de la actividad peligrosa. |
| Importante | Entre 200 y 400 | Riesgo Alto | Corrección Inmediata |
| Moderado | Entre 70 y 200 | Riesgo Notable | Corrección necesaria urgente |
| Tolerable | Entre 20 y 70 | Riesgo Moderado | No es emergencia pero debe corregirse |
| Trivial | Menos de 20 | Riesgo Aceptable | Puede omitirse la corrección |

²FINE W. T., Evaluación matemática para control de riesgos

2.4 OHSAS 18001:2007

“Durante el segundo semestre de 1999, fue publicada la normativa OHSAS 18.001, dando inicio así a la serie de normas internacionales relacionadas con el tema "Salud y Seguridad en el Trabajo". La normativa OHSAS 18.001 fue desarrollada con la asistencia de las siguientes organizaciones: NationalStandardsAuthority of Ireland, Standards Australia, South African Bureau of Standards, British StandardsInstitution, Bureau Veritas Quality International (Francia), Det. Norske Veritas (Noruega), LloydsRegisterQualityAssurance (USA), SFS Certification, SGS Yarsley International CertificationServices, Asociación Española de Normalización y Certificación, International Safety Management Organization, Standards and IndustryResearchInstitute of Malaysia-QualityAssuranceServices, International CertificationServices.

La Norma OHSAS 18001:1999 ha sido diseñada en los mismos parámetros y como herramienta de gestión y mejora tomando como base para su elaboración las normas 8800 de la British Standard, basada en el ciclo de mejora continua.

Participaron en su desarrollo las principales organizaciones certificadoras del mundo,abarcando más de 15 países de Europa, Asia y América.”³

¿Qué son las normas OHSAS 18001:2007?

Las normas OHSAS 18001:2007son una serie de estándares voluntarios internacionales relacionados con la gestión de seguridad y salud ocupacional, tomando como base para su elaboración las normas 8800 de la British Standard. Participaron en su desarrollo las principales organizaciones certificadoras del mundo, abarcando más de 15 países de

³http://www.conectapyme.com/fjles/publica/OHSAS_tema_5.pdf

Europa, Asia y América. Estas normas buscan a través de una gestión sistemática y estructurada asegurar el mejoramiento de la salud y seguridad en el lugar de trabajo.

“Un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional (OHSAS) o Sistema de Prevención de Riesgos Laborales es un mecanismo de regulación de la gestión de las organizaciones en los siguientes aspectos:

- Cumplimiento de la legislación vigente en cuanto al estado de las instalaciones en relación con las causas de posibles riesgos.
- Eliminación total de riesgos laborales en las actividades de la organización.

Los OHSAS están basados en dos principios fundamentales:

1. Programar previamente las situaciones y las actividades.
2. Controlar el cumplimiento de la programación.

Lo que se busca es conseguir la protección total de la salud y la vida de los empleados y del resto del personal interesado mediante la adecuación de las instalaciones, a través de un proyecto y un mantenimiento eficiente; y de las actividades, a través de la definición de los procesos a realizar por las personas y la necesidad de que se conviertan en repetibles y mejorables.

El Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud Ocupacional (OHSAS) será, por tanto, un conjunto de procedimientos que definan la mejor forma de realizar las actividades que sean susceptibles de producir accidentes o enfermedades profesionales. Para ello se han establecido ciertos modelos o normas internacionales que regulan las condiciones mínimas que deben cumplir dichos procedimientos, lo cual no significa que dichas condiciones no puedan ser superadas por voluntad de la organización o por exigencias concretas de sus clientes.”⁴

⁴<http://www.monografias.com/trabajos38/sistemas-integrados-gestion/sistemas-integrados-gestion2.shtml#gestsegurid>

Modelo del sistema de gestión para OHSAS 18001:2007

“Esta norma OHSAS está basada en la metodología conocida como PHVA: Planear, Hacer, Verificar y Actuar, que puede ser descrita brevemente a continuación:

Planear: establecer los objetivos y procesos necesarios para entregar resultados de acuerdo con la política de la organización

Hacer: implementar el proceso.

Verificar: monitorear y medir el proceso contra la política, objetivos, requisitos legales y otros requisitos y reportar resultados.

Actuar: tomar acciones para mejorar continuamente el desempeño del modelo de gestión.

Sistema de Seguridad y Salud Ocupacional – Requisitos OHSAS 18001:2007

4.1 Requisitos Generales.

4.2 Política de Seguridad y Salud Ocupacional.

4.3 Planificación.

4.4 Implementación y operación.

4.5 Verificación y acción correctiva.

4.6 Revisión por la Gerencia.

2.5 SISTEMA DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

La inocuidad de los alimentos se refiere a la existencia de peligros asociados a los alimentos en el momento de su consumo, esto puede ocurrir en cualquier cadena alimentaria, es esencial un control adecuado a través de toda la cadena alimentaria.

2.5.1 ISO 22000

¿Por qué nace la ISO 22000:2005?

La norma ISO 22000:2005 es el resultado de una ardua investigación basada en presentar mejoras en la industria alimenticia. A continuación se detalla el nacimiento de dicha norma.

“Reseña del Nacimiento de la Norma ISO 22000:2005

- Organizaciones de la cadena alimentaria, reconocen un incremento en la necesidad de demostrar y entregar evidencia sobre su capacidad de Identificar y Controlar peligros de contaminación en los alimentos
- Algunos países (Dinamarca, Holanda, Irlanda, Australia entre otros), desarrollan una serie de estándares y documentos con requisitos auditables para sistemas de seguridad alimentaria.
- El número de estándares nacionales ha llevado a confusión, como consecuencia se genera la necesidad de armonizarlos en un solo estándar internacional.”⁵

SEGURIDAD SEGÚN LA NORMA ISO 22000:2005

Definición de Seguridad Alimentaria: Según la norma ISO 22000:2005 Seguridad alimentaria es la garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se preparen o se consuman de acuerdo con el uso con el que se destinaron.

“La norma ISO 22000 es un estándar internacional que integra todas las actividades de la empresa alimentaria con los pre-requisitos y los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. La exigencia del HACCP converge así hacia la

⁵<http://gestion-y-calidad.blogspot.com/2008/01/iso-22000.html>

implementación de un sistema de Gestión de la Calidad en la totalidad de una organización. Un completo informe sobre sus características.

Está mundialmente aceptado que la calidad de los alimentos se halla constituida por una serie de atributos que varían de acuerdo a los productos y los mercados, y se asientan sobre la condición básica de la inocuidad, entendiendo por tal a la seguridad higiénico sanitaria de un producto.

De esta manera la gestión de la calidad en las empresas alimentarias comienza en las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), sigue con el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y finaliza en un sistema general.

Hacia finales de la década de 1990, se comenzó a notar que la mayoría de los productores de alimentos de todo el mundo encaraban con éxito la implementación del HACCP, pero no continuaban el camino hacia las ISO.

El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP)

Es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control tendientes a asegurar la inocuidad.

La norma ISO 22000 es un estándar internacional, mediante este, se integran todas las actividades de la empresa con los pre-requisitos y los principios del HACCP. De esta manera, la exigencia de aplicación del HACCP cada vez más extendida en los mercados converge con la implementación de un sistema de Gestión de la Calidad en la totalidad de una organización.

Sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos – Requisitos para cualquier organización en la cadena alimentaria

1. Objetivo y campo de aplicación.
2. Referencias normativas
3. Términos y definiciones
4. Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos
5. Responsabilidad de la dirección o gerencia.
6. Gestión de los recursos
7. Planeamiento y realización de productos inocuos.
8. Validación, verificación y mejora del sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos.

2.6 LEGISLACIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

En este capítulo se hace mención al reglamento que se debe cumplir en cuanto a la seguridad, salud ocupacional e inocuidad de los alimentos dentro de una empresa.

NORMATIVA DE LA SEGURIDAD INDUSTRIAL EN EL ECUADOR

El Código del Trabajo, sirvió como base para llevar a cabo el presente estudio comparativo de la legislación laboral latinoamericana en cuestiones de seguridad e higiene industrial.

El título IV de los Riesgos de Trabajo nos ilustra acerca del tratamiento que los lores ecuatorianos dan a la responsabilidad patronal, así como las definiciones que maneja.

“ART 323. Riesgos del Trabajo; sin las eventualidades dañosas a que se está sujeto el trabajador, con ocasión o por consecuencia de su actividad.

Para los efectos de la responsabilidad patronal se consideran riesgos del trabajador las enfermedades profesionales y los accidentes.

ART 324. Accidente del trabajo; es todo suceso imprevisto y repentino que ocasiona al trabajador una lesión corporal o perturbación funcional, con ocasión o por consecuencia del trabajo que ejecuta por cuenta ajena.

ART 325. Enfermedades Profesionales; son las afecciones agudas o crónicas de una manera, directa por el ejercicio de la profesión o trabajo que el trabajador y que producen incapacidad.

El patrono está obligado a cubrir las prestaciones de ley a sus trabajadores, estos no estén inscritos en el régimen del Seguro Social. Existe la provisión del Código de Trabajo, de obligar al patrono a inscribir a sus lores en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, así lo establece el Art. 41, numeral 31. El cumplimiento de la disposición anterior por parte de los patronos, es función de los Inspectores de Trabajo y de los Inspectores del Instituto Ecuatoriano de Seguridad social Art. 41 numeral 32.

Excepciones:

ART 331. El patrono quedará exento de toda responsabilidad por los accidentes del trabajo:

1. Cuando hubiere sido provocado intencionalmente por la víctima o se produjera exclusivamente por culpa grave de la misma;
2. Cuando se debiera a fuerza mayor extraña al trabajo, entendiéndose por tal toque no guarda ninguna relación con el ejercicio de la profesión o trabajo de que se trate; y
3. Respecto de los derechos habientes de la víctima que hayan provocado voluntariamente el accidente u ocasionándolo por su culpa grave, únicamente en lo que a esto se refiere y sin perjuicio de la responsabilidad penal a que hubiere lugar. La prueba de las excepciones señaladas en este artículo corresponde al patrono.

En el capítulo II, del mismo título, referente a los accidentes, se da clasificación de los accidentes de trabajo:

ART 335. Para efectos del pago de indemnizaciones se distinguen siguientes consecuencias de accidentes de trabajo:

1. Muerte;
2. Incapacidad permanente y absoluta para todo el trabajo;
3. Disminución Permanente de la capacidad, para el trabajo;
4. Incapacidad Temporal.

En el Título IV, Capítulo V, referente a la prevención de los Riesgos y las medidas de Seguridad e Higiene, se dan las normas generales para observancia de los trabajadores y los patronos:

ART. 384. Los patronos están obligados a asegurar a sus trabajadores condiciones de trabajo que no presenten peligro para su salud o su vida. Los trabajadores están obligados a acatar las medidas de prevención, seguridad e higiene determinadas en los reglamentos y facilitadas por el empleador. Su omisión constituye causa justa para la terminación del contrato de trabajo.

ART. 386. El Departamento de Higiene Industrial y los Inspectores del Trabajo exigirán a los propietarios de talleres, fábricas y de los demás medios de trabajo, el cumplimiento de las órdenes de las autoridades y especialmente de los siguientes preceptos:

1. Los locales de trabajo, tendrán iluminación y ventilación suficientes, se conservaran en estado de constante limpieza y al abrigo de toda emanación infecciosa;
2. Se ejercerá control técnico de las condiciones de humedad y atmosféricas de las salas de trabajo;
3. Se realzará revisión periódica de las maquinarias en los talleres, a fin de comprobar su buen funcionamiento;
4. La fábrica tendrá los servicios higiénicos que prescribe la autoridad sanitaria, la que fijará los sitios en que deberán ser instalados;
5. Se ejercerá control de la afiliación al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social y de la provisión de ficha de salud. Las autoridades antes indicadas, bajo su responsabilidad y vencido el plazo prudencial que el ministerio de previsión Social y Trabajo concederá para el efecto impondrá multa de 10% al 50% de sus utilidades al empleador, por cada trabajador carente de dicha ficha de salud, sanción que se la repetirá hasta su cumplimiento. La resistencia del trabajador a obtener la ficha de salud facilitada por el empleador o requerida por el departamento médico del seguro, constituye justa causa para la terminación del contrato de trabajo, siempre que hubieran decorrido 30 días desde la fecha en que se le notificare al trabajador, por medio de la Inspección del Trabajo, para la obtención de la ficha;
6. Que provea a los trabajadores de mascarillas y más implementos defensivos y se instalen, según dictamen del Departamento de Higiene Industrial, ventiladores, aspiradores u otros aparatos mecánicos propios para prevenir las enfermedades que pudieran ocasionar las emanaciones del polvo y otras impurezas susceptibles de ser

aspiradas por los trabajadores, en proporción peligrosa, en las fábricas en donde se produzcan tales emanaciones;

7. A los trabajadores que presten servicios permanentes que requieran de esfuerzo físico muscular habitual y que, a juicio de las Comisiones Calificadoras de Riesgos, puedan provocar hernia abdominal en quienes los realizan, se les proveerá de una faja abdominal. Independientemente de la sistematización de las normas laborales, el gobierno de Ecuador ha tomado decisiones novedosas, que son aportaciones del código de trabajo podemos citar la exención de impuestos para la importación de dispositivos para evitar accidentes de trabajo, así como de material de educación y propaganda relacionada con la higiene y la seguridad en el trabajo.

ART.401 Los medios de comunicación masiva en Ecuador, deberán cooperar a difundir lo relativo a la seguridad e higiene en el trabajo.

ART: 402. Corresponde al Ministerio de Trabajo y al IESS, la inspección y vigilancia de los centros de trabajo, para el cumplimiento de las normas del Código de Trabajo. ”⁶

NORMATIVA ECUATORIANA EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.
CONSTITUCIÓN POLÍTICA.

- SECCIÓN SEGUNDA: DEL TRABAJO.

“Art. 35. Empleador responsable de las obligaciones laborales. El trabajo es un derecho y un deber social. Gozará de la protección del Estado, el que asegurará al trabajador el respeto a su dignidad, una existencia decorosa y una remuneración justa que cubra sus necesidades y las de su familia.

Sin perjuicio de la responsabilidad principal del obligado directo y dejando a salvo el derecho de repetición, la persona en cuyo provecho se realice la obra o preste el servicio será responsable solidaria del cumplimiento de las obligaciones laborales, aunque el contrato de trabajo se efectúe por intermediario.

⁶La Seguridad Industrial. Su administración de Grimaldi Simons. Alfaomega 1996.

Art. 36. Derechos laborales de las mujeres

De las condiciones de trabajo.

El Estado propiciará la incorporación de las mujeres al trabajo remunerado, en igualdad de derechos y oportunidades, garantizándole idéntica remuneración por trabajo de igual valor.

Velará especialmente por el respeto a los derechos laborales y reproductivos para el mejoramiento de sus condiciones de trabajo y el acceso a los sistemas de seguridad social, especialmente en el caso de la madre gestante y en período de lactancia, de la mujer trabajadora, la del sector informal, la del sector artesanal, la jefa de hogar y la que se encuentre en estado de viudez. Se prohíbe todo tipo de discriminación laboral contra la mujer.

El trabajo del cónyuge o conviviente en el hogar, será tomado en consideración para compensarle equitativamente, en situaciones especiales en que aquél se encuentre en desventaja económica. Se reconocerá como labor productiva, el trabajo doméstico no remunerado.

- SECCIÓN CUARTA: DE LA SALUD.

Art. 42. Garantiza el derecho a ambientes laborales saludables. El Estado garantizará el derecho a la salud, su promoción y protección, por medio del desarrollo de la seguridad alimentaria, la provisión de agua potable y saneamiento básico, el fomento de ambientes saludables en lo familiar, laboral y comunitario, y la posibilidad de acceso permanente e ininterrumpido a servicios de salud, conforme a los principios de equidad, universalidad, solidaridad, calidad y eficiencia.

- SECCIÓN QUINTA: De los grupos vulnerables

Art. 50. Protección especial en el trabajo y contra la explotación económica en condiciones laborales peligrosas.

El Estado adoptará las medidas que aseguren a los niños y adolescentes las siguientes garantías

1. Atención prioritaria para los menores de seis años que garantice nutrición, salud, educación y cuidado diario.
2. Protección especial en el trabajo, y contra la explotación económica en condiciones laborales peligrosas, que perjudiquen su educación o sean nocivas para su salud o su desarrollo personal.
3. Atención preferente para su plena integración social, a los que tengan discapacidad.
4. Protección contra el tráfico de menores, pornografía, prostitución, explotación sexual, uso de estupefacientes, sustancias psicotrópicas y consumo de bebidas alcohólicas.
5. Prevención y atención contra el maltrato, negligencia, discriminación y violencia.
6. Atención prioritaria en casos de desastres y conflictos armados.
7. Protección frente a la influencia de programas o mensajes nocivos que se difundan a través de cualquier medio, y que promuevan la violencia discriminación racial o de género, o la adopción de falsos valores .

Art 53. Prevención de la discapacidad, salud, educación, capacitación.

El Estado garantizará la prevención de las discapacidades y la atención y rehabilitación integral de las personas con discapacidad, en especial en casos de indigencia. Conjuntamente con la sociedad y la familia, asumirá la responsabilidad de su integración social y equiparación de oportunidades.

El Estado establecerá medidas que garanticen a las personas la utilización de bienes y servicios, especialmente en las áreas de salud, educación, capacitación, inserción laboral y recreación; y medidas que eliminen las barreras de comunicación, así como las urbanísticas, arquitectónicas y de accesibilidad al transporte, que dificulten su movilización. Los municipios tendrán la obligación de adoptar estas medidas en el ámbito de sus atribuciones y circunscripciones.

Las personas con discapacidad tendrán tratamiento preferente en la obtención de créditos, exenciones y rebajas tributarias, de conformidad con la ley.

Se reconoce el derecho de las personas con discapacidad, a la comunicación por medio de formas alternativas, como la lengua de señas ecuatoriana para sordos, oralismo, el sistema Braille y otras.

- SECCIÓN SEXTA: De la Seguridad Social

Art. 57. Sobre el seguro general obligatorio.

Seguro general obligatorio cubrirá las contingencias de enfermedad, maternidad, riesgos del trabajo, cesantía, vejez, invalidez, discapacidad y muerte.

La protección del seguro general obligatorio se extenderá progresivamente a toda la población urbana y rural, con relación de dependencia laboral o sin ella, conforme lo permitan las condiciones generales del sistema.

El seguro general obligatorio será derecho irrenunciable e imprescriptible de los trabajadores y sus familias.

Art 61. Sobre los seguros complementarios:

Los seguros complementarios estarán orientados a proteger contingencias de seguridad social no cubiertas por el seguro general obligatorio o a mejorar sus prestaciones, y serán de carácter opcional. Se financiarán con el aporte de los asegurados, y los empleadores podrán efectuar aportes voluntarios. Serán administrados por entidades públicas, privadas o mixtas, reguladas por la ley.”⁷

⁷<http://www.ecuanex.net.ec/constitucion/titulo03b.html> ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE 2008.

DECISIÓN 584 DE LA C.A.N.

INSTRUMENTO ANDINO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

DECISIÓN 584

“ACUERDO DE CARTAGENA

Sustitución de la Decisión 547, Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo

CAPÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- A los fines de esta Decisión, las expresiones que se indican a continuación tendrán los significados que para cada una de ellas se señalan:

- a) País Miembro: Cada uno de los países que integran la Comunidad Andina.
- b) Trabajador: Toda persona que desempeña una actividad laboral por cuenta ajena remunerada, incluidos los trabajadores independientes o por cuenta propia y los trabajadores de las instituciones públicas.
- c) Salud: Es un derecho fundamental que significa no solamente la ausencia de afecciones o de enfermedad, sino también de los elementos y factores que afectan negativamente el estado físico o mental del trabajador y están directamente relacionados con los componentes del ambiente del trabajo.
- d) Medidas de prevención: Las acciones que se adoptan con el fin de evitar o disminuir los riesgos derivados del trabajo, dirigidas a proteger la salud de los trabajadores contra aquellas condiciones de trabajo que generan daños que sean consecuencia, guarden relación o sobrevengan durante el cumplimiento de sus labores, medidas cuya implementación constituye una obligación y deber de parte de los empleadores.
- e) Riesgo laboral: Probabilidad de que la exposición a un factor ambiental peligroso en el trabajo cause enfermedad o lesión.
- f) Actividades, procesos, operaciones o labores de alto riesgo: Aquellas que impliquen una probabilidad elevada de ser la causa directa de un daño a la salud del trabajador con

ocasión o como consecuencia del trabajo que realiza. La relación de actividades calificadas como de alto riesgo será establecida por la legislación nacional de cada País Miembro.

g) Lugar de trabajo: Todo sitio o área donde los trabajadores permanecen y desarrollan su trabajo o a donde tienen que acudir por razón del mismo.

h) Condiciones y medio ambiente de trabajo: Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores. Quedan específicamente incluidos en esta definición:

i. las características generales de los locales, instalaciones, equipos, productos y demás útiles existentes en el lugar de trabajo;

ii. la naturaleza de los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo, y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia;

iii. los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores; y,

iv. la organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos y psicosociales.

i) Equipos de protección personal: Los equipos específicos destinados a ser utilizados adecuadamente por el trabajador para que le protejan de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o salud en el trabajo.

j) Sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo: Conjunto de elementos interrelacionados o interactivos que tienen por objeto establecer una política y objetivos de seguridad y salud en el trabajo, y los 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 trabajadores, mejorando de este modo la calidad de vida de los mismos, así como promoviendo la competitividad de las empresas en el mercado.

k) Sistema nacional de seguridad y salud en el trabajo: Conjunto de agentes y factores articulados en el ámbito nacional y en el marco legal de cada Estado, que fomentan la prevención de los riesgos laborales y la promoción de las mejoras de las condiciones de trabajo, tales como la elaboración de normas, la inspección, la formación, promoción y apoyo, el registro de información, la atención y rehabilitación en salud y el aseguramiento, la vigilancia y control de la salud, la participación y consulta a los trabajadores, y que contribuyen, con la participación de los interlocutores sociales, a definir, desarrollar y evaluar periódicamente las acciones que garanticen la seguridad y salud de los trabajadores y, en las empresas, a mejorar los procesos productivos, promoviendo su competitividad en el mercado.

l) Servicio de salud en el trabajo: Conjunto de dependencias de una empresa que tiene funciones esencialmente preventivas y que está encargado de asesorar al empleador, a los trabajadores y a sus representantes en la empresa acerca de:

i) los requisitos necesarios para establecer y conservar un medio ambiente de trabajo seguro y sano que favorezca una salud física y mental óptima en relación con el trabajo;

ii) la adaptación del trabajo a las capacidades de los trabajadores, habida cuenta de su estado de salud física y mental.

m) Enfermedad profesional: Una enfermedad contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral.

n) Accidente de trabajo: Es accidente de trabajo 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. 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, aun fuera del lugar y horas de trabajo. Las legislaciones de cada país podrán definir lo que se considere accidente de trabajo

respecto al que se produzca durante el traslado de los trabajadores desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa.

o) Procesos, actividades, operaciones, equipos o productos peligrosos: Aquellos elementos, factores o agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos o mecánicos, que están presentes en el proceso de trabajo, según las definiciones y parámetros que establezca la legislación nacional, que originen riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores que los desarrollen o utilicen.

p) Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo: Es un órgano bipartito y paritario constituido por representantes del empleador y de los trabajadores, con las facultades y obligaciones previstas por la legislación y la práctica nacionales, destinado a la consulta regular y periódica de las actuaciones de la empresa en materia de prevención de riesgos.

q) Incidente Laboral: 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.

r) Peligro: Amenaza de accidente o de daño para la salud.

s) 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 trabajadores en todas las ocupaciones; prevenir todo daño a la salud causado por las condiciones de trabajo y por los factores de riesgo; y adecuar el trabajo al trabajador, atendiendo a sus aptitudes y capacidades.

t) Condiciones de salud: El conjunto de variables objetivas de orden fisiológico, psicológico y sociocultural que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.

u) Mapa de riesgos: Compendio de información organizada y sistematizada geográficamente a nivel nacional y/o subregional sobre las amenazas, incidentes o

actividades que son valoradas como riesgos para la operación segura de una empresa u organización.

v) Empleador: Toda persona física o jurídica que emplea a uno o varios trabajadores.

Artículo 2.- Las normas previstas en el presente Instrumento tienen por objeto promover y regular las acciones que se deben desarrollar en los centros de trabajo de los Países Miembros para disminuir o eliminar los daños a la salud del trabajador, mediante la aplicación de medidas de control y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo.

Para tal fin, los Países Miembros deberán implementar o perfeccionar sus sistemas nacionales de seguridad y salud en el trabajo, mediante acciones que propugnen políticas de prevención y de participación del Estado, de los empleadores y de los trabajadores.

Artículo 3.- El presente Instrumento se aplicará a todas las ramas de actividad económica en los Países Miembros y a todos los trabajadores.

Cualquier País Miembro podrá, de conformidad con su legislación nacional, excluir parcial o totalmente de su aplicación a ciertas ramas de actividad económica o a categorías limitadas de trabajadores respecto de las cuales se presenten problemas particulares de aplicación.

Todo País Miembro deberá enumerar las ramas de actividad o las categorías de trabajadores que hubieren sido excluidas en virtud de este artículo, explicando los motivos de dicha exclusión y describiendo las medidas tomadas para asegurar la suficiente protección a los trabajadores en las ramas excluidas, y deberá informar al Comité Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como al Convenio Simón Rodríguez, todo progreso realizado hacia una aplicación más amplia.

RESOLUCIÓN 957

Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo

LA SECRETARIA GENERAL DE LA COMUNIDAD ANDINA

VISTA: La Primera Disposición Transitoria de la Decisión 584 “Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo”, la cual señala que dicha Decisión se aplicará de conformidad con su reglamento que será aprobado mediante Resolución de la Secretaría General de la Comunidad Andina;

CONSIDERANDO: La opinión del Consejo Asesor de Ministros de Trabajo y del Comité Andino de Autoridades en Seguridad y Salud en el Trabajo, en consulta con el Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores;

RESUELVE:

Aprobar el siguiente “Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo”.

CAPÍTULO I

GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Artículo 1.- Según lo dispuesto por el artículo 9 de la Decisión 584, los Países Miembros desarrollarán los Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, para lo cual se podrán tener en cuenta los siguientes aspectos:

a) Gestión administrativa:

1. Política
2. Organización
3. Administración
4. Implementación
5. Verificación
6. Mejoramiento continuo
7. Realización de actividades de promoción en seguridad y salud en el trabajo

8. Información estadística.

b) Gestión técnica:

1. Identificación de factores de riesgo

2. Evaluación de factores de riesgo

3. Control de factores de riesgo

4. Seguimiento de medidas de control.

c) Gestión del talento humano:

1. Selección

2. Información

3. Comunicación

4. Formación

5. Capacitación

6. Adiestramiento

7. Incentivo, estímulo y motivación de los trabajadores.

d) Procesos operativos básicos:

1. Investigación de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales

2. Vigilancia de la salud de los trabajadores (vigilancia epidemiológica)

3. Inspecciones y auditorías

4. Planes de emergencia

5. Planes de prevención y control de accidentes mayores

6. Control de incendios y explosiones

7. Programas de mantenimiento

8. Usos de equipos de protección individual

9. Seguridad en la compra de insumos

10. Otros específicos, en función de la complejidad y el nivel de riesgo de la empresa.

Artículo 2.- Siempre que dos o más empresas o cooperativas desarrollen simultáneamente actividades en un mismo lugar de trabajo, los empleadores serán solidariamente responsables por la aplicación de las medidas de prevención y protección frente a los riesgos del trabajo. Dichas medidas serán equitativa y complementariamente asignadas y coordinadas entre las empresas, de acuerdo a los factores de riesgo a que se encuentren expuestos los trabajadores y las trabajadoras. Igual procedimiento se seguirá con contratistas, subcontratistas, enganchadores y demás modalidades de intermediación laboral existentes en los Países Miembros.”⁸

“REGLAMENTO DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL

RESOLUCION No. 172- I.E.S.S.

DE LA HIGIENE INDUSTRIAL

Capítulo I

DE LA HIGIENE DE LAS FÁBRICAS O LUGARES DE TRABAJO

Art. 1.- En todo establecimiento o lugar de trabajo, deberá proveerse en forma suficiente, de agua fresca y potable para consumo de los trabajadores.

Art. 2.- Los servicios higiénicos en los centros de trabajo se instalarán independientemente, considerando el sexo de los trabajadores.

Capítulo VIII

DE LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE INCENDIOS

Art. 80.- En todo local de trabajo se tomarán las medidas tendientes a evitar incendios y explosiones, controlando los almacenajes de líquidos inflamables, materiales de auto ignición, transportes y manejo de sustancias inflamables y explosivos, evacuación de desperdicios y basuras, instalaciones eléctricas seguras, etc.

⁸<http://www.comunidadandina.org/normativa/res/R957sg.htm>

Art. 81.- Todo local o edificación que se destine al trabajo, deberá cumplir con las siguientes normas sobre salidas de emergencia.

- a) Por lo menos dos puertas para ser abiertas hacia afuera, en dirección adonde se muevan las personas.
- b) Las puertas deberán tener dimensiones que permitan una rápida evacuación de los trabajadores.
- c) Las escaleras y salidas deben ser de fácil acceso de tal manera que la ruta de escape no tenga interferencias; y,
- d) Se colocarán señales o letreros en sitios visibles para la debida información de los trabajadores.

Art. 82.- Todo establecimiento de trabajo deberá mantener los equipos de extinción de incendios más adecuados para el tipo de riesgos que puedan producirse, ciñéndose a las normas legales y reglamentarias pertinentes.

Art. 83.- Los equipos o aparatos de extinción de incendios estarán debidamente ubicados, con fácil acceso e identificación y en condiciones de funcionamiento inmediato.

Art. 84.- El patrono está obligado a instruir a sus trabajadores en los sistemas de prevención y manejo de los equipos de extinción de incendios.

Art. 85.- Los equipos de extinción de incendios deberán tener un mantenimiento periódico y someterlos a comprobaciones frecuentes de funcionamiento, por lo menos cada seis meses, de lo cual se dejará constancia en una etiqueta especial colocada en los mismos equipos.

Capítulo IX

DE LA ROPA DE TRABAJO Y DEL EQUIPO DE PROTECCIÓN

PERSONAL

Art. 86.- En cumplimiento a lo dispuesto por el Código del Trabajo, los patronos suministrarán gratuitamente a sus trabajadores por lo menos cada año ropa de trabajo adecuada para su labor.

Art. 87.- Cuando no fuere posible eliminar completamente el riesgo por otro método de la Seguridad e Higiene Industrial, los patronos deberán suministrar gratuitamente a sus trabajadores y de acuerdo al tipo de riesgo existente los siguientes equipos de protección personal:

- a) Cascos, donde exista riesgos de caída de materiales o golpes en la cabeza.
- b) Anteojos y caretas de seguridad en lugares en donde se produzca proyección de partículas sólidas o líquidas y en soldadura para evitar radiaciones.
- c) Máscaras de protección para las vías respiratorias en procesos o lugares donde se produzcan partículas de polvo o gases tóxicos.
- d) Protectores auriculares en sitios o máquinas productoras de excesivo ruido sobre los 85 decibeles.
- e) Delantales de asbesto y cuero en procesos industriales o actividades de excesivo calor o riesgo de quemaduras o lastimaduras.
- f) Guantes de protección del material apropiado, si existe riesgo de daños en las manos.
- g) Cinturones y cuerdas de seguridad en actividades con riesgo de precipitación de altura.
- h) Calzado de seguridad en donde exista riesgos de caídas de materiales o golpes en los pies.
- i) Demás equipos que fueren necesarios para una protección eficaz y un trabajo libre de riesgos.

Estos equipos deberán mantenerse en perfectas condiciones de uso y ser renovados en caso de deterioro.

Art. 88.- La construcción, calidad y resistencia del equipo de protección personal deberá sujetarse a las especificaciones que impartiere el Instituto Ecuatoriano de Normalización.

Art. 89.- Las mujeres que laboran en maquinarias peligrosas, deberán cubrir sus cabellos adecuadamente, para evitar cualquier riesgo por enganchamiento.

Art. 90.- Los equipos de protección personal deberán ser usados obligatoriamente por los trabajadores, para lo cual serán adiestrados en su correcto empleo, cuidado y limitaciones.

Título Tercero

DE LAS OBLIGACIONES, PROHIBICIONES, RECLAMOS Y SANCIONES

Capítulo I

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES

Art. 91.- En la observancia de lo prescrito por el Capítulo V, Título IV, del Código del Trabajo, los empleadores están obligados a otorgar a sus trabajadores condiciones de seguridad que eviten el peligro para su salud o su vida, para lo cual organizarán adecuados programas de prevención de riesgos profesionales y les instruirán sobre ellos, velando por su acatamiento.

Art. 92.- Todo empleado sujeto al régimen del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, está obligado a cumplir y hacer cumplir las disposiciones del presente Reglamento, a las normas de prevención específicas que se dictaren para cada rama de actividad, y a las recomendaciones de la División de Riesgos del Trabajo.

Art. 93.- En las empresas donde existan riesgos potenciales de trabajo, el empleador deberá elaborar el correspondiente Reglamento Interno de Seguridad e Higiene Industrial, de conformidad con lo prescrito en el Código del Trabajo, enviando copia del mismo a la División de Riesgos del Trabajo.

Art. 94.- Con el fin de establecer la profesionalidad y los riesgos del trabajo producidos por accidentes de trabajo y enfermedades laborales y otorgar las prestaciones del Seguro de Riesgos, el Departamento de Medicina del Trabajo de la División de Riesgos de Trabajo del IESS formulará la ficha médica ocupacional de todos los trabajadores que ingresen por primera vez al régimen de protección del Seguro Social Ecuatoriano.

La División de Riesgos del Trabajo establecerá la clasificación de las empresas, de acuerdo con el grado de riesgos que entrañe la realización del trabajo.

En las ramas de trabajo de alto riesgo, la ficha médica ocupacional será realizada por la División de Riesgos del Trabajo en forma obligatoria. En las otras ramas del trabajo, la ficha médica podrá ser confeccionada en las unidades médicas del Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, hospitales, clínicas, dispensarios, Medicina Preventiva y en los Servicios Médicos de las empresas, utilizando los formularios de la División de Riesgos.

En este caso, el original de la ficha médica ocupacional deberá ser enviado al Departamento de Medicina del Trabajo, bajo la responsabilidad del Director Médico de la Unidad informante para su aceptación, control y archivo.

La ficha médica ocupacional será de uso exclusivo del Seguro Social para la concesión de sus prestaciones.

Art. 95.- En toda empresa industrial que cuente con más de veinte trabajadores, deberá conformarse un Comité de Seguridad e Higiene Industrial; las que tengan más de ciento cincuenta trabajadores deberán contar con un Departamento de Seguridad dirigido preferentemente por un técnico en la materia. Estas últimas regulaciones regirán también en aquellas empresas de excesivo peligro o riesgo, cualquiera sea el personal ocupado.

Art. 96.- La empresa deberá entregar al trabajador, luego de la contratación respectiva, un ejemplar del Reglamento Interno de Seguridad e Higiene Industrial, para que sea debidamente estudiado por él.

Capítulo II

DE LAS OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES

Art. 97.- Todo trabajador deberá usar el equipo de protección personal que le sea entregado, el mismo que seguirá siendo de propiedad de la empresa y que no podrá ser vendido, canjeado o sacado fuera del recinto laboral por el trabajador, salvo que el trabajo así lo requiera y con autorización del empleador.

Cuando hubiere reposición de los equipos, así como el cese de las labores, el trabajador estará obligado a devolver al patrono los equipos que le hayan sido entregados.

Art. 98.- Es obligación de los trabajadores cumplir las medidas de prevención de riesgos determinadas por sus jefes inmediatos, quienes deben dar aviso oportuno en caso de transgresión u omisión al empleador o su representante, a fin de que adopte las medidas pertinentes con sujeción a la Ley y Reglamentos.

Art. 99.- Todo trabajador está obligado a dar oportuno aviso a su jefe inmediato de toda condición o acción insegura que observe en las instalaciones, máquinas, herramientas, ambiente o en el personal que labore.

Art. 100.- Si un trabajador padece de enfermedad que afecte su capacidad y seguridad para el trabajo, deberá inmediatamente hacer conocer su estado al superior correspondiente, para que se adopten las medidas que fueren del caso.

Art. 101.- Los trabajadores están obligados a colaborar en la investigación de los accidentes que hayan presenciado o de los que tengan conocimiento, prestando su declaración sobre los hechos que se les interroga, a petición del IESS, de la propia empresa o de la autoridad correspondiente, si fuere del caso.

Art. 102.- Cuando un trabajador como consecuencia del trabajo sufra lesiones o pueda contraer enfermedad profesional dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de los Médicos Asesores de Valuación de las Incapacidades, el patrono deberá ubicarlo en otras secciones de la empresa, a fin de utilizar la capacidad restante del

trabajador accidentado o evitar una enfermedad profesional irreversible previo consentimiento del trabajador.

Art. 103.- Los trabajadores están obligados a someterse a los exámenes y controles médicos, proporcionando los datos requeridos para su ficha de salud y a cumplir las prescripciones y tratamientos indicados por los facultativos.”⁹

“REGLAMENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS.

TÍTULO I

CAPÍTULO I

AMBITO DE OPERACION

Art. 1.- Las disposiciones contenidas en el presente reglamento son aplicables:

- a. A los establecimientos donde se procesen, envasen y distribuyan alimentos.
- b. A los equipos, utensilios y personal manipulador sometidos al Reglamento de Registro y Control Sanitario, exceptuando los plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, a los cosméticos, productos higiénicos y perfumes, que se regirán por otra normativa.
- c. A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envasado, empaquetado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos en el territorio nacional.
- d. A los productos utilizados como materias primas e insumos en la fabricación, procesamiento, preparación, envasado y empaquetado de alimentos de consumo humano.

El presente reglamento es aplicable tanto para las empresas que opten por la obtención del Registro Sanitario, a través de la certificación de buenas prácticas de manufactura, como para las actividades de vigilancia y control señaladas en el Capítulo IX del Reglamento de Registro y Control Sanitario, publicado en el Registro Oficial No. 349, Suplemento del 18 de junio del 2001. Cada tipo de alimento podrá tener una normativa específica guardando relación con estas disposiciones.”¹⁰

⁹FUENTES DE LA PRESENTE EDICIÓN DEL REGLAMENTO DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO Resolución 172 (Consejo Superior del IESS).

¹⁰www.bioquimifarma.org/REGLAMENTOS%20DE%20BP%20PARA%20ALIMENTOS%20PROCESADOS.pdf

CAPÍTULO III

3. SITUACIÓN ACTUAL DE LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS

3.1 GENERALIDADES DEL HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS

INTRODUCCIÓN AL HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS

El Hostal MilleniumFood&Roomsestá ubicado entre las avenidas Hungría y Mariana de Jesús, abre sus puertas en año 2000, inicia las actividades al mando con un total de 4 empleados y con 15 habitaciones para operar.

La empresa está a cargo del Ing. Ramiro Ochoa, el mismo que está al frente de esta empresa desde hace 2 años, trabaja conjuntamente con cinco empleados, quienes cumplen sus tareas relacionadas con la atención del hostel, ésta cuenta con:

El establecimiento hotelero es un edificio de 3 pisos divididos en 15 habitaciones, distribuidas en 7 simples, 3 dobles y 5 matrimoniales.

El establecimiento no cuenta con misión, visión, valores corporativos por lo que se realiza el desarrollo del trabajo con las ideas que manifiesta el administrador.

OBJETIVOS EMPRESARIALES

- Proponer procedimientos tanto administrativos como operacionales que permitan un mantenimiento y mejoramiento continuo de la calidad tanto en el servicio de alojamiento como el servicio de alimentos.

- Proponer un concepto nuevo para el mercado en hotelería de la ciudad de Quito. (Ecuador). Enfocado desde un punto de vista diferente y directamente hacia los turistas extranjeros.

ANÁLISIS DE LOS PRODUCTOS QUE OFRECE EL HOSTAL.

El hostel ofrece lo siguientes servicios a sus clientes:

- Habitaciones.
- Restaurante.
- Servicio de Internet.
- Telefonía.
- Lavandería.
- Parqueadero (8 autos)

HABITACIONES.

El hostel consta de 15 habitaciones divididas en 3 dobles, 10 matrimoniales y 7 simples.

Tarifas que se manejan actualmente son las siguientes:

Simple 27.00 USD.

Doble 37.00 USD.

Matrimoniales 37.00 USD.

Todas las habitaciones tienen su baño privado, que consta de ducha, lavabo e inodoro, TV por cable, internet inalámbrico, a la vez con amenities(2 jabones) y tres toallas en las habitaciones simples y con una toalla adicional en las habitaciones dobles y matrimoniales. (En todas las habitaciones está prohibido fumar)

RESTAURANTE

Este servicio por parte del hostel se encuentra en el interior del mismo donde se establecen desayunos y almuerzos.

Desayunos

Los desayunos que ofrece el hostel son americanos, los mismos que constan 2 panes, queso, mantequilla, mermelada, una taza de leche, que puede ser con café o chocolate y un vaso de jugo.

Los desayunos se sirven en el horario de 7:30 AM - 9:30 AM.

Almuerzos

El servicio de restaurante está abierto al público desde las 12H00, en donde se tiene servicio de almuerzos, con una capacidad máxima de 55pax.

El restaurante, también está a cargo del Ing. Ramiro Ochoa, el cual junto con la jefe de cocina elaboran almuerzos establecidos para sus clientes.

SERVICIO DE INTERNET

Este es parte del servicio que se brinda en la hostel y es exclusivo de los huéspedes.

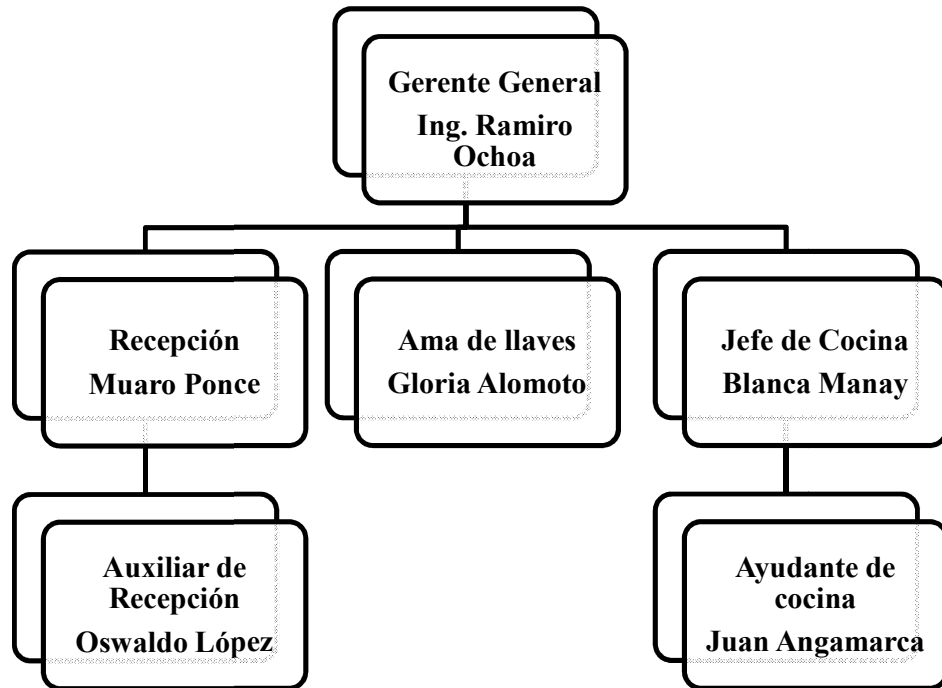
TELEFONÍA

Cada habitación tiene su teléfono a través de la central telefónica que maneja la hostel la cual funciona las 24 horas del día, y adicional, se ofrece el servicio de despertador.

LAVANDERÍA.

Se ofrece el servicio de lavado, secado, planchado de blancos de la hostel y de prendas de vestir cuando el cliente lo requiera siendo esto parte del servicio.

3.1 ORGANIGRAMA



3.2 FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

GERENTE GENERAL

- Supervisar el trabajo de los empleados a su cargo
- Autorizar la adquisición de mercadería
- Elaborar y planear juntamente con contabilidad el presupuesto anual de ingresos y egresos.
- Fijar los precios de venta de alimentos y bebidas

En el hostel en esta área el encargado desempeña también la función de apoyo en la recepción, la realización de las compras para la elaboración de los desayunos y almuerzos y el cobro en caja de los almuerzos.

Responsabilidades

- Establecer las metas y estándares de servicio, principalmente en lo referente a satisfacción del cliente, motivación de los empleados y aseo.
- Analizar el costo de los alimentos y de las bebidas.
- Analizar el porcentaje de utilidad del hostel.
- Analizar los estados financieros
- Supervisar y autoriza la nómina
- Supervisar aumentos de salario y promociones.

RECEPCIÓN

- Realizar el manejo de las habitaciones.
- Realizar los registros de entrada y salida y donde se les asigna las habitaciones a los huéspedes.
- Informar al departamento de ama de llaves que se debe realizar la limpieza de las habitaciones.
- Ayudar a los huéspedes con las maletas cuando lleguen o partan.

En el hostel en esta área el encargado desempeña también la función de mesero y como ayudante de la cocina en la preparación de los desayunos.

AUXILIAR DE RECEPCIÓN

Realiza las mismas funciones y responsabilidades que el encargado de recepción pero lo realizan los fines de semana.

AMA DE LLAVES

- Elaborar programas de limpieza tales como, limpieza de ventanas, aspirado de alfombras, limpieza de habitaciones.

- Supervisar los inventarios de su departamento y solicitar lo faltante con la aprobación de su jefe inmediato.
- Solicitar al departamento de mantenimiento, cuando así requiera, alguna área bajo su responsabilidad.
- Es responsable del equipo usado en su departamento.
- También es su responsabilidad la selección de los suministros de limpieza.
- Revisar periódicamente junto con el gerente los gastos efectuados por su departamento.
- Asistir a juntas de jefes de departamento, cada vez que lo solicite el gerente.
- Llevar el control absoluto de las llaves maestras del hotel. Seleccionar el equipo estándar para cada habitación.
- Revisar que las habitaciones se encuentren con los amenities y accesorios respectivos.
- Llevar el control de los linos limpios y sucios, para lavarlos en la lavandería.

En el hostel en esta área el encargado desempeña también la función de Stewart en la elaboración de los almuerzos.

JEFE DE COCINA

- Controlar la elaboración de los productos de acuerdo a las especificaciones.
- Encargado de elaborar los platos solicitados en el menú de los almuerzos.
- Hacer las requisiciones de productos conforme le vayan faltando en bodega.
- Informar al departamento de mantenimiento cualquier falla en la cocina.
- Elaborar y preparar de menús semanales para los almuerzos y desayunos que se sirven la hostel.

AYUDANTE DE COCINA

- Elaborar menús según la especificación de la jefe de cocina
- Elaborar el mise en place de los productos para la elaboración de los almuerzos.
- Limpiar y asear del área de la cocina.

En el hostel en esta área el encargado desempeña también la función de ayudante de ama de llaves, en el momento del servicio de los almuerzos realiza la función de mesero y se encarga del hostel en las veladas.

3.3 PROCESO DE ALOJAMIENTO

El proceso de alojamiento dentro del hostel “MilleniumFood&Rooms” se maneja para huéspedes no frecuentes y para huéspedes frecuentes.

Descripción del área de Recepción

El departamento cuenta con una plantilla aprobada de 2 trabajadores, que realizan las funciones de Jefe de Recepción y Recepcionista a la vez, ayudado por un botones improvisado que es el que ayuda a los huéspedes con las maletas y cuenta también con Servicio de Internet, Telefonía y Fax.

Es el área donde tiene lugar la acogida y despedida del cliente, además que a través de ésta se solicitan, gestionan y controlan varios de los servicios correspondientes a la estancia de los huéspedes, como:

CheckIn

- a) Saludo al huésped.
- b) Se pregunta al huésped el tiempo que se va a quedar en el establecimiento.
- c) Se pregunta al huésped qué tipo de habitación desea.

- d) Se verifica la disponibilidad de habitaciones del hostel.
- e) Se da el valor de la habitación.
- f) Se pide documentación al huésped para registrarlo en la hoja de registros.
- g) Se pide al huésped la cancelación por anticipo del alojamiento, que puede ser en efectivo o por tarjeta de crédito.
- h) Se le informa al huésped que existe un horario para el servicio de desayunos, que es de: 7:30AM – 9:30 AM de lunes a viernes
8:00AM – 10:00 AM de sábado y domingo.
- i) Se entrega la llave de la habitación al ayudante de recepción (Mauro Ponce).
- j) Finalmente se ayuda al huésped con su equipaje llevándolo a la habitación por medio del ayudante de recepción.

En el caso de huéspedes frecuentes el proceso de alojamiento es el mismo, en el Check in varía:

- No se pide la documentación al huésped por ser conocido.
- Se tiene conocimientos de sus gustos (cortesías en las habitaciones, dulces o bebidas).
- Se da preferencia al cualquier pedido que realice para su habitación o para cumplir sus necesidades.

Checkout

Se lo realiza a las 12:00 PM aldía siguiente del hospedaje.

- a) Solicitud de la habitación.
- b) Se avisa a la camarera (Ama de llaves), para que revise la habitación.
- c) Entrega original de factura y respaldos de consumo dentro del establecimiento.
- d) Actualizar la disponibilidad de habitaciones.
- e) Despedida al huésped.

En el proceso de alojamiento muy pocas veces se realizan reservaciones anticipadas de habitaciones por lo que se da preferencia a los huéspedes frecuentes.

LAVANDERÍA

En el hostel se encuentra una sección para el área de la lavandería donde se lava todos los linos del hostel que son: sábanas, toallas, prendas de vestir de los huéspedes y uniformes de los empleados.

Se utiliza un caldero para el control del agua tanto para la lavandería y para el resto del hostel.

Lavado de Linos y Ropa

- a) Lavar sábanas, toallas, prendas de vestir de los huéspedes y uniformes de los empleados con detergente y cloro.

Secado de Linos y Ropa

- b) Secar sábanas, toallas, prendas de vestir de los huéspedes y uniformes de los empleados.
- c) Limpiar el filtro de la secadora.

Planchado de Linos y Ropa

- d) Planchar sábanas, prendas de vestir de los huéspedes y uniformes de los empleados.

AMA DE LLAVES

Arreglo de habitaciones

- a) Golpear 3 veces.
- b) Anunciar si la habitación está ocupada.
- c) Revisar objetos olvidados.
- d) Encender todas las luces.

- e) Abrir persianas, ventanas y cortinas.
- f) Recoger las sábanas, cobijas y cobertor de la cama.
- g) Revisar que las cobijas no estén sucias.
- h) Cambiar las sábanas sucias.
- i) Dejar un tiempo a la cama desvestida.
- j) Revisar los blancos en el baño.
- k) Vestir la cama: sábana, cobijas y cobertor.

Limpieza de habitaciones

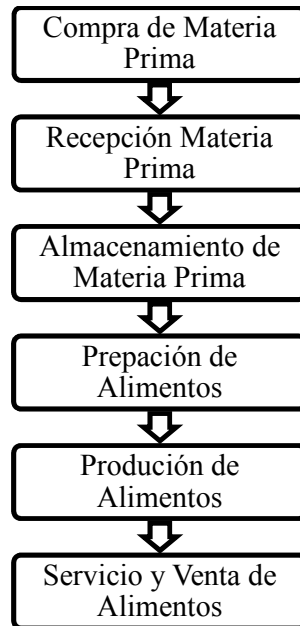
- l) Limpiar superficies de la habitación como muebles, puertas y lámparas.
- m) Lavar el baño con desinfectantes o cloro (una vez por semana).
- n) Reponer los amenities (jabones, papel higiénico, botellas de agua).
- o) Aspirar la habitación (una vez por semana).
- p) Cerrar persianas, ventanas y cortinas.
- q) Reportar a recepción sobre el estado de la habitación.

3.4 PROCESO DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

En el Hostal “MILLENIUM FOOD & ROOMS” tiene 2 procesos para la elaboración de los alimentos que son los desayunos y los almuerzos.

El proceso para la elaboración de los alimentos cuenta de los siguientes pasos.

Diagrama Proceso de elaboración de alimentos



1.-Compra de materia prima

Se realizara la compra de materia prima a proveedores conocidos por el hostel, en carnes se tiene como proveedores prioritarios a PRONACA y DELICAREN por la calidad de los productos y por los tipos de cortes que ellos ofrecen y estas compras se las realizan los días viernes por el ayudante de cocina.

En cuanto a todo lo que son vegetales y frutas tiene como proveedor una persona que trabaja en el mercado San Roque que entrega los productos los que son transportados en el automóvil del encargado del hostel y la compra se la realiza los días martes y viernes.

Los productos no perecibles como condimentos son comprados mensualmente por el ayudante de cocina en el supermercado SANTA MARÍA.

2.- Recepción de materia prima

La recepción de la mercadería es hecha por el ayudante de cocina junto con la jefe de cocina.

- Recibir la mercadería en el garaje del hostel.

- b) Trasladar las compras a la cocina.
- c) Verificar que las compras realizadas estén acorde a la necesidad de los menús para la elaboración de los almuerzos.

3.- Almacenamiento de materia prima

- a) Guardar los vegetales en refrigeración.
- b) Guardar las carnes en congelación.
- c) Colocar los abarrotes en la bodega.
- d) Colocar los productos no perecederos que se van a utilizar en la elaboración de los almuerzos y desayunos en la despensa que esta junto a la cocina. (Sal, pimienta, aceite, arroz, achiote, huevos, pan, café, azúcar, harina).

4.- Preparación de los alimentos

Este proceso es realizado por los encargados en el área de cocina y se realiza el mise place para poner los alimentos listos para empezar las jornadas de trabajo.

Preparación de almuerzos

- a) Tener lavados los utensilios de la cocina (ollas, sartenes, cuchillos) para la elaboración de los alimentos.

Se utilizan técnicas culinarias para la preparación de los alimentos.

- b) Lavar los alimentos con agua.
- c) Cortar los alimentos.
- d) Pelar tubérculos cuando los menús lo requieren.
- e) Hervir el agua para la preparación de sopas y arroz.
- f) Freír los alimentos.
- g) Sazonar los alimentos.
- h) Licuar y batir según la necesidad del alimento a preparar.

- i) Hornear alimentos.

Preparación de almuerzos

- a) Escaldar las frutas para la preparación del jugo para el desayuno.
- b) Hervir la leche.
- c) Freír o cocinar los huevos.

El desayuno está compuesto de:

Leche

Pan

Huevos

Mantequilla

Mermelada

Jugo de fruta

5.- Producción de los alimentos

En este proceso se elaboran de 80 a 90 almuerzos que están comprendidos de:

- Sopa
- Arroz acompañado de un género cárnico y ensalada (Depende del menú que se realice)
- Jugo de fruta
- Postre

- a) Utilizar la maquinaria de la cocina.

- Plancha para asar
- Cocina Industrial
- Marmita para arroz
- Horno
- Licuadora

- b) Utilizar vajilla del hostel para el despacho de los almuerzos de la cocina al restaurante.

En la producción de los desayunos se los realiza de acuerdo a la ocupación del hostel ya que forma parte del servicio para los huéspedes que se hospedan en el establecimiento.

6.- Servicio y Venta de los alimentos

- a) Servir los alimentos en la vajilla que esta previamente lavada y secada.
- b) Montar la cubertería en las mesas del restaurante para el servicio tanto de almuerzos como desayunos.

La venta de los alimentos en el caso de los almuerzos se los realiza en el horario de:

12:00 PM – 14:30 PM de lunes a viernes.

Los almuerzos son destinados tanto para los huéspedes como para clientes externos que vienen solo al almuerzo.

La venta de los alimentos en el caso de los desayunos se los realiza en el horario de:

07:30 AM – 09:30 AM de lunes a viernes.

08:00 AM – 10:00 AM sábados y domingos.

Los desayunos solo se los sirve a los huéspedes como parte del servicio que brinda la hostel.

3.5 DIAGNOSTICO SITUACIONAL

Actualmente la hostel “MilleniumFood&Rooms” presta alojamiento y servicio de alimentación en las siguientes condiciones:

Instalaciones

- La hostel "MilleniumFood&Rooms" presenta problemas en las instalaciones internas como en la cocina y las habitaciones, en donde se acumula suciedad, y donde se pueden producir incidentes de trabajo.
- No existe suficiente ventilación dentro del área de la cocina y esto provoca que en el hostel se pueda percibir los olores que desprende la cocina al momento de la elaboración de los mismos.
- Las instalaciones deben mantenerse siempre ordenadas, limpias y en buen estado de conservación y funcionamiento, que permita una limpieza fácil.
- En el patio de atrás del hostel se encuentra residuos de mesas y sillas de madera que ya son basura que sirven como casa improvisada de un perro que tiene el administrador de la hostel.
- En el último piso del establecimiento hotelero se encuentra la pintura que ya esta desgastada debido a la humedad.
- En el área de la lavandería y la bodega están cubiertas por eternit y esto provoca una excesiva concentración de calor cuando hace sol.
- Existe una piedra de lavar la que por lo general se usa para lavar las ollas de la cocina.
- En el área de la cocina los lavaderos son cubetas plásticas implantadas.
- El hostel cuenta con una salida de emergencia que se inicia desde el segundo piso y su salida es al parqueadero lateral.
- Falta de señalización tanta para huéspedes como para el personal de la hostel.
- La hostel cuenta con un caldero que funciona para toda la hostel, una bomba de agua y un tanquero para abastecer a la hostel en cosas de que no se cuente con el servicio de agua potable.

Líneas eléctricas

- Las líneas eléctricas muestran cables colgantes sobre la pared de la cocina, existen cables ubicados en las habitaciones que conectan a los televisores y al TV cable que se encuentran dispersos y pueden causar accidentes a los huéspedes.
- En el área de la lavandería y la bodega se pueden observar los cables de la luz.

Iluminación

- La iluminación dentro de la hostal tiene una deficiencia en las áreas de cocina, bodega principal y lavandería ya que no cuentan con focos suficientes, a pesar que por el tipo de construcción se dispone de una iluminación natural.
- Los cables de las líneas de los accesorios de iluminación artificial deberían estar bien protegidos.

Pisos

- Los pisos de la empresa son construidos de cemento, y se reparten en las siguientes áreas:
- Restaurante, lobby, 2 oficinas y 2 salas de descanso tienen piso de parquet.
- Cocina, escaleras, lavandería y baños son de baldosa de material antideslizante, que permite el tránsito de los trabajadores y los huéspedes.
- Las habitaciones y los pasillos de la hostal “MilleniumFood&Rooms” son alfombrados.

Tuberías

- El agua potable circula por tuberías en todo el establecimiento estas son de PVC que se encuentran a la vista sin encontrarse daños.
- Se utilizan mangueras de color amarillo para la utilización de gases domésticos para la cocina, secadora y caldero.

- La hostel cuenta con un purificador de agua que sirve para la elaboración de los alimentos (Jugos principalmente).

Servicios higiénicos

- El establecimiento está provisto de baños con duchas, lavabos, servicios higiénicos convenientemente ubicados para cada habitación, contando adicionalmente con un baño para el restaurante y otro para el personal. Los lugares destinados para el objeto disponen de una buena iluminación y ventilación.
- Los servicios sanitarios del personal cuenta con un inodoro, un lavamanos y una ducha por cada 5 personas. Se mantienen completamente limpios y provistos de papel higiénico y jabón. Los recipientes para depósitos de papeles usados no están cerrados y los cubre una bolsa de plástico.

Maquinaria

- El personal de la hostel “MilleniumFood&Rooms” se encuentra capacitado para realizar las diferentes operaciones en la empresa y para la correcta utilización de la maquinaria del proceso dentro de las áreas de cocina y lavandería.
- El establecimiento cuenta con un caldero y una bomba de agua que funcionan sin reportes de fallas o daños.

Educación y capacitación del personal

- El establecimiento no cuenta con personal con educación en la rama hotelera, todos sus empleados tienen conocimientos empíricos y no se cuenta con un programa de superación personal y motivación, que le permita educar a sus empleados y asegurar su adaptación a las actividades asignadas.

Estado de salud

- No se lleva ningún registro de enfermedades o de incidentes y accidentes de trabajo del personal dentro de la hostel "MilleniumFood&Rooms", además no somete a sus trabajadores a un chequeo médico antes de desempeñar su trabajo en la empresa, aparentemente el personal no tiene problemas de salud.

Extintores:

- El Hostel cuenta con 04 extintores ubicados de la siguiente manera:
 - 1 en el parqueadero,
 - 1 en la cocina,
 - 1 corredor del primer piso
 - 1 corredor del segundo piso.

Medidas de prevención

- La hostel no cuenta con medidas de prevención contra riesgos de accidentes que se pueden producir en la hostel "MilleniumFood&Rooms", por lo que hace factible este estudio para la propuesta de un sistema de seguridad industrial hotelero.

Legal

- No se cumplen con las normas de seguridad y salud ocupacional por lo que se adjunta anexos con las leyes y reglamentos que se deben cumplir dentro de un establecimiento hotelero para que se puedan instruir y cumplir con establecido dentro de la ley.

Políticas

- No cuenta con misión y visión.

Procesos de Alimentación y Alojamiento

Área de cocina y restaurante.

- Dentro de esta área generalmente ocurren accidentes, especialmente al momento de la cocción de los alimentos, tales como cortaduras con cuchillos, quemaduras, por falta de manejo de equipos de cocina, incendios, debido a que se trabaja directamente con gas y por ende fuego. Sin embargo el Gerente, no reportó casos como los mencionados.
- Dentro de esta área trabajan 2 personas un cocinero, y un ayudante, que a la vez, actúa como mesero.

Materia prima

- El establecimiento no cuenta con un control de la materia prima para garantizar si el producto es bueno o no para su consumo y su preparación.

Almacenamiento

- El almacenamiento de la materia prima se lo realiza en el refrigerador para vegetales, congelador para carnes y bodega para abarrotes.
- Al momento del almacenamiento no se lava los vegetales.
- Dentro del refrigerador no existe un orden correcto para almacenar los alimentos.
- No se manejan temperaturas para almacenar los alimentos como huevos que se los mantiene a temperatura ambiente.

Operaciones de producción

- La empresa no cuenta con un manual de procesos y procedimientos que sirva de guía para la realización de las actividades de producción y evite toda clase de contaminación, y riesgos en el transcurso del proceso.

- Dentro de los procesos que se manejan en la Hostal “MilleniumFood&Rooms” existen varios riesgos que son perjudiciales tanto para los huéspedes como para los empleados.
- En la elaboración de los alimentos no se cuenta con los suficientes utensilios para la correcta manipulación de los alimentos ya que aquí se producen la gran mayoría de riesgos y peligros que producen contaminación al momento de la producción de los alimentos. Ejemplo: contaminación cruzada por utilización tablas de picar de madera para picar y cortar todo tipo de alimentos.
- La empresa cuenta con gases de uso domestico que sirven para la elaboración de los alimentos, y los tienen sumergidos en agua.

Alojamiento

Área de ama de llaves.

- En esta área pueden ocasionarse algunos accidentes debido al mal manejo de equipos o, por tropiezos en áreas mojadas, al realizar la limpieza de las instalaciones sanitarias, resbalarse de las escaleras, rotura con vidrios al limpiar los ventanales. Sin embargo el Gerente, no reporto accidente alguno.
- No cuenta con accesorios para líquidos de limpieza como atomizadores y se utiliza botellas plásticas de bebidas refrescantes.
- Para la limpieza de áreas y habitaciones del hostel cuenta con trapos que son ropas viejas recortadas o ropa olvidada de clientes.
- Para el arreglo de habitaciones tiene almohadas viejas.

Área de lavandería.

- No existe un orden de la ropa y de los utensilios como son: planchas, detergentes, cloros.
- Tiene una piedra de lavar con total desaseo.

3.5.1 IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS

3.5.1.1 PROCESO DE ALOJAMIENTO

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|---|---|---|----|---|------|---|------------|----------|-----------|------------|--------|--|---|--|----|--|
| Recepción (Check In) | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Caídas o resbalones | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Exposición a Ruido | 10 | | 1 | | 10 | | 100 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 0.5 | | 1 | | 6 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|-----|----|----|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 2 | Contacto con químicos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS BIOLÓGICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 10 | 5 | 10 | 500 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 10 | 5 | 10 | 500 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 10 | 1 | 6 | 60 | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 6 | 1 | 10 | 60 | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 10 | 1 | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 10 | 15 | 10 | 1500 | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 0.5 | 1 | 6 | 3 | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 10 | 1 | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | 1 | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 3 | 1 | 2 | 6 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 3 | 1 | 3 | 9 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|----|---|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 3 | 15 | 3 | 135 | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS

| Recepción (CheckOut) | | | | | | | | | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---|--|-----|---|---|---|---|---|------|---|-------|----------|-----------|------------|--------|---|---|------------|----|---|--|--|--|--|--|--|--|
| Tipos de Riesgos | | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | | | | | | | | |
| | | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | | | | | | | |
| 1 | Caídas o resbalones | | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Exposición a Ruido | | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frio, Calor). | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS BIOLÓGICOS | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|-----|----|----|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refileados) | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 3 | 5 | 6 | 90 | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 10 | 1 | 3 | 30 | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 10 | 1 | 10 | 100 | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 3 | 1 | 10 | 30 | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 0.5 | 1 | 6 | 3 | | | | | | | | | |
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 10 | 1 | 6 | 60 | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | 1 | 10 | 100 | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 3 | 1 | 2 | 6 | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 6 | 1 | 3 | 18 | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |

| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|--|---|--|---|--|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 6 | | 5 | | 1 | | 30 | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-------------------|-----------------|----------|-----------------------|----------|------------------------|----------|-------------------------|----------|------------------|----------|
| Lavandería (Lavado de linos y ropa) | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | | 20<MR<70 | | 70<MR<200 | | 200<MR<400 | | MR>400 | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caidas o resbalones | 6 | | 15 | | 10 | | 900 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caidas de objetos por manipulación | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 3 | | 5 | | 2 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 1 | | 1 | | 1 | | 0.5 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|-----|----|----|------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Exposición a Ruido | 6 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 6 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 6 | 15 | 6 | 540 | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 10 | 5 | 10 | 500 | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 10 | 5 | 10 | 500 | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 3 | 5 | 10 | 150 | | | | | | | | |
| RIESGOS BIOLÓGICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 3 | 5 | 6 | 90 | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 3 | 5 | 10 | 150 | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 10 | 5 | 10 | 500 | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 0.5 | 1 | 1 | 0.5 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|----|---|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 6 | 1 | 2 | 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | 1 | 2 | 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 1 | 1 | 1 | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 6 | 15 | 6 | 540 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 6 | 25 | 6 | 900 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 6 | 25 | 6 | 900 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.5 | 25 | 6 | 75 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.5 | 25 | 6 | 75 | | | | | | | | | | | | | | |

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|---|----|---|----|---|------|---|------------|----------|-----------|------------|--------|---|---|---|----|---|
| Lavandería (Secado de linos y ropa) | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | S | I | S | I | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caídas o resbalones | 6 | | 15 | | 10 | | 900 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 3 | | 5 | | 2 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 1 | | 1 | | 1 | | 0.5 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Exposición a Ruido | 6 | | 1 | | 1 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 6 | | 1 | | 1 | | 6 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 6 | | 15 | | 6 | | 540 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 3 | | 5 | | 6 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 3 | | 5 | | 6 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 3 | | 5 | | 6 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 6 | | 1 | | 6 | | 36 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS BIOLÓGICOS | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|-----|----|----|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 3 | 5 | 6 | 90 | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refulados) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 3 | 5 | 10 | 150 | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 10 | 5 | 10 | 500 | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 0.5 | 1 | 1 | 0.5 | | | | | | | | | |
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 6 | 1 | 2 | 12 | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | 1 | 2 | 12 | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |

| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|----|---|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 1 | 1 | 1 | 0.5 | | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 6 | 15 | 6 | 540 | | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 6 | 25 | 6 | 900 | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 6 | 25 | 6 | 900 | | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.5 | 25 | 6 | 75 | | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.5 | 25 | 6 | 75 | | | | | | | | | | |

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|-------------------|----------|-----------------------|----------|------------------------|----------|-------------------------|----------|------------------|----------|
| Lavandería (Planchado de linos y ropa) | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | | 20<MR<70 | | 70<MR<200 | | 200<MR<400 | | MR>400 | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caidas o resbalones | 6 | 15 | 10 | 900 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caidas de objetos por manipulación | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 3 | 5 | 2 | 30 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 1 | 1 | 1 | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 0.5 | 1 | 1 | 0.25 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 6 | 15 | 6 | 540 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 10 | 5 | 10 | 500 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|-----|----|----|------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Exposición a Ruido | 6 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 6 | 1 | 1 | 6 | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 6 | 15 | 6 | 540 | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 10 | 5 | 10 | 500 | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| RIESGOS BIOLÓGICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 3 | 5 | 6 | 90 | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 3 | 5 | 10 | 150 | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 10 | 5 | 10 | 500 | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 0.5 | 1 | 1 | 0.5 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|----|----|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | 1 | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 6 | 1 | 2 | 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | 1 | 2 | 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 10 | 15 | 6 | 900 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 6 | 25 | 6 | 900 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 6 | 25 | 6 | 900 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.5 | 25 | 6 | 75 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.5 | 25 | 6 | 75 | | | | | | | | | | | | | | |

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|---|---|---|---|---|------|---|------------|----------|-----------|------------|--------|---|---|---|----|---|
| Ama de Llaves (Arreglo de habitaciones) | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caídas o resbalones | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 3 | | 5 | | 2 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 3 | | 5 | | 6 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Exposición a Ruido | 0.5 | | 1 | | 6 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS BIOLÓGICOS | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|-----|---|---|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, reflujo) | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.5 | 1 | 1 | 0.25 | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | 1 | 6 | 60 | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 10 | 1 | 3 | 30 | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | 1 | 3 | 18 | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 1 | 5 | 2 | 10 | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 1 | 5 | 2 | 10 | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 3 | 5 | 6 | 90 | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 3 | 5 | 6 | 90 | | | | | | | | | |

| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|--|---|--|---|--|------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 3 | Manipular líquidos, combustibles o inflamables sin autorización. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|-------------------|----------|-----------------------|----------|------------------------|----------|-------------------------|----------|------------------|----------|
| Ama de Llaves (Limpieza de habitaciones) | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | | 20<MR<70 | | 70<MR<200 | | 200<MR<400 | | MR>400 | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caidas o resbalones | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caidas de objetos por manipulación | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 1 | | 5 | | 6 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 1 | | 5 | | 6 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 6 | | 1 | | 6 | | 36 | | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 10 | | 1 | | 10 | | 100 | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--|-----|---|---|------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Exposición a Ruido | 1 | 1 | 6 | 6 | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 0.5 | 1 | 1 | 0.25 | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| RIESGOS BIOLÓGICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.5 | 1 | 1 | 0.25 | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 3 | 1 | 6 | 18 | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 3 | 1 | 1 | 3 | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|---|---|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | 1 | 6 | 60 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 10 | 1 | 3 | 30 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | 1 | 3 | 18 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 1 | 5 | 2 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 10 | 1 | 6 | 60 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 1 | 5 | 2 | 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 1 | 1 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 1 | 1 | 6 | 6 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |

3.5.1.2 PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS ALIMENTOS

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-----|---|---|---|---|---|------|------------|-------|----------|-----------|------------|--------|---|---|---|----|---|
| Elaboración de Alimentos (Compra de Materia Prima) | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | S | I | S | I | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caídas o resbalones | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | 3 | 3 | 1 | 5 | 3 | 3 | 9 | 45 | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 3 | 3 | 1 | 5 | 3 | 3 | 9 | 45 | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 0.5 | | 1 | | 3 | | 2 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 0.5 | | 1 | | 3 | | 1.5 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 0.1 | 6 | 1 | 5 | 1 | 3 | 0.05 | 90 | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Exposición a Ruido | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frio, Calor). | 0.1 | 3 | 1 | 5 | 1 | 3 | 0.05 | 45 | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 0.1 | 6 | 1 | 5 | 1 | 3 | 0.05 | 90 | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS BIOLÓGICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
|------------------------------|--|-----|----|---|---|---|---|------|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 3 | 6 | 5 | 5 | 3 | 3 | 45 | 90 | | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 6 | | 5 | | 3 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 6 | 10 | 5 | 5 | 3 | 3 | 90 | 150 | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 1 | | 1 | | 3 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 6 | | 5 | | 3 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 10 | | 5 | | 3 | | 150 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 6 | | 5 | | 3 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 3 | | 1 | | 1 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | | 1 | | 3 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 10 | | 1 | | 3 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 10 | | 1 | | 3 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|---|---|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-------------------|-----------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|------------------|----------|----------|----------|-----------|----------|
| Elaboración de Alimentos (Recepción de Materia Prima) | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | S | I | S | I | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caídas o resbalones | 6 | | 15 | | 3 | | 270 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | 6 | 6 | 1 | 5 | 3 | 10 | 18 | 300 | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 0.5 | | 1 | | 3 | | 2 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 0.5 | 6 | 1 | 5 | 3 | 6 | 1.5 | 180 | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 6 | 6 | 15 | 5 | 3 | 10 | 270 | 300 | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Exposición a Ruido | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------------|--|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 2 | Vibración | 1 | | 1 | | 1 | | 0.5 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 0.5 | 3 | 1 | 5 | 1 | 10 | 0.25 | 150 | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 0.1 | 3 | 1 | 5 | 1 | 6 | 0.05 | 90 | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 6 | 10 | 5 | 5 | 3 | 10 | 90 | 500 | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS BIOLÓGICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 10 | 10 | 5 | 5 | 6 | 6 | 300 | 300 | | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 6 | | 5 | | 3 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 10 | 10 | 5 | 5 | 3 | 6 | 150 | 300 | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 3 | | 5 | | 3 | | 45 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 6 | | 1 | | 3 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.5 | | 1 | | 3 | | 1.5 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 6 | | 5 | | 3 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 10 | | 5 | | 3 | | 150 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | | 1 | | 3 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 10 | | 1 | | 3 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 10 | | 1 | | 3 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | | 1 | | 3 | | 30 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|---|---|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 7 | Comunicación deficiente | 6 | 1 | 3 | 18 | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | 1 | 3 | 18 | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 6 | 1 | 3 | 18 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 10 | 1 | 3 | 30 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 6 | 1 | 3 | 18 | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Manipular líquidos, combustibles o inflamables sin autorización. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | |

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS

| Elaboración de Alimentos (Almacenamiento de Materia Prima) | | | | | | | | | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|-------|----------|-----------|------------|--------|----|------|-----|---|---|----|---|---|---|---|--|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caídas o resbalones | 3 | | 15 | | 10 | | 450 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | 6 | 3 | 15 | 5 | 6 | 10 | 540 | 150 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 6 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 | 180 | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 6 | 6 | 15 | 5 | 6 | 6 | 540 | 180 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 1 | | 5 | | 10 | | 50 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 3 | | 5 | | 6 | | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 10 | 10 | 5 | 5 | 10 | 10 | 500 | 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 3 | | 5 | | 6 | | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Exposición a Ruido | 1 | | 1 | | 1 | | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 1 | | 1 | | 1 | | 0.5 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frio, Calor). | 6 | 10 | 5 | 5 | 10 | 10 | 300 | 500 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 6 | | 1 | | 10 | | 60 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 1 | | 5 | | 6 | | 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 6 | | 1 | | 6 | | 36 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 10 | 6 | 5 | 5 | 6 | 10 | 300 | 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 6 | 3 | 5 | 5 | 6 | 6 | 180 | 90 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS BIOLÓGICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
|------------------------------|--|-----|----|----|---|----|----|------|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 10 | 10 | 5 | 5 | 6 | 10 | 300 | 500 | | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 6 | | 5 | | 3 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 10 | 3 | 5 | 5 | 10 | 6 | 500 | 90 | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 6 | | 15 | | 6 | | 540 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | | 1 | | 6 | | 60 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 6 | | 1 | | 6 | | 36 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | | 1 | | 6 | | 36 | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 10 | | 1 | | 6 | | 60 | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 10 | | 1 | | 6 | | 60 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 3 | | 25 | | 6 | | 450 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 3 | | 25 | | 6 | | 450 | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|--|----|--|---|--|------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.5 | | 25 | | 6 | | 75 | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 0.5 | | 25 | | 6 | | 75 | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 0.5 | | 25 | | 6 | | 75 | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.5 | | 25 | | 6 | | 75 | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.5 | | 25 | | 6 | | 75 | | | | | | | | |

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|-------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|------------------|----------|----------|----------|-----------|----------|
| Elaboración de Alimentos (Preparación de Alimentos) | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | S | I | S | I | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caídas o resbalones | 6 | | 15 | | 10 | | 900 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 1 | | 5 | | 6 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 10 | 6 | 5 | 5 | 10 | 10 | 500 | 300 | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 10 | 10 | 5 | 5 | 10 | 10 | 500 | 500 | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
|-------------------------------------|--|-----|----|----|---|----|----|------|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Exposición a Ruido | 3 | | 1 | | 10 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 1 | | 1 | | 3 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 6 | 3 | 5 | 5 | 10 | 6 | 300 | 90 | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 10 | | 1 | | 10 | | 100 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 6 | 6 | 1 | 5 | 6 | 6 | 36 | 180 | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 6 | 6 | 1 | 5 | 6 | 6 | 36 | 180 | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 3 | 3 | 1 | 5 | 6 | 6 | 18 | 90 | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 3 | 3 | 1 | 5 | 6 | 6 | 18 | 90 | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS BIOLÓGICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 10 | 10 | 5 | 5 | 10 | 10 | 500 | 500 | | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 6 | | 5 | | 3 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 6 | 6 | 5 | 5 | 6 | 6 | 180 | 180 | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Posturas inadecuadas | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 6 | | 15 | | 6 | | 540 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Sobre carga mental | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|----|----|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | 1 | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 10 | 5 | 6 | 300 | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 10 | 1 | 6 | 60 | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 10 | 1 | 6 | 60 | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 3 | 25 | 6 | 450 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 3 | 25 | 6 | 450 | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 3 | 25 | 6 | 450 | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 3 | 25 | 6 | 450 | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 3 | 25 | 3 | 225 | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 3 | 25 | 3 | 225 | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 6 | 25 | 6 | 900 | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 3 | 25 | 1 | 75 | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 1 | 25 | 6 | 150 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 1 | 25 | 6 | 150 | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 1 | 25 | 6 | 150 | | | | | | | | | | | | | |

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|----|----|----|---|----|----|-----|-----|------------|----------|-----------|------------|--------|---|---|---|----|---|
| Elaboración de Alimentos (Producción de Alimentos) | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | S | I | | | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caídas o resbalones | 6 | | 15 | | 10 | | 900 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | 6 | 3 | 5 | 5 | 10 | 6 | 300 | 90 | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 1 | | 5 | | 6 | | 30 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 10 | 3 | 5 | 5 | 10 | 6 | 500 | 90 | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 10 | 10 | 5 | 5 | 10 | 10 | 500 | 500 | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Exposición a Ruido | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 1 | | 1 | | 3 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 6 | 6 | 5 | 5 | 10 | 6 | 300 | 180 | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 10 | | 1 | | 10 | | 100 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 3 | | 5 | | 6 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 6 | 6 | 1 | 5 | 6 | 6 | 36 | 180 | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 6 | 10 | 1 | 5 | 6 | 10 | 36 | 500 | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 3 | | 5 | | 6 | | 90 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 3 | 6 | 5 | 5 | 6 | 6 | 90 | 180 | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS BIOLÓGICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | |
|------------------------------|--|-----|----|----|---|----|----|------|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 10 | 10 | 5 | 5 | 10 | 10 | 500 | 500 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 6 | | 5 | | 3 | | 90 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 6 | 6 | 5 | 5 | 6 | 6 | 180 | 180 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 6 | | 15 | | 6 | | 540 | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | | 1 | | 10 | | 100 | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 6 | | 1 | | 6 | | 36 | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | | 1 | | 6 | | 36 | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 10 | | 1 | | 6 | | 60 | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 10 | | 1 | | 6 | | 60 | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 3 | | 25 | | 6 | | 450 | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 3 | | 25 | | 6 | | 450 | | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|--|----|--|---|--|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 3 | | 25 | | 6 | | 450 | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 3 | | 25 | | 6 | | 450 | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 3 | | 25 | | 3 | | 225 | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 3 | | 25 | | 3 | | 225 | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 6 | | 25 | | 6 | | 900 | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 3 | | 25 | | 1 | | 75 | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 1 | | 25 | | 6 | | 150 | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 1 | | 25 | | 6 | | 150 | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 1 | | 25 | | 6 | | 150 | | | | | | | | | |

| IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|-------------------|-----------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|------------------|----------|----------|----------|-----------|----------|
| Elaboración de Alimentos (Servicio y Venta) | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | MR<20 | 20<MR<70 | 70<MR<200 | 200<MR<400 | MR>400 | S | I | S | I | |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Caídas o resbalones | 3 | | 15 | | 6 | | 270 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | 6 | | 1 | | 6 | | 36 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | 1 | | 1 | | 6 | | 6 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | 1 | | 1 | | 1 | | 1 | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | 1 | | 1 | | 6 | | 6 | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | 6 | 10 | 5 | 5 | 6 | 10 | 180 | 500 | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |

| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
|-------------------------------------|--|-----|---|---|---|----|----|------|-----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Exposición a Ruido | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | 0.1 | | 1 | | 1 | | 0.05 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | 3 | 3 | 1 | 5 | 6 | 1 | 18 | 15 | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | 3 | | 1 | | 6 | | 18 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | 0.5 | | 1 | | 6 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | 0.5 | | 1 | | 6 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | 3 | 3 | 1 | 5 | 6 | 10 | 18 | 150 | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | 0.5 | | 1 | | 6 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | 0.5 | | 1 | | 6 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | 0.5 | | 1 | | 6 | | 3 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS BIOLÓGICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | 3 | 3 | 1 | 5 | 6 | 10 | 18 | 150 | | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, refilados) | 3 | | 1 | | 3 | | 9 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | 3 | 3 | 1 | 5 | 6 | 6 | 18 | 90 | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos períodos | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos períodos | 0.5 | | 1 | | 1 | | 0.25 | | | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | 6 | | 5 | | 6 | | 180 | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | 6 | | 5 | | 10 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | 10 | | 5 | | 10 | | 500 | | | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | 10 | | 5 | | 6 | | 300 | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--|-----|---|----|------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | 6 | 5 | 10 | 300 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | 10 | 1 | 10 | 100 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | 6 | 5 | 6 | 180 | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | 6 | 1 | 6 | 36 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | 3 | 1 | 10 | 30 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | 0.1 | 1 | 1 | 0.05 | | | | | | | | | | | | | | |

3.6 CONCLUSIONES DEL DIAGNÓSTICO

- La hostel presenta un inadecuado manejo de procesos tanto en alojamiento como en la preparación de alimentos.

- En el proceso de alojamiento no cuenta con un modelo a seguir correcto para el personal que labora y los clientes que llegan al establecimiento, ya que en la evaluación de riesgos en el proceso de alojamiento se determina que los riesgos más significativos son los siguientes:

Ergonómicos (Recepción).

Ergonómicos, Psicosociales y Químicos (Ama de llaves).

Físicos mecánicos, Eléctricos, Incendios y Explosión (Lavandería).

Los riesgos antes mencionados tienen en común que la mayoría pueden ser causados por falta de orden y limpieza en el trabajo o descuido en las instalaciones de la hostel.

- En el proceso de preparación de alimentos es donde más riesgos se puede evidenciar para el personal que labora y los clientes que llegan al establecimiento, ya que en la evaluación de riesgos en el proceso de preparación de los alimentos se determina que los riesgos laborales son los siguientes:

Físicos Mecánicos, Biológicos, Ergonómicos, Psicosociales, Eléctricos, Incendios y Explosión (Recepción, Almacenamiento, Preparación, Producción de los alimentos y Venta y servicio de los alimentos).

Los riesgos antes mencionados tienen en común que la mayoría pueden ser causados por falta de orden y limpieza en el trabajo o descuido en las instalaciones de la hostel.

En el proceso de la elaboración de alimentos los riesgos más significativos para la inocuidad de los alimentos son los físicos mecánicos, químicos y biológicos, ya que estos pueden causar que el alimento sea inadecuado para el consumo, dentro de la evaluación la mayoría tiene un rango de intolerables ya que pueden causar daños al personal y a los potenciales clientes.

- La administración de la hostel no cuenta con un esquema o manual a seguir para el correcto funcionamiento, por lo que dentro del estudio se adjunta los reglamentos que se deben seguir como las normas OHSAS 18001, ISO 22000 y legislación del Ecuador con respecto a la seguridad industrial.
- La falta de información y conocimiento por parte de la administración de la hostel y su personal son consecuencias porque no ha existido la preparación y capacitación adecuada para llevar el control en caso de la existencia de peligros o riesgos en la hostel.

CAPÍTULO IV

4. PROPUESTA DE UN SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA PARA LA HOSTAL “MILLENIUUM FOOD & ROOMS”

4.1 MANUAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA


DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA


| | |
|-----------------------|---|
| CÓDIGO: HMFR.S.A.D.00 | ALCANCE DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA EN LA HOSTAL MILLENIUUM FOOD & ROOMS |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.D.01 | POLÍTICA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.01 | PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUUM FOOD & ROOMS |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.M.01 | MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUUM FOOD & ROOMS |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.02 | PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL. |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.M.02 | MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS. |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.D.02 | OBJETIVOS Y METAS. |


| | |
|-----------------------|---|
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.01 | PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA. |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH. |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.06 | PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH. |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.04 | PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.02 | FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.03 | FORMULARIO DE CAPACITACIÓN |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.04 | FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN |
| CÓDIGO: HMFR.S.A | PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SSIH 2011 |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.00 | PROCEDIMIENTO CERO |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.05 | PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.M.04 | MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.07 | FORMULARIO PARA SOLICITUD DE CAMBIOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.I.01 | INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.I.02 | INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.I.03 | INSTRUCTIVO PARA LAVADO, SECADO Y PLANCHADO DE BLANCOS Y ROPA |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.I.04 | INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS |


| | |
|-----------------------|---|
| CÓDIGO: HMFR.S.P.I.05 | INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.I.06 | INSTRUCTIVO PARA PRELACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.I.07 | INSTRUCTIVO PARA EL SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.F.09 | REGISTRO DE CONTABILIZACIÓN DE DESECHOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.F.10 | REGISTRO DE CONSUMO DE PRODUCTOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.F.11 | REGISTRO DE CONSUMO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL |
| CÓDIGO: HMFR.S.P.F.12 | REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.M.F.13 | FORMULARIO DE OPERACIÓN DE EQUIPOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.M.I.06 | INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO DE LOS EQUIPOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.M.F.14 | INFORME DE TRABAJO DE MANTENIMIENTO |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.07 | PROCEDIMIENTO PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS. |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.08 | PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.15 | FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.19 | FORMULARIO DE REGISTRO DE ACCIDENTES |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.21 | FORMULARIO DE INFORME DE TRABAJO |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.M.03 | MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.09 | PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.22 | FORMULARIO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS |


| | |
|-----------------------|---|
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.10 | PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.M.05 | MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.11 | PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.23 | FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.24 | FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.25 | PROGRAMA PARA AUDITORÍA |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.26 | REPORTE DE AUDITORÍA |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.P.12 | PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN |
| CÓDIGO: HMFR.S.A.F.27 | FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN |

| | | | | | |
|--|---|-------------------------|--|----------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.00 | OHSAS 18001: 4.1 | | | |
| ISO 22000: 4.1; 5.6; 5.4 | | | | | |
| ALCANCE DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | |
| <p>El Sistema de Seguridad Industrial Hotelera con las normas ISO 22000:2005 y OHSAS 18001:2007 se implementa en las instalaciones de la Hostal MilleniumFood&Rooms ubicada en la ciudad de Quito entre las avenidas Hungría y Mariana de Jesús.</p> <p>Para la Implantación del SSIH en la hostal, se determinaron los procesos relacionadas con las actividades y operaciones que fueron identificadas para el análisis de aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional e inocuidad de los alimentos, determinándose los siguientes procesos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proceso de Alojamiento <ol style="list-style-type: none"> 1.1. Recepción <ol style="list-style-type: none"> 1.1.1. Check In 1.1.2. CheckOut 1.2. Lavandería <ol style="list-style-type: none"> 1.2.1. Lavado de blancos y ropa 1.2.2. Secado de blancos y ropa 1.2.3. Planchado de blancos y ropa 1.3. Ama de Llaves <ol style="list-style-type: none"> 1.3.1. Arreglo de habitaciones 1.3.2. Limpieza de habitaciones 2. Proceso de Elaboración de alimentos <ol style="list-style-type: none"> 2.1. Compra de materia prima 2.2. Recepción de materia prima 2.3. Almacenamiento de materia prima 2.4. Preparación de alimentos 2.5. Producción de alimentos 2.6. Servicio y Venta de alimentos | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: ISO 22000: 5.1, 5.2, 8.5.1 OHSAS 18001: 4.2 HACCP Etapa: 12 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.01 | | | | |
| POLÍTICA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | | | | |
| <p>El hostel MilleniumFood&Rooms ofrece servicios de alojamiento y alimentación a turistas nacionales y extranjeros, con el fin de brindar al cliente un producto a precios razonables que satisfagan los gustos y preferencia de los mismos con un ambiente familiar, mediante procesos tecnificados con el propósito de satisfacer las demandas del mercado local en calidad, oportunidad, seguridad, funcionalidad, rentabilidad, respetando y cuidando la seguridad de sus trabajadores así como la de los huéspedes bajo los siguientes principios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar y controlar todos los procesos de alojamiento y de elaboración de alimentos. 2. Prevenir los accidentes y controlar los riesgos a los que pueden estar expuestos tanto el personal que labora en la Hostal como los huéspedes visitantes. 3. Prevenir y controlar la inocuidad de los alimentos en el proceso de elaboración de alimentos que se pueda generar. 4. Cumplir con la Reglamentación vigente en cuanto a especificaciones propias de la Seguridad, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos. 5. Fomentar en el personal compromisos dentro de la hostel para el beneficio de sí mismos y de los clientes salvaguardando su integridad física y mental. 6. Revisar semestralmente el cumplimiento de esta Política de los Objetivos y Metas del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, con el propósito de evaluar y prevenir los riesgos dentro de la Hostal MilleniumFood&Rooms. 7. Gestionar y proveer los recursos necesarios para el desarrollo, implementación, y mantenimiento de los planes y programas del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.01 | | | | |
| PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Definir el método para identificar los riesgos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos dentro de los procesos de alojamiento y elaboración de los alimentos en la Hostal MilleniumFood&Rooms y determinar el peligro de cada uno de ellos.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica a las instalaciones de la Hostal MilleniumFood&Rooms y a todos aquellos sitios en que se desarrollan actividades de alojamiento.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>COORDINADOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <p>Aprobar la matriz de identificación y evaluación de riesgos laborales.</p> <p>Identificar los riesgos laborales significativos.</p> <p>Definir los aspectos legales que conciernen a: peligros y riesgos laborales evaluados; y los métodos de control a fin de que no sean muy significativos.</p> <p>Mantener actualizada la matriz.</p> <p>TODO EL PERSONAL</p> <p>Identificar y evaluar peligros y riesgos laborales.</p> | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.01 | |
| PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | |
| <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 DEFINICIÓN DE PROCESOS Y ACTIVIDADES</p> <p>El coordinador del SSIH define todos los procesos que se realizan en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>Los responsables de las diferentes áreas identifican todos los peligros y riesgos laborales relacionados con las actividades hoteleras que realizan en su área específica.</p> <p>El personal de Mantenimiento ingresa esta información en el documentoHMFR.S.A.M.01.El coordinador del SSIH y el personal de Mantenimiento efectuarán una revisión anual de la Matriz HMFR.S.A.M.01.para Identificación y Evaluación de Riesgos de la hostel o cuando el coordinador lo decida debido a cambios en el SSIH o en el entorno.</p> <p>4.2 IDENTIFICACIÓN DE RIESGOS DE SEGURIDAD, SALUD E INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>El coordinador del SSIH y el personal de la Hostal MilleniumFood&Rooms, tienen la responsabilidad de identificar, los peligros y riesgos laborales que se producen en procesos de alojamiento y elaboración de alimentos.</p> <p>Deben incluir a todos los procesos de acuerdo con laMatriz HMFR.S.A.M.01.</p> <p>4.3 EVALUACIÓN DE RIESGOS DE SEGURIDAD, SALUD Y EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>4.4 Con la finalidad de evaluar de manera íntegra los riesgos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos, se hace uso de un método cualitativo denominado WILLIAM T. FINE, el mismo que aplica criterios argumentativos y verbales para valorarlos.</p> <p>Este método tiene las siguientes características:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es de fácil comprensión. 2. Respalda los procesos de discusión. | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.01 | |
| PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | |
| <p style="margin-left: 40px;">3. Presenta componentes subjetivos.</p> <p style="margin-left: 40px;">4. Los criterios deben ser ampliamente apoyados.</p> <p style="margin-left: 40px;">5. Ideal para procesos integrados en Pequeñas Empresas.</p> <p style="margin-left: 20px;">4.4.1 VALORACIÓN DE NO CONFORMIDADES SEGÚN EL MÉTODO WILLIAM T.FINE.</p> <p style="margin-left: 40px;">De acuerdo a las no conformidades identificadas en 4.2, se presenta el siguiente esquema de valoración:</p> <p style="margin-left: 20px;">CONSECUENCIA. (C)</p> <p style="margin-left: 40px;">Se define como el daño que es causado a un trabajador; son los resultados más probables de un accidente como el daño, debido al riesgo que se considera, mas grave razonablemente posible, incluyendo desgracias personales y daños materiales.</p> <p style="margin-left: 40px;">Ligeramente Dañino: Lesiones leves no incapacitantes y/o una pérdida material leve. Daños superficiales (cortes, magulladuras pequeñas, irritación de los ojos por polvo, dolor de cabeza, disconfort.</p> <p style="margin-left: 40px;">Dañino: Capaz de causar incapacidades transitorias y/o pérdida de material grave, laceraciones, quemaduras, conmociones, torceduras importantes, fracturas menores. Sordera, dermatitis, asma, trastornos músculo esqueléticos, enfermedades que conducen a una incapacidad menor.</p> <p style="margin-left: 40px;">Extremadamente dañino: Capaz de causar incapacidad permanente, pérdida de la vida y/o pérdida material muy grave. Amputaciones, fracturas mayores, intoxicaciones, lesiones múltiples, lesiones fatales. Cáncer y otras enfermedades crónicas que acorten severamente la vida. Se asignan valores numéricos en función de la siguiente tabla:</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.01 | |

**PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS
LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA
HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS**

MÉTODO DE EVALUACIÓN: Consecuencia

| Consecuencias | Valor de C |
|---|------------|
| Catástrofe, numerosas muertes o daños a la propiedad 100 % de activos | 100 |
| Varias muertes o daños a la propiedad de 70 % de sus activos | 50 |
| Muerte o daños desde 50 % de sus activos | 25 |
| Lesiones Graves (Invalidez Permanente) o daños de 25% de los activos. | 15 |
| Lesiones con Baja o daños de 10 % de sus activos | 5 |
| Lesiones sin Baja < 10 % de sus activos | 1 |

PROBABILIDAD. (P)

La posibilidad que, una vez presentada la situación de riesgo, se origine el accidente. Habrá que tener la secuencia completa de acontecimientos que desencadenan el accidente.
Probabilidad de que ocurra el daño:

Alta: El daño ocurrirá siempre o casi siempre. Es posible que haya ocurrido en otras ocasiones anteriores.


Media: El daño ocurrirá en algunas ocasiones, aunque no haya ocurrido antes no sería extraño que ocurriera.


Baja: El daño ocurrirá rara vez.

Se valora en función de la siguiente tabla:

MÉTODO DE EVALUACIÓN: Probabilidad

| Probabilidad | Valor de P |
|---|------------|
| Es el resultado más probable y esperado | 10 |
| Es completamente posible, no es nada extraño | 6 |
| Sería una secuencia o coincidencia rara pero posible, ha ocurrido | 3 |
| Coincidencia muy rara, pero se sabe que ha ocurrido | 1 |
| Coincidencia extremadamente remota pero concebible | 0,5 |
| Coincidencia prácticamente imposible, jamás ha ocurrido | 0,1 |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.01 | |
| <p align="center">PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS</p> | | |
| <p>Una vez calculado el grado de peligrosidad de cada uno de los riesgos detectados, estos se ordenan según la gravedad relativa de sus peligros comenzando por el riesgo del que se ha obtenido el valor más alto en el grado de peligrosidad. Clasificaremos el riesgo y actuaremos sobre él en función del grado de peligrosidad.</p> <p>VALORACIÓN DE RIESGOS LABORALES SEGÚN EL MÉTODO HAZOP.</p> <p>De acuerdo con los riesgos identificados en 4.2, se presenta el siguiente esquema de valoración:</p> <p>Riesgo Trivial (T): No se requiere acción específica.</p> <p>Riesgo Tolerable (TO): No se necesita mejorar la labor 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.</p> <p>Riesgo Moderado (M): Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo determinando las inversiones precisas. Las medidas para impedir el riesgo deben implantarse a un período determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas, se precisará una acción posterior, para establecer con mayor precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control.</p> <p>Riesgo Importante (I): No debe comenzarse el trabajo hasta que se haya reducido el riesgo. Puede que se precisen recursos considerables para controlar el riesgo. Cuando el riesgo corresponda a un trabajo que se está realizando, debe remediarse el problema en un tiempo inferior al de los riesgos moderados.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.01 | |

**PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS
LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA
HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS**

Intolerable (IN): No debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo, incluso con recursos ilimitados, debe prohibirse el trabajo.

PONDERACIÓN DEL RIESGO:

Otra forma de ponderar el riesgo es aquella que considera la Probabilidad, Consecuencias y grado de exposición, donde:

EXPOSICIÓN. (E)

Es la frecuencia con que se presenta la situación de riesgo. Siendo tal el primer acontecimiento indeseado que iniciará la secuencia del accidente. La valoración se realiza según la siguiente tabla:

MÉTODO DE EVALUACIÓN: Exposición

| Exposición | Valor de E |
|---|------------|
| Continuamente, muchas veces al día | 10 |
| Frecuentemente, aproximadamente una vez al día | 6 |
| Ocasionalmente, de una vez a la semana o una vez al mes | 3 |
| Irregularmente, de una vez al mes o una vez al año | 2 |
| Raramente, cada bastantes años | 1 |
| Remotamente, no se sabe que haya ocurrido pero no se descarta | 0,5 |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.01 | |

**PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS
LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA
HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS**

MAGNITUD DE RIESGO = CONSECUENCIAS X PROBABILIDAD X

EXPOSICIÓN Fórmula: $MG = C \times P \times E$


| | MAGNITUD DEL RIESGO (MR) | CLASIFICACIÓN DEL RIESGO | ACTUACIÓN FRENTE AL RIESGO |
|--------------------|---|--|---|
| Intolerable | Mayor de 400 | Riesgo muy alto (grave e inminente) | Detención inmediata de la actividad peligrosa. |
| Importante | Entre 200 y 400 | Riesgo Alto | Corrección Inmediata |
| Moderado | Entre 70 y 200 | Riesgo Notable | Corrección necesaria urgente |
| Tolerable | Entre 20 y 70 | Riesgo Moderado | No es emergencia pero debe corregirse |
| Trivial | Menos de 20 | Riesgo Aceptable | Puede omitirse la corrección |

5. REFERENCIAS

HMFR.S.A.M.01 Matriz para la identificación y evaluación de riesgos laborales y peligros en la inocuidad de los alimentos en la hostal MilleniumFood&Rooms.

6. FORMULARIOS.

7. ANEXOS

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.01 | |

| MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|----|---|------------|---|----------|---|-----------|---|------------|---|--------|---|
| MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROCESO:..... | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | | | | | | | | | MR<20 | | 20<MR<70 | | 70<MR<200 | | 200<MR<400 | | MR>400 | |
| | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Caídas o resbalones | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Caídas de objetos por manipulación | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Golpes por y contra objetos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Golpes por caídas de objetos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Atrapamientos por o entre objetos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Falta de Orden y limpieza | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Herramientas defectuosas | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Exposición a Ruido | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Vibración | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Temperaturas Extremas (Frío, Calor). | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ventilación deficiente | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Exposición a Iluminación deficiente | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS QUÍMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Emanación de sustancias químicas | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contacto con químicos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a polvos o pelusa | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Manipulación de químicos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Derrame de productos químicos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Emanación de gases | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.01 | |


| MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|-----------------|-----------------------|----------|------------------------|----------|-------------------------|-----------|------------------|-------------------|----------|-----------|----------|----------|----------|----------|----------|-----------|----------|
| MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PROCESO:..... | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | MR<20 | 20<MR<70 | | 70<MR<200 | | 200<MR<400 | | MR>400 | | S | I | S | I | S | I | S | I | |
| RIESGOS BIOLÓGICOS | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I |
| 1 | Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Exposición a enfermedades (gripes, resfriados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Exposición a alergias (animales, vegetales) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS ERGONÓMICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Posturas inadecuadas | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Movimientos repetitivos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Capacidad física inadecuada | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Posición de pie largos periodos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Posición sentado largos periodos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Levantamiento incorrecto de objetos | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS PSICOSOCIALES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Sobre carga mental | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Estrés | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Apremio de tiempo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Ausencia de pausas en trabajo | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Monotonía, repetitividad, rutina | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Nivel de responsabilidad alto | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Comunicación deficiente | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | Orientación deficiente | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | Falta conocimiento/ experiencia | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | Supervisión inadecuada | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | Ordenes confusas | | | | | | | | | | | | | | | | | | |


| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: ISO 22000: 5.7, 7.2.4 OHSAS 18001: 4.3.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.01 | |


MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS


| MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------------|---|----------|---|-----------|---|------------|---|--------|---|----|---|---|---|---|--|----|--|
| PROCESO:..... | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tipos de Riesgos | | | | | | | | | | Estimación | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | P | | C | | E | | MR | | T | | TO | | M | | I | | IN | |
| | | | | | | | | | | MR<20 | | 20<MR<70 | | 70<MR<200 | | 200<MR<400 | | MR>400 | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | S | I | | | | |
| RIESGOS ELÉCTRICOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE INCENDIOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Trabajar a temperaturas excesivas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Utilizar como limpiadores: materiales combustibles. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Sobrecargar instalaciones eléctricas. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| RIESGOS DE EXPLOSIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Tanques de gas doméstico expuestos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Chispas de origen mecánico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Material eléctrico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |


| | | | | | |
|-----------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |


| | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.02 | ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 | | | |
| PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL. | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Establecer la metodología para identificar, actualizar y tener acceso a los requisitos legales que tengan relación directa con los riesgos del trabajo identificados en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Este procedimiento aplica a los requerimientos legales, regulaciones, y otros requisitos desde el punto de vista de la Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de los Alimentos, aprobados por la República del Ecuador que tengan directa relación con los riesgos identificados en los procesos y actividades de alojamiento en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES Y AUTORIDADES</p> <p>REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN</p> <p>Revisar el cumplimiento de los requisitos legales del SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms y aprobar: el presente procedimiento y las matrices HMFR.S.A.M.02 y HMFR.S.A.M.03.</p> <p>COORDINADOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <p>Revisar el cumplimiento de los requisitos legales aplicables al SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <p>Identificar y gestionar el cumplimiento de los requisitos legales aplicables al SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.02 | ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 |
| PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL | | |
| <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 REQUISITOS LEGALES APLICABLES</p> <p>Se entiende por requisitos legales aplicables siempre y cuando, las regulaciones cumplan con los siguientes criterios.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Existen rangos de variaciones permisibles relativos a las especificaciones de los procesos. 2. Existen límites permisibles relativos a las exposiciones a riesgos laborales. 3. Cuando se han establecido criterios de actuación específicos relativos a la seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 4. Cuando existen prohibiciones específicas relativas a especificaciones seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 5. Cuando el requisito legal establezca sanciones o multas por incumplimiento. <p>4.2 METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES</p> <p>El coordinador del SSIH, elabora un informe anual de cambios o nuevos requisitos publicados y envía al representante de la dirección.</p> <p>Cuando existan nuevos requisitos, el coordinador analiza y actualiza la Matriz de Requisitos Legales HMFR.S.A.M.02.</p> <p>El coordinador del SSIH, elimina los requisitos legales que ya no sean aplicables por derogación y/o cambio de la normativa local vigente.</p> <p>Los documentos legales que se incluyen para la identificación de los requisitos legales son todas las leyes, reglamentos, ordenanzas u otros aspectos legales que en materia de especificaciones de seguridad industrial, salud ocupacional e inocuidad de los alimentos, tengan relación con los riegos laborales significativos que se identificarán en la matriz de Identificación y Evaluación de Riesgos HMFR.S.A.M.01.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.02 | ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 |
| PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL | | |
| <p>Los requisitos legales de aplicación son archivados por el coordinador del SSIH en archivo físico y/o electrónico, a través de la actualización de la Matriz de Requisitos Legales HMFR.S.A.M.02 directamente relacionados.</p> <p>Los requisitos legales son controlados en su difusión y distribución de acuerdo con el procedimiento para Control de Documentos del SSIH HMFR.S.A.P.05.</p> <p>4.3 OTROS REQUISITOS</p> <p>Se entiende como otros requisitos, aquellos compromisos suscritos con partes interesadas internas y externas y que estén vinculados con los aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>4.4 METODOLOGÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE OTROS REQUISITOS</p> <p>El Coordinador del SSIH con el apoyo de la Dirección, a través de la revisión de los contratos, convenios y demás compromisos suscritos, incorpora aquellos requeridos que se debe cumplir, desarrollar o tomar acción y se incluye en la Matriz de Requisitos Legales y Otros Requisitos HMFR.S.A.M.02.</p> <p>4.5 METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE LA MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</p> <p>La matriz consta de los siguientes elementos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. INSTRUMENTO LEGAL <ul style="list-style-type: none"> Ver Glosario de Términos 2. ARTÍCULO <ul style="list-style-type: none"> Referencia puntual del Instrumento Legal que hace relación al requerimiento específico sobre la actividad o sitio de operación de la Hostal MilleniumFood&Rooms. | | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.02 | ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 |
| PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL | | |
| <p>3. TEMA O ASPECTO DE CALIDAD (ESPECIFICACIONES), DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL Y EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>Hace referencia al tema de la normativa tomado como requerimiento legal.</p> <p>4. CRITERIO / LÍMITE DE CONTROL</p> <p>Son las actividades que evidencian el cumplimiento del requisito legal.</p> <p>5. EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO</p> <p>Se hace referencia al requerimiento puntual establecido por la norma o por la Empresa para dar cumplimiento al requerimiento legal.</p> <p>6. FRECUENCIA DE MEDICIÓN</p> <p>Establece la periodicidad del monitoreo, criterio / límite de control para el cumplimiento del requisito legal.</p> <p>7. RESPONSABLE</p> <p>Es el responsable para realizar el Criterio / Límite de Control del requerimiento legal.</p> <p>4.6 METODOLOGÍA PARA LA EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES</p> <p>4.6.1 AUDITORIAS INTERNAS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL Y EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>Las auditorías internas serán ejecutadas por el Administrador de la Hostal MilleniumFood&Rooms con el objetivo de verificar que los criterios de auditoría se cumplan.</p> <p>Los criterios de auditoría que sirven de base para la ejecución de las auditorías internas son:</p> | | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.02 | ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 |
| PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Normas ISO 22000:2005y OHSAS 18001:2007 2. Requisitos legales para la seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 3. Manual de Seguridad Industrial Hotelera. 4. Procedimientos de Seguridad Industrial Hotelera. 5. Instructivos de Seguridad Industrial Hotelera. 6. Formularios y Registros de Seguridad Industrial Hotelera. <p>Los incumplimientos legales serán gestionados, mediante el levantamiento de No conformidades y a través del Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas HMFR.S.A.P.09.</p> <p>4.6.2 EVALUACIÓN INTERNA DE CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS LEGALES</p> <p>El representante de la Dirección y el Coordinador del SSIH realizarán una revisión del cumplimiento legal una vez al año, utilizando la Matriz HMFR.S.A.M.03, en dicha Matriz se indicará el estado del cumplimiento.</p> <p>En caso de presentarse un incumplimiento legal, se procederá a levantar un Registro de No Conformidad, con el fin de dar el tratamiento correspondiente, de acuerdo al Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas HMFR.S.A.P.09.</p> <p>Además, de realizarse alguna actualización respecto a inclusión o eliminación de requisitos legales tanto en la Matriz HMFR.S.A.M.02 como en la HMFR.S.A.M.03, se registrará como revisión en el recuadro que consta al inicio de cada Matriz.</p> | | |


| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.02 | ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 |
| PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL | | |
| <p>5. REFERENCIAS</p> <p>ISO 22000:2005</p> <p>OHSAS 18001:2007</p> <p>HMFR.S.A.M.01 Matriz para la identificación y evaluación de riesgos laborales y peligros en la inocuidad de los alimentos en la Hostal MilleniumFood&Rooms</p> <p>HMFR.S.A.M.02 Matriz de Requisitos Legales y Otros Requisitos</p> <p>HMFR.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de Requisitos Legales y Otros Requisitos</p> <p>HMFR.S.P.09 Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas</p> | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 | |
|  | | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.02 | | | |
| MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS. | | | | | |
| Últimas Actualizaciones | | | | | |
| Revisión. | | Fecha: | | Motivo: | |
| | | Versión Original | | | |
| | | | | | |


| INSTRUMENTO LEGAL | ARTÍCULO | TEMA O ASPECTO | CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL | EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO | FRECUENCIA DE MEDICIÓN | RESPONSABLE |
|---|---|--|--|-------------------------|------------------------|-------------|
| Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decisión 547 | Capítulo III, Gestión de La Seguridad y Salud en los Centros de Trabajo | Obligaciones de los empleadores | Fomentar la adaptación del trabajo y de los puestos de trabajo a las capacidades de los trabajadores, habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo. | Informe de monitoreo | Anual | SSIH |
| | Capítulo III, Gestión de La Seguridad y Salud en los Centros de Trabajo Art. 11-17 | Obligaciones de los empleadores | En todo lugar de trabajo se deberán tomar medidas tendientes a disminuir los riesgos laborales | Informe de monitoreo | Anual | SSIH |
| Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986 | Título Segundo Capítulo VIII De la Prevención y Control de Incendios. Art. 81-85 | Planes de emergencia en caso de incendios. | Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad de control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición | Registro de simulacros | Anual | SSIH |
| | Título V PROTECCIÓN COLECTIVA Capítulo I PREVENCIÓN DE INCENDIOS.- NORMAS GENERALES. Art. 146 | Pasillos, corredores, puertas y ventanas. | Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad de control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición | Registro de simulacros | Anual | SSIH |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.02 | |
| MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS | | |

| INSTRUMENTO LEGAL | ARTÍCULO | TEMA O ASPECTO | CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL | EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO | FRECUENCIA DE MEDICIÓN | RESPONSABLE |
|-------------------|---|--|--|---|------------------------|-------------|
| | Título V PROTECCIÓN COLECTIVA Capítulo V LOCALES CON RIESGO DE EXPLOSIÓN. Art. 162 y 163 | Riesgos de explosión | Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad de control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición | Registro de simulacros | Anual | SSIH |
| | Capítulo V MEDIO AMBIENTE Y RIESGOS LABORALES POR FACTORES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS Art.53,4,72 | Riesgos, físicos, químicos y biológicos. | Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades. | Observación en sitio | Diario | SSIH |
| | Título III APARATOS, MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS Capítulo VI HERRAMIENTAS MANUALES. Art. 95,96. | Equipos de la Hostal | Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades. | Observación en sitio | Diario | SSIH |
| | Título III APARATOS, MÁQUINAS Y HERRAMIENTAS Capítulo II PROTECCIÓN DE MAQUINAS. Art.76,77,78 | Protecciones y guardas. | Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades. | Observación en sitio | Diario | SSIH |
| | V MEDIO AMBIENTE Y RIESGOS LABORALES POR FACTORES FÍSICOS, QUÍMICOS Y BIOLÓGICOS. Art. 67 | Manejo de desechos sólidos | Realizar la entrega de los desechos para su adecuado manejo, únicamente a las personas autorizadas para el efecto por el DM o por las autoridades seccionales que tengan la delegación respectiva. | Instructivo general de manejo de desechos sólidos | Mensual | SSIH |


| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.02 | ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 |
| MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS | | |

| INSTRUMENTO LEGAL | ARTÍCULO | TEMA O ASPECTO | CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL | EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO | FRECUENCIA DE MEDICIÓN | RESPONSABLE |
|---|---|--|---|-------------------------|------------------------|-------------|
| | Capítulo II EDIFICIOS Y LOCALES. Art.22,23,24,25 | Superficies de ubicación en los locales y puestos de trabajo | Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades. | Observación en sitio | Anual | SSIH |
| Convenio OIT 148 Medio ambiente de Trabajo. | | Protección de los trabajadores contra riesgos profesionales debido a contaminación de aire, el ruido y las vibraciones | Obligatoriedad en el uso de los implementos de Seguridad y Cumplimiento con los procedimientos para la realización de las diferentes actividades. | Observación en sitio | Mensual | SSIH |
| DECISIÓN 584 DE LA C.A.N. INSTRUMENTO ANDINO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DECISIÓN 584 DE "ACUERDO DE CARTAGENA | CAPÍTULO II POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES Art.4-10 | Mejoramiento de las condiciones de trabajo | Obligaciones de Sistemas Nacionales de Seguridad y Salud en el Trabajo, los Países Miembros deberán propiciar el mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo | Observación en sitio | Mensual | SSIH |
| RESOLUCIÓN 957 Reglamento del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo | CAPÍTULO I GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO Art.1-9 | Aspectos de gestión | Obligaciones de Sistemas Nacionales de Seguridad y Salud en el Trabajo, los Países Miembros deberán propiciar el mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo | Observación en sitio | Mensual | SSIH |
| REGLAMENTO DE SEGURIDAD E HIGIENE INDUSTRIAL RESOLUCION No. 172- I.E.S.S. DE LA HIGIENE INDUSTRIAL | Capítulo II DE LA ILUMINACIÓN Art. 6 | Superficies de ubicación en los locales y puestos de trabajo | Mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo | Observación en sitio | Diario | SSIH |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapas 2,3,4,5 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.02 | |
| MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS | | |

| INSTRUMENTO LEGAL | ARTÍCULO | TEMA O ASPECTO | CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL | EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO | FRECUENCIA DE MEDICIÓN | RESPONSABLE |
|---|--|---|--|-------------------------|------------------------|-------------|
| | Título Tercero DE LAS OBLIGACIONES, PROHIBICIONES, RECLAMOS Y SANCIONES Capítulo II DE LAS OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES Art. 98-103 | Personal de la Hostal | Mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo | Observación en sitio | Diario | SSIH |
| REGLAMENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS. NORMA: Decreto Ejecutivo 3253 STATUS: Vigente PUBLICADO: Registro Oficial 696 FECHA: 4 de Noviembre de 2002 | TÍTULO IV REQUISITOS HIGIÉNICOS DE FABRICACIÓN CAPÍTULO I PERSONAL | Requisitos higiénicos del personal de la Hostal | Mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo | Observación en sitio | Diario | SSIH |
| | CAPÍTULO V ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACIÓN Art. 52-59 | Almacenamiento de los alimentos | Mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo | Observación en sitio | Diario | SSIH |


| | | | | | |
|-----------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.3 ISO 9001: 5.3, 8.5.1 |
|  | CÓDIGO:HMFR.S.A.D.02 | |
| OBJETIVOS Y METAS | | |

| OBJETIVO | META | ESTRATEGIA | ACCIONES | RESPONSABLE ACCIÓN | AÑO DE OBJETIVOS Y METAS | | | | | | | | | | | |
|--|---|--|---|---|---------------------------|----------|----------|---------------------------|----------|----------|---------------------------|----------|----------|---------------------------|-----------|-----------|
| | | | | | 1 ^{er} Trimestre | | | 2 ^{do} Trimestre | | | 3 ^{er} Trimestre | | | 4 ^{to} Trimestre | | |
| | | | | | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
| REDUCIR LOS RIEGOS FÍSICOS | 40 % Se cuantificará mensualmente | Limpia y asear pisos e instalaciones | 1. Diagnóstico de instalaciones. 2. Mantenimiento de la maquinaria. 3. Toma de conciencia. | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | | | x | | | x | | | x | | |
| | Utilizar utensilios y maquinaria en buen estado. | Utilizar utensilios y maquinaria en buen estado. | | | | x | | x | | x | | | x | | | |
| | | | | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | |
| REDUCIR LOS RIEGOS QUÍMICOS | 40%. Se cuantificará mensualmente | Utilizar recipientes adecuados para los químicos. | 1. Invertir en elementos adecuados para los químicos. 2. Toma de conciencia. | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | | | | | | | | | | | |
| | | | | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| REDUCIR LOS RIEGOS BIOLÓGICO S | 40% Se cuantificará mensualmente | Capacitación, utilización y control operacional de seguridad en alimentos. | 1. Capacitación en riesgos laborales y toma de conciencia. 2. Creación de formato para registros. | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | | | | | x | | | | | | | | | | | |
| REDUCIR LOS RIEGOS ERGONOMÍCOS | 20% Se cuantificará mensualmente | Capacitación sobre ergonomía. | 1. Capacitación y toma de conciencia. 2. Motivación al trabajo con calidad. | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | | | | | | x | | | | | |
| | | | | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------------------------------|--|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| REDUCIR LOS RIEGOS PSICOSOCIALES | 20% Se cuantificará mensualmente | Mejorar comunicación entre empleado y empleador Supervisión del trabajo | <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitación y toma de conciencia. 2. Motivación al trabajo con calidad. 3. Mejorar la comunicación. | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | | | | | | x | | | | | | | | |
| | Supervisión del trabajo | | | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| | | | | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| REDUCIR LOS RIEGOS ELECTRICOS | 40% Se cuantificará mensualmente | Corregir conexiones. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Diagnóstico de instalaciones. 2. Instalación de tomas y conectores nuevos. 3. Toma de conciencia | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | | | x | | | x | | | | x | | | | |
| | | | | | | x | | | x | | | x | | | | x | | | |
| | | | | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| REDUCIR LOS RIEGOS DE INCENDIO | 40% Se cuantificará mensualmente | Capacitación, utilización y control operacional de seguridad en incendios | <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitación en riesgos laborales y toma de conciencia. 2. Creación de formato para registros. | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | |
| | | | | | | x | | x | | x | | x | | x | | x | | x | |
| REDUCIR LOS RIEGOS DE EXPLOSION | 40% Se cuantificará mensualmente | Implementación de tanques de gas industrial de 30 kg | <ol style="list-style-type: none"> 1. Capacitación en riesgos laborales y toma de conciencia. 2. Mejoramiento de instalación de tanques de gas industrial | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | |
| | | | | | x | | | | | x | | | | | | | x | | |

| | | | | | |
|-----------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.3 ISO 9001: 5.3, 8.5.1 |
|  | CÓDIGO:HMFR.S.A.F.01 | |
| PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |

| OBJETIVO | META | ESTRATEGIA | ACCIONES | RESPONSABLE ACCIÓN | AÑO DE PROGRAMA DE SEGURIDAD | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|--|---|--|--|------------------------------|--------|--------|---------------------------|--------|--------|---------------------------|--------|--------|---------------------------|---------|---------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 1 ^{er} Trimestre | | | 2 ^{do} Trimestre | | | 3 ^{er} Trimestre | | | 4 ^{to} Trimestre | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | M 1 | M 2 | M 3 | M 4 | M 5 | M 6 | M 7 | M 8 | M 9 | M 10 | M 11 | M 12 | | | | | | | | | | | |
| REDUCIR LOS RIEGOS FÍSICOS | 40 % Se cuantificará mensualmente | Limpiar y asear pisos e instalaciones Utilizar utensilios y maquinaria en buen estado. | 4. Diagnóstico de instalaciones. 5. Mantenimiento de la maquinaria. 6. Toma de conciencia. | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | | | x | | | x | | | x | | | | | | | | | | | | | |
| | Utilizar utensilios y maquinaria en buen estado. | | | | | x | | | x | | | x | | | x | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | | | | | | | | | |
| | | | | | TOTAL PROGRAMADO % | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| | | | | | TOTAL EJECUTADO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REDUCIR LOS RIEGOS QUÍMICOS | 40%. Se cuantificará mensualmente | Utilizar recipientes adecuados para los químicos. | 3. Invertir en elementos adecuados para los químicos. 4. Toma de conciencia. | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | TOTAL PROGRAMADO % | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| | | | | | TOTAL EJECUTADO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REDUCIR LOS RIEGOS BIOLÓGICOS | 40% Se cuantificará mensualmente | Capacitación, utilización y control operacional de seguridad en alimentos. | 3. Capacitación en riesgos laborales y toma de conciencia. 4. Creación de formato para registros. | Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | | | | | | | | | |
| | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | TOTAL PROGRAMADO % | | | | | | | | | | | | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|--|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | TOTAL EJECUTADO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REDUCIR LOS RIEGOS ERGONOMICOS | 20% Se cuantificará mensualmente | Capacitación sobre ergonomía. | 3. Capacitación y toma de conciencia. | Coordinador del Sistema de Gestión Integrado | x | | | | | | | x | | | | | | | | | | |
| | | | 4. Motivación al trabajo con calidad. | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | | |
| | | | TOTAL PROGRAMADO % | | | | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 |
| | | | TOTAL EJECUTADO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REDUCIR LOS RIEGOS PSICOSOCIALES | 20% Se cuantificará por obra o proyecto | Mejorar comunicación entre empleado y empleador Supervisión del trabajo | 4. Capacitación y toma de conciencia. | Coordinador del Sistema de Gestión Integrado | x | | | | | | | x | | | | | | | | | | |
| | Supervisión del trabajo | | 5. Motivación al trabajo con calidad. | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | |
| | | | 6. Mejorar la comunicación. | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | |
| | TOTAL PROGRAMADO % | | | | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 0 | | |
| | TOTAL EJECUTADO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REDUCIR LOS RIEGOS ELÉCTRICOS | 40% Se cuantificará por obra o proyecto | Corregir conexiones | 4. Diagnóstico de instalaciones. | Coordinador del Sistema de Gestión Integrado | x | | | | x | | | | | x | | | | | x | | | |
| | conexiones | | 5. Instalación de tomas y conectores nuevos. | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | 7. Toma de conciencia | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | |
| | TOTAL PROGRAMADO % | | | | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 | | |
| | TOTAL EJECUTADO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| REDUCIR LOS RIEGOS DE INCENDIO | 40% Se cuantificará mensualmente | Capacitación, utilización y control operacional de seguridad en incendios | 3. Capacitación en riesgos laborales y toma de conciencia. | Coordinador del Sistema de Gestión Integrado | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | |
| | | | 4. Creación de formato para registros. | | | x | | | | x | | | | | | | | | | | | |
| | | | TOTAL PROGRAMADO % | | | | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| | | | TOTAL EJECUTADO % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------------------------------------|--|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| REDUCIR LOS RIEGOS DE EXPLOSIÓN | 40% Se cuantificará mensualmente | Implementación de tanques de gas industrial de 30 kg | 3. Capacitación en riesgos laborales y toma de conciencia. | Coordinador del Sistema de Gestión Integrado | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | |
| | | | 4. Mejoramiento de instalación de tanques de gas industrial | | x | | | | | x | | | | | | x | | |
| | | | TOTAL PROGRAMADO % | | 2 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 0 |
| | | | TOTAL EJECUTADO % | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO | | | | | | | | | | | | | | | | |


| | | | | | |
|-----------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | |
| MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH | | |

**PERSONAL ADMINISTRATIVO
SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA**


| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|--|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | |
| MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH | | |
| COORDINADOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| GRUPO OCUPACIONAL: | Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | |
| CARGO: | Coordinador del SSIH | |
| FUNCIONES BÁSICAS: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Revisar y aprobar los instructivos operativos. 2. Revisar y aprobar las matrices de control de documentos y registros. 3. Elaborar los objetivos y las metas de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 4. Realizar el seguimiento mensual a los criterios operativos, indicadores objetivos y metas. 5. Revisar y aprobar los procedimientos del SSIH que le competan. 6. Capacitar al personal de operaciones sobre instructivos operativos. 7. Realizar el seguimiento al cronograma de mantenimiento de áreas y equipos. 8. Asegurar que se implante, mantenga y mejore el SSIH. 9. Asegurar el cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos. 10. Establecer responsabilidades y autoridades en el personal con respecto al SSIH. 11. Identificar las necesidades de capacitación en el personal. 12. Capacitación al personal en temas de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 13. Coordinar la ejecución de auditorías. 14. Asegurar que se mantengan los registros del SSIH como evidencia. 15. Realizar la encuesta de satisfacción del personal. | |
| PERFIL DEL CARGO: | <p>Instrucción Formal:</p> <p>Título universitario de Ingeniero en: mecánica, civil, industrial, de procesos o un grado equivalente.</p> <p>Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera</p> <p>Experiencia en el Área:</p> <p>2 años.</p> | |
| CAPACITACIÓN EXTERNA: | <p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Auditor Interno ISO 22000 y OHSAS 18001. 2. Auditor Líder ISO 22000 y OHSAS 18001. 3. Normas ISO 22000:2005, y OHSAS 18001:2007. 4. Relaciones Humanas. 5. Manejo de Personal. 6. Conocimientos de Inglés | |
| CAPACITACIÓN INTERNA: | <p>Talleres de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de calidad, de ambiente, seguridad y salud ocupacional. (6 horas al año). 2. Política Integrada de calidad, de ambiente de seguridad y salud ocupacional. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HMFR.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Análisis de causas y acciones correctivas. (6 horas al año). | |

| | | |
|---|--|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | |
| MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH | | |
| GERENTE GENERAL | | |
| GRUPO OCUPACIONAL: | Hostal MilleniumFood&Rooms | |
| CARGO: | Gerente General (Dirección) | |
| FUNCIONES BÁSICAS: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los diferentes departamentos. 2. Planear y desarrollar metas a corto y largo plazo junto con objetivos anuales y entregar las proyecciones de dichas metas para la aprobación. 3. Crear y mantener buenas relaciones con los clientes, gerentes corporativos y proveedores para mantener el buen funcionamiento de la empresa. 4. Realizar y registrar la distribución de trabajo. 5. Participar en capacitaciones dentro y fuera de la hostal. 6. Capacitar al personal bajo su mando sobre instructivos operativos. 7. Comparte con sus colaboradores los objetivos y prioridades de su departamento y de la organización. 8. Utiliza el consenso para llegar a acuerdos con sus colaboradores. 9. Estimula la participación de sus colaboradores en la planificación, toma de decisiones y solución de problemas. 10. Se preocupa por mejorar continuamente la comunicación. 11. Busca medios para que los colaboradores se comprometan, de manera voluntaria, con el logro de los objetivos de la organización. 12. Analiza y evalúa, conjuntamente con sus colaboradores, los logros alcanzados, las causas de las desviaciones y las posibles medidas correctivas. 13. Enlaza logros con recompensas de una manera justa y objetiva. 14. Facilita el trabajo de sus colaboradores y, más que ejercer control, les presta el apoyo necesario para que puedan realizar eficientemente sus tareas. 15. Delega, tanto las funciones como el poder para tomar decisiones, dando suficiente autonomía de acción a sus colaboradores. 16. Cuando se presentan conflictos, los afronta para resolverlos no para buscar culpables. 17. Considera los errores, propios y ajenos, como una oportunidad para aprender y mejorar. | |
| PERFIL DEL CARGO: | Instrucción Formal: Ingeniero en Administración de Empresas, Marketing, Hotelería. Experiencia en el Área: 2 años. | |
| CAPACITACIÓN EXTERNA: | Cursos de : <ol style="list-style-type: none"> 1. Ofimática 2. Relaciones Humanas. 3. Dirección de personal. 4. Gerencia Administrativa 5. Conocimientos de Inglés | |
| CAPACITACIÓN INTERNA: | Talleres de: <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de calidad seguridad industrial y salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos (6 horas al año). 2. Política Integrada de seguridad industrial y salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HMFR.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Requisitos Legales. (6 horas al año). 5. Análisis de causas y acciones correctivas.(6 horas al año). 6. Normas de Seguridad Básica.(6 horas al año). 7. Primeros auxilios y manejo de extintores (6 horas al año). | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | |
| MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH | | |

PERSONAL OPERATIVO

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | |
| MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH | | |
| RECEPCIONISTA | | |
| GRUPO OCUPACIONAL: | Recepción | |
| CARGO: | Recepcionista (Soporte Interno del SSIH) | |
| FUNCIONES BÁSICAS: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Atención al cliente 2. Gestionar las entradas y salidas de los huéspedes de la hostal (check-in, check-out), responder a las peticiones de información que formulen los clientes. 3. Atender la central telefónica 4. Gestionar reservas. 5. Capacitar al personal de menor experiencia. 6. Conservar limpias las áreas de trabajo y cuidar de la presentación personal ya que es la cara de la Hostal. 7. Elaborar los procedimientos de control documental, control de registros, no conformidades, manual de gestión, procedimiento cero. 8. Elaborar el alcance del SSIH. 9. Custodiar los documentos internos y externos de SSIH. 10. Registrar las comunicaciones recibidas y enviadas. | |
| PERFIL DEL CARGO: | <p>Instrucción Formal: Ingeniero, Tecnólogo en Hotelería. Recepcionista.</p> <p>Experiencia en el Área: 1 años.</p> | |
| CAPACITACIÓN EXTERNA: | <p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ofimática 2. Sistemas de gestión hotelero. 3. Orientación a clientes. 4. Dinamismo. 5. Adaptabilidad. 6. Capacidad de resolución de problemas 7. Calidad y Eficiencia. 8. Relaciones Humanas. 9. Dirección de personal. 10. Conocimiento de 2 idiomas (Inglés y francés) | |
| CAPACITACIÓN INTERNA: | <p>Talleres de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de calidad seguridad industrial y salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos (6 horas al año). 2. Política Integrada de seguridad industrial y salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HMFR.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Requisitos Legales. (6 horas al año). 5. Análisis de causas y acciones correctivas.(6 horas al año). 6. Normas de Seguridad Básica.(6 horas al año). 7. Primeros auxilios y manejo de extintores (6 horas al año). | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | |

MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH

CAMARERA

| | |
|------------------------------|--|
| GRUPO OCUPACIONAL: | Ama de llaves |
| CARGO: | Camarera |
| FUNCIONES BÁSICAS: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Elaborar programas de limpieza tales como, limpieza de ventanas, aspirado de alfombras, limpieza de habitaciones. 2. Supervisar los inventarios de su departamento y solicitar lo faltante con la aprobación de su jefe inmediato. 3. Solicitar al departamento de mantenimiento, cuando así requiera, alguna área bajo su responsabilidad. 4. Es responsable del equipo usado en su departamento. 5. También es su responsabilidad la selección de los suministros de limpieza. 6. Revisar periódicamente junto con el gerente los gastos efectuados por su departamento. 7. Asistir a juntas de jefes de departamento, cada vez que lo solicite el gerente. 8. Llevar el control absoluto de las llaves maestras de la hostal. 9. Seleccionar el equipo estándar para cada habitación. 10. Revisar que las habitaciones se encuentren con los amenities y accesorios respectivos. 11. Llevar el control de los linos limpios y sucios, para lavarlos en la lavandería. 12. Avisar anomalías en las habitaciones. |
| PERFIL DEL CARGO: | <p>Instrucción Formal: Tecnólogo en hotelería, Bachiller en cualquier especialización</p> <p>Experiencia en el Área: 1 años.</p> |
| CAPACITACIÓN EXTERNA: | <p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Limpieza y arreglo de habitaciones. 2. Decoración en habitaciones. 3. Relaciones Humanas. 4. Conocimientos hoteleros |
| CAPACITACIÓN INTERNA: | <p>Talleres de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de calidad seguridad industrial y salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos (6 horas al año). 2. Política Integrada de seguridad industrial y salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HMFR.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Requisitos Legales. (6 horas al año). 5. Análisis de causas y acciones correctivas.(6 horas al año). 6. Normas de Seguridad Básica.(6 horas al año). 7. Primeros auxilios y manejo de extintores (6 horas al año). |

| | | |
|---|--|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | |
| MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH | | |
| JEFE DE COCINA | | |
| GRUPO OCUPACIONAL: | Preparación de alimentos (Cocina) | |
| CARGO: | Jefe de Cocina | |
| FUNCIONES BÁSICAS: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Control de personal. 2. Confeccionar los menús. 3. Consumo racional de las materias primas para obtener el máximo rendimiento y durante el servicio. 4. Marca los horarios de trabajo. 5. Garantizar la preparación y presentación de los alimentos de manera adecuada y eficiente, y de acuerdo a los estándares y procedimientos establecidos para su área. 6. Asegurar el cumplimiento de los procedimientos y estándares establecidos para su área. 7. Cumple con los procedimientos establecidos para su área en el Manual de Procedimientos de Operación. 8. Prepara los platillos de acuerdo a lo establecido en las recetas aprobadas. 9. Asegurarse de contar con los productos y el mise en place para la operación de la cocina, de acuerdo al pronóstico de cubiertos para evitar escasez o desperdicio. 10. Se asegura de utilizar los productos estandarizados. 11. Utiliza básculas y medidas estándar de acuerdo a la receta. 12. Supervisar la preparación y presentación oportuna de los alimentos. 13. Participa en el control de los costos del Área, mediante la producción eficiente de los alimentos, evitando las mermas en lo posible. 14. Prepara alimentos fríos y frescos, diariamente. 15. Realiza decoraciones. | |
| PERFIL DEL CARGO: | Instrucción Formal: Administrador Gastronómico Experiencia en el Área: 2 años | |
| CAPACITACIÓN EXTERNA: | Cursos de : <ol style="list-style-type: none"> 1. Planificación y estandarización de menús. 2. Costos. 3. Normas de higiene (HACCP) 4. Relaciones Humanas. 5. Conocimientos de Inglés | |
| CAPACITACIÓN INTERNA: | Talleres de: <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de calidad, de ambiente, seguridad y salud ocupacional. (6 horas al año). 2. Política Integrada de calidad, de ambiente de seguridad y salud ocupacional. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HMFR.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Instructivo de trabajo en planta, en montaje y trabajo en alturas. (6 horas al año). 5. Normas de Seguridad Básica. (6 horas al año). 6. Instructivo de manejo de desechos sólidos. (6 horas al año). 7. Instructivo de manejo de desechos líquidos. (6 horas al año). 8. Primeros auxilios y manejo de extintores (6 horas al año). 9. Plan de contingencias y emergencias. (6 horas al año) | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
| MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SGI | | |
| MESERO | | |
| GRUPO OCUPACIONAL: | Servicio de alimentos | |
| CARGO: | Mesero | |
| FUNCIONES BÁSICAS: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocer el menú, todos los platillos, como se preparan (aunque sea teóricamente) los ingredientes de los platillos, y las presentaciones. 2. Tener preparadas las mesas que va atender, 3. Realizar montaje de mesas 4. Cuidar la limpieza de la mantelería y cubertería. 5. Tener la habilidad de sugerir los platillos. 6. Servicio al cliente 7. Tener control de sus mesas, de comandas, ordenes y preparación de cuentas, tener capacidad para manejar objeciones o reclamaciones, según las políticas del restaurante. 8. Transportar los manjares desde la cocina hasta el comedor. | |
| PERFIL DEL CARGO: | <p>Instrucción Formal: Bachiller en cualquier especialización.</p> <p>Experiencia en el Área: 1 años</p> | |
| CAPACITACIÓN EXTERNA: | <p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Servicio al cliente. 2. Operación de restaurantes. 3. Relaciones Humanas | |
| CAPACITACIÓN INTERNA: | <p>Talleres de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de calidad, de ambiente, seguridad y salud ocupacional.(6 horas al año). 2. Política Integrada de calidad, de ambiente de seguridad y salud ocupacional. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HMFR.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Instructivo de trabajo en planta, en montaje y trabajo en alturas. (6 horas al año). 5. Normas de Seguridad Básica.(6 horas al año). 6. Instructivo de manejo de desechos sólidos. (6 horas al año). 7. Instructivo de manejo de desechos líquidos. (6 horas al año). 8. Primeros auxilios y manejo de extintores (6 horas al año). 9. Plan de contingencias y emergencias. (6 horas al año) | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.03 | |


MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH


AYUDANTE DE COCINA


| | |
|------------------------------|--|
| GRUPO OCUPACIONAL: | Preparación de alimentos (Cocina) |
| CARGO: | Ayudante de cocina |
| FUNCIONES BÁSICAS: | <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar las diferentes operaciones de limpieza y puesta a punto de equipos de trabajo en el área de producción culinaria. 2. Realizar la recepción de las mercancías, distribuir las y/o almacenarlas de acuerdo con instrucciones prefijadas. 3. Manipular y pre elaborar materias primas en crudo según necesidades e instrucciones recibidas. 4. Realizar elaboraciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones de acuerdo con las necesidades e instrucciones recibidas. |
| PERFIL DEL CARGO: | <p>Instrucción Formal: Bachiller en cualquier especialización.</p> <p>Experiencia en el Área: 1 años</p> |
| CAPACITACIÓN EXTERNA: | <p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Técnicas culinarias básicas. 2. Normas de higiene (HACCP) |
| CAPACITACIÓN INTERNA: | <p>Talleres de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Objetivos y metas de calidad, de ambiente, seguridad y salud ocupacional. (6 horas al año). 2. Política Integrada de calidad, de ambiente de seguridad y salud ocupacional. (6 horas al año). 3. Procedimiento de funciones HMFR.S.A.P.06. (6 horas al año). 4. Instructivo de trabajo en planta, en montaje y trabajo en alturas. (6 horas al año). 5. Normas de Seguridad Básica. (6 horas al año). 6. Instructivo de manejo de desechos sólidos. (6 horas al año). 7. Instructivo de manejo de desechos líquidos. (6 horas al año). 8. Primeros auxilios y manejo de extintores (6 horas al año). 9. Plan de contingencias y emergencias. (6 horas al año) |


| | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 | |
|  | | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.06 | | | |
| PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH. | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Definir los recursos, funciones, responsabilidad y autoridad en el SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica a todo el SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>RECURSO HUMANO</p> <p>Personal involucrado en el SSIH, cumplir con lo establecido en el presente procedimiento.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>Las funciones, responsabilidades y autoridad para el funcionamiento del SSIH, se han establecido de acuerdo al personal que labora en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>Las responsabilidades se encuentran definidas también en el Manual de Funciones y Cargos del SSIH, HMFR.S.A.D.03y en los Procedimientos de SSIH.</p> <p>4.1 COORDINADOR DEL SSIH</p> <p>FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar que se implante, mantenga y mejore el SSIH. 2. Aplicar las Normas: ISO22000:2005 y OHSAS 18001:2007 vigentes. 3. Asegurar el cumplimiento de los requisitos legales aplicables al SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms. 4. Identificar los aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos, para evaluar los riesgos. 5. Difundir la política, objetivos y documentos del SSIH. 6. Establecer las funciones, responsabilidades y autoridades de todo el personal del SSIH. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |


| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.06 | |
| PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH. | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 7. Identificar las necesidades de capacitación del personal. 8. Recibir, documentar y gestionar las comunicaciones relativas al SSIH de las diversas partes interesadas. 9. Efectuar el seguimiento al cumplimiento de objetivos, metas y programas del SSIH. 10. Efectuar el seguimiento al cumplimiento de criterios operativos de acuerdo al SSIH. 11. Asegurar el análisis de causa de las no conformidades y oportuna toma de acciones correctivas y preventivas a fin de dar solución a los problemas de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos del SSIH detectados. 12. Asegurar que se mantengan los registros del SSIH, como evidencia de su cumplimiento. 13. Coordinar la ejecución de auditorías. 14. Mantener informado sobre el avance, desempeño e inconvenientes del SSIH al representante de la hostal. | | |
| AUTORIDAD | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer cumplir los procedimientos del SSIH. 2. Aprobar los procedimientos generales y de control operativo del SSIH. | | |
| 4.2 PERSONAL OPERATIVO Y DE APOYO | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con los procedimientos de control operativo establecidos dentro del SSIH, como son el proceso de alojamiento y elaboración de alimentos. 2. Participar en los planes de contingencia y emergencia. 3. Conocer los riesgos laborales significativos en las actividades de alojamiento y elaboración de alimentos de la Hostal MilleniumFood&Rooms y saber cuál es la gestión de los mismos. 4. Participar en la implantación del SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms y en charlas de discusión y capacitación. 5. Mantener su compromiso con la aplicación a la Política y Objetivos del SSIH de la Hostal. | | |
| 5.REFERENCIAS | | |
| HMFR.S.A.D.03 Manual de Funciones y Cargos del SSIH. | | |


| | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.04 | OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 | | | |
| PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Definir el método para asegurar la competencia, formación y concienciación del personal en el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Para todas las actividades que realiza el personal que prestan servicios en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>COORDINADOR DEL SSIH</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar las necesidades de capacitación del personal que labora en la Hostal. 2. Designar al personal que debe asistir a los cursos de capacitación programados. 3. Establecer el plan de toma de conciencia para el personal de la hostal. 4. Asegurar que las actividades de concienciación, se ejecuten de acuerdo las necesidades del personal, de la Hostal y de la Ley. <p>RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Archivar los registros que indica el presente Procedimiento. <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 CALIFICACIÓN DEL PERSONAL</p> <p>4.1.1 Para el ingreso/ubicación de personal en la Hostal y sus actividades, El coordinador, deberá considerar la competencia del personal sobre la base de educación, entrenamiento y/o experiencia adecuados, de acuerdo al Manual de funciones.</p> | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.04 | OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
| PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA | | |
| <p data-bbox="310 506 521 537">4.2 INDUCCIÓN</p> <p data-bbox="354 558 1357 590">El Coordinador del SSIH realiza o delega la Inducción específica al sitio de trabajo.</p> <p data-bbox="354 659 753 690">4.2.1 EMPLEADOS NUEVOS</p> <ul data-bbox="443 716 1369 1388" style="list-style-type: none"> • Información General de la Hostal y de sus Actividades. • Localización de sus Instalaciones. • Orgánico Funcional. • Normas generales. • Áreas de acceso permitidas. • Nociones básicas de las Normas: ISO 22000 Y OHSAS 18001. • Especificaciones de productos y servicios. • Riesgos de Seguridad industrial, Salud ocupacional y en Inocuidad de los alimentos. • Accidentes de trabajo. • Equipos de protección colectiva. • Implementos de protección personal. • Planes de Emergencia y Contingencia. <p data-bbox="443 1461 1369 1545">La capacitación realizada debe ser registrada en el documento HMFR.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> <p data-bbox="354 1619 850 1650">4.2.2 EMPLEADOS PERMANENTES</p> <p data-bbox="443 1671 1369 1797">Todos los empleados deben recibir Inducción al SSIH, cuya capacitación debe ser registrada en el documento HMFR.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> | | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.04 | OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
| PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA | | |
| <p data-bbox="354 478 768 510">4.2.3 PERSONAL EVENTUAL</p> <p data-bbox="443 531 1365 716">El Coordinador del SSIH delegará a un persona responsable de la hostel la Inducción de toda persona eventual cuya permanencia en la Hostal sea mayor a 3 días o que realice trabajos periódicos, cuyo contenido básico será el siguiente:</p> <ul data-bbox="443 741 1365 1199" style="list-style-type: none"> • Información General de la Hostal y de sus Actividades. • Información General del sitio de trabajo y de sus áreas de acceso permitidas. • Normas generales. • Especificaciones del servicio. • Riesgos de seguridad. • Implementos y acciones de seguridad personal. • Planes de Emergencia y Contingencia. • Otros temas necesarios para la actividad específica. <p data-bbox="443 1266 1365 1346">Esta capacitación debe ser registrada en el documento HMFR.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> <p data-bbox="443 1419 1365 1556">Luego de la Inducción, la persona responsable de la Hostal, elaborará el permiso de trabajo correspondiente, previo la inspección del área, quedando facultado a realizar sus tareas en la Hostal.</p> <p data-bbox="310 1623 873 1654">4.3 CAPACITACIÓN Y CONCIENCIACIÓN</p> <p data-bbox="443 1675 1365 1892">Todos los empleados de la Hostal que durante el cumplimiento de sus actividades puedan provocar no conformidades en el servicio, estén sometidos a riesgos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos, deben recibir entrenamiento sobre los métodos específicos de control aplicables, para que estén consientes de :</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.04 | OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
| PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA | | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. La importancia del cumplimiento de la Política del SSIH. 2. La importancia del cumplimiento de los procedimientos y de los requisitos del SSIH. 3. Las no conformidades, los riesgos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos con relación a sus actividades. 4. Los beneficios en seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos para mejorar su desempeño personal. 5. Sus funciones, responsabilidades y autoridad en el logro del cumplimiento con la política, procedimientos y requisitos del SSIH, incluyendo las necesidades de preparación y respuesta en situaciones de emergencia. 6. Las consecuencias potenciales al desviarse de los procedimientos de operación especificados. <p>El entrenamiento se realizará de tres maneras:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.3.1 El Coordinador del SSIH, proveerá o delegará a los responsables de cada Área, la capacitación y entrenamiento en los procedimientos generales y específicos directamente relacionados con: los riesgos laborales en los procesos de alojamiento y elaboración de alimentos asociados a cada área del trabajo. Este entrenamiento se registrará en el documento HMFR.S.A.F.03, Formulario de Capacitación. 4.3.2 El Coordinador del SSIH, planificará, programará y ejecutará el entrenamiento sobre planes de emergencia y contingencia, así como la realización de simulacros de aplicación. Este entrenamiento se registrará en el documento HMFR.S.A.F.03, Formulario de Capacitación. | | |

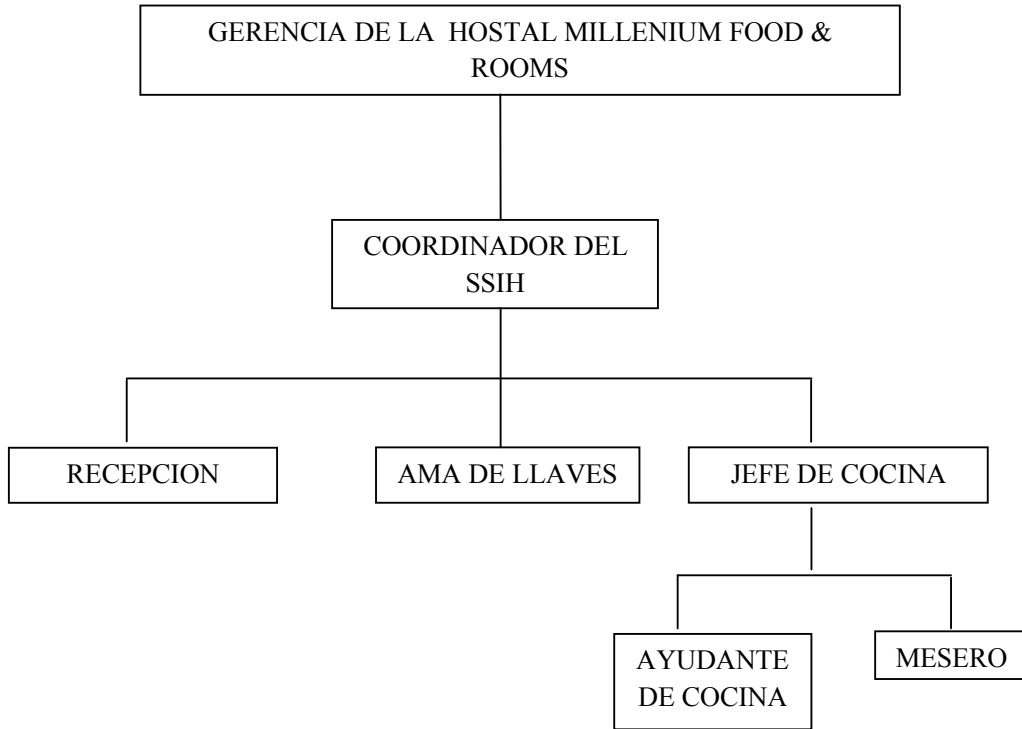
| | | |
|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.04 | |
| PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA | | |
| <p>4.3.3 El Coordinador del SSIH, programará la capacitación y entrenamiento en temas de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos que permitan al trabajador mejorar su competencia y su desempeño. Esta actividad se la realizará de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cada año el Coordinador deberá identificar las necesidades de entrenamiento del personal, llenando el Formulario de Establecimiento de Necesidades. • El formulario se remite a la Gerencia para su aprobación. • El Coordinador del SSIH en base al cronograma aprobado y tomando en cuenta los requerimientos y necesidades del personal, seleccionará a los que participarán en los eventos de capacitación. • La Gerencia aprueba el listado de participantes tomando en cuenta los requerimientos de todas las áreas de la Hostal. • Soporte Interno lleva el documento HMFR.S.A.F.04, Formulario de participantes para capacitación. <p>4.4 EVALUACIÓN DE LA COMPETENCIA</p> <p>Trimestralmente los empleados de la Hostal serán evaluados mediante el formulario de Evaluación del Desempeño Laboral, con el fin de determinar la competencia en su puesto de trabajo.</p> <p>4.5 GENERALIDADES DE LA CAPACITACIÓN</p> <p>4.5.1 Cuando existan modificaciones en la Política del SSIH, Procedimientos, Instructivos de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional y en Inocuidad de los alimentos, el Coordinador del SSIH, planificará y coordinará el entrenamiento del personal.</p> <p>4.5.2 Todos los empleados tienen que ser considerados en algún tipo de capacitación relacionada con el SSIH al menos una vez al año.</p> | | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.04 | OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
| PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA | | |
| <p>4.6 REGISTROS DE ENTRENAMIENTO</p> <p>Los registros de entrenamiento como: inducciones, concienciaciones, visitas de capacitación internas, externas y en el área de trabajo, serán registradas en HMFR.S.A.F.03, Formulario de Capacitación o a través de la copia de los certificados de entrenamiento.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HMFR.S A.P.06 Procedimiento para definición de funciones, responsabilidades y Autoridades del SSIH.</p> <p>HMFR.S.A.D.03 Manual de funciones y cargos del SSIH.</p> <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HMFR.S.A.F.02 Formulario de Calificación de Personal.</p> <p>HMFR.S.A.F.03 Formulario de Capacitación.</p> <p>HMFR.S.A.F.04 Formulario de Participantes para Capacitación.</p> <p>Establecimiento de Necesidades</p> <p>Plan anual de Capacitación del Personal</p> <p>Evaluación del Desempeño Laboral</p> <p>Cronograma de Capacitación Procedimientos SSIH.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HMFR.S A.F.02 Formulario de Capacitación de Personal.</p> <p>HMFR.S.A.F.03 Formulario de Capacitación.</p> <p>HMFR.S.A.F.04 Formulario de Participantes para Capacitación.</p> <p>Establecimiento de Necesidades.</p> <p>Plan anual de Capacitación del Personal.</p> <p>Evaluación del Desempeño Laboral.</p> <p>Cronograma de Capacitación Procedimientos SSIH.</p> | | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.04 | OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |

**PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE
CONCIENCIA**

8. FLUJOGRAMA



| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
|  | ESTABLECIMIENTO DE NECESIDADES | |
| IDENTIFICACIÓN DEL EVENTO | | |
| Área Solicitante:..... | | |
| Responsable:..... Lugar..... | | |
| Tipo de Evento: | | |
| Curso | <input type="checkbox"/> | Pasantía <input type="checkbox"/> |
| Seminario | <input type="checkbox"/> | Conferencia <input type="checkbox"/> |
| Taller | <input type="checkbox"/> | Maestría <input type="checkbox"/> |
| Diplomado | <input type="checkbox"/> | Otros <input type="checkbox"/> |
| Nivel del Evento: Básico <input type="checkbox"/> Medio <input type="checkbox"/> Avanzado <input type="checkbox"/> | | |
| Característica del Evento: % Práctico <input type="checkbox"/> % Teórico <input type="checkbox"/> | | |
| Lugar de Prácticas: Planta <input type="checkbox"/> Obra <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/> | | |
| TEMA | | |
| | | |
| | | |
| OBJETIVOS | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| CONTENIDOS | | |
| 1. | 2. | |
| 3. | 4. | |
| 5. | 6. | |
| 7. | 8. | |
| | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: |
| FECHA: | | FECHA: |
| FIRMA: | | FIRMA: |
| | | APROBADO POR: |
| | | FECHA: |
| | | FIRMA: |

| | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|---------------|---------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 | | | | | | | | | | | | |
|  | ESTABLECIMIENTO DE NECESIDADES | | | | | | | | | | | | | |
| <p>Fecha de Realización:..... Horario:.....</p> <p>Lugar:..... Duración:.....</p> <p>Equipos y Materiales Requeridos:.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>El Evento contribuye a:</p> <p><input type="checkbox"/> Solucionar problemas Operativos</p> <p><input type="checkbox"/> Formar especialistas</p> <p><input type="checkbox"/> Desarrollar habilidades y destrezas</p> <p><input type="checkbox"/> Manejar y operar equipos y/o maquinaria nuevos en la Empresa</p> <p><input type="checkbox"/> Transferir conocimientos y novedades tecnológicas</p> <p><input type="checkbox"/> Otras (Especifique)</p> | | | | | | | | | | | | | | |
| <p style="text-align: center;">JUSTIFICACIÓN</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>INSTRUCTORES SUGERIDOS</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Nombre</td> <td style="width: 50%;">Lugar de Ubicación</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> <tr> <td>.....</td> <td>.....</td> </tr> </table> <p>Tema dirigido a:.....</p> <p>.....</p> <p style="text-align: right;">Firma.....</p> | | | Nombre | Lugar de Ubicación | | | | | | | | | | |
| Nombre | Lugar de Ubicación | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.F.02 | |

FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--------------------------|--|--------------------------|----------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------|--------------------------|--|--|--|--|
| CARGO: FECHA: | | CALIFICACIÓN DE COMPETENCIA DEL PERSONAL | | | | | | | | | | | |
| | | Nombres y Apellidos | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| PERFIL DESEADO DE FORMACIÓN | | Calificación hasta 30 puntos si cumple, 20 puntos si cumple parcialmente y 10 puntos si no cumple. | | | | | | | | | | | |
| Tercer Nivel: Especialidad: Hotele, Gastr. <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Ingeniería:</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Licenciatura:</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Economista:</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Otros:</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> | | Ingeniería: | <input type="checkbox"/> | Licenciatura: | <input type="checkbox"/> | Economista: | <input type="checkbox"/> | Otros: | <input type="checkbox"/> | | | | |
| Ingeniería: | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | |
| Licenciatura: | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | |
| Economista: | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | |
| Otros: | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | |
| Nivel Tecnológico: Hotele, Gastr. <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Tecnólogo:</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>Otros:</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table> | | Tecnólogo: | <input type="checkbox"/> | Otros: | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | |
| Tecnólogo: | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | |
| Otros: | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | |
| Segundo Nivel: <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Técnico:</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td>Hotele, Gastr.</td> </tr> <tr> <td>Otros:</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td></td> </tr> </table> | | Técnico: | <input type="checkbox"/> | Hotele, Gastr. | Otros: | <input type="checkbox"/> | | | | | | | |
| Técnico: | <input type="checkbox"/> | Hotele, Gastr. | | | | | | | | | | | |
| Otros: | <input type="checkbox"/> | | | | | | | | | | | | |
| Otros: (Primaria) <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Subtotal:</td> <td></td> </tr> </table> | | Subtotal: | | | | | | | | | | | |
| Subtotal: | | | | | | | | | | | | | |
| CAPACITACIÓN RECIBIDA | | Calificación hasta 30 puntos si cumple, 20 puntos si cumple parcialmente y 10 puntos si no cumple. | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| | | Horas | | | | | | | | | | | |
| Temas de Inocuidad de los alimentos | | 10 | | | | | | | | | | | |
| Salud Ocupacional | | 10 | | | | | | | | | | | |
| Seguridad Industrial | | 10 | | | | | | | | | | | |
| Riesgos Laborales | | 10 | | | | | | | | | | | |
| Auditorías | | 30 | | | | | | | | | | | |
| | Subtotal: | | | | | | | | | | | | |
| TIEMPO DE EXPERIENCIA: | | Calificación hasta 40 puntos si cumple, 30 puntos si cumple parcialmente y 10 puntos si no cumple. | | | | | | | | | | | |
| | | Años o meses | | | | | | | | | | | |
| Experiencia en la Empresa | | 2 años | | | | | | | | | | | |
| Experiencia en Trabajos Similares | | | | | | | | | | | | | |
| | Subtotal: | | | | | | | | | | | | |
| CUMPLE LA COMPETENCIA REQUERIDA SI SUPERA LOS 70 PUNTOS EN LA EVALUACIÓN TOTAL | | | | | | | | | | | | | |
| NECESIDADES DE CAPACITACIÓN: | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | | | | | | | | | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | | | | | | | | | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | | | | | | | | | |


| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.F.03 | |

FORMULARIO DE CAPACITACIÓN

| | | | |
|--------------|--|--------------------|--|
| TEMA: | | | |
| OBJETIVO: | | | |
| FECHAS: | | NÚMERO DE HORAS | |
| | | | |
| | | | |
| DICTADO POR: | | | |

| Nº | NOMBRE | ÁREA | C.I. | FIRMA |
|----|--------|------|------|-------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |
| 16 | | | | |
| 17 | | | | |
| 18 | | | | |
| 19 | | | | |
| 20 | | | | |
| 21 | | | | |
| 22 | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.F.04 | |

FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN

| | | | |
|--------------|--|------------------|--|
| TEMA: | | | |
| OBJETIVO: | | | |
| FECHA: | | NÚMERO DE HORAS: | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| DICTADO POR: | | | |

Las personas participantes en este curso, en representación de la Hostal MilleniumFood&Rooms son:

| Nº | NOMBRE | ÁREA | C.I. | FIRMA |
|----|--------|------|------|-------|
| 1 | | | | |
| 2 | | | | |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |
| 11 | | | | |
| 12 | | | | |
| 13 | | | | |
| 14 | | | | |
| 15 | | | | |

FECHA:.....

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A | |
| PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SSIH | | |

| DOCUMENTO PARA CAPACITACIÓN | CLAUSU. | CÓDIGO | RESPON. | Año | | | | | | | | | | | |
|---|---------|--------|---------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| | | | | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
| Política del SSIH | | | | | | | | | | | | | | | |
| Objetivos, Metas y Programas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Funciones y Responsabilidades | | | | | | | | | | | | | | | |
| No Conformidad y Acción Correctiva | | | | | | | | | | | | | | | |
| Control de Documentos | | | | | | | | | | | | | | | |
| Control de Registros | | | | | | | | | | | | | | | |
| Auditorías Internas | | | | | | | | | | | | | | | |
| Aspectos de seguridad industrial y salud ocupacional | | | | | | | | | | | | | | | |
| Inocuidad de los alimentos | | | | | | | | | | | | | | | |
| Evaluación de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos | | | | | | | | | | | | | | | |
| Manejo de desechos | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN PROCEDIMIENTOS SSIH

| DOCUMENTO PARA CAPACITACIÓN | OHSAS 18001 | CÓDIGO | RESP. | MES 1 | MES 2 | MES 3 | MES 4 | MES 5 | MES 6 | MES 7 | MES 8 | MES 9 | MES 10 | MES 11 | MES 12 |
|---|-------------|---------------|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| Norma ISO-22000 | - | - | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Norma OHSAS- 18001 | - | - | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Política del SGI | 4.2 | HMFR.S.A.D.01 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Manual de Seguridad Industrial Hotelera | 4.4.4. | HMFR.S.A.D.05 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Procedimiento de identificación y actualización de requisitos legales y otros requisitos y evaluación del cumplimiento. | 4.3.2 | HMFR.S.A.P.02 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Objetivos, metas y programas del SSIH | 4.3.3 | HMFR.S.A.D.02 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Procedimiento para definición de funciones, responsabilidades y autoridades del SSIH. | 4.4.1 | HMFR.S.A.P.06 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Procedimiento para control de documentos del SSIH y formularios. | 4.4.5 | HMFR.S.A.P.05 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Procedimiento de medición y seguimiento y respectivos formularios. | 4.5.1 | HMFR.S.A.P.08 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Procedimiento de No conformidades para acciones correctivas y preventivas | 4.5.3 | HMFR.S.A.P.09 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Procedimiento para control de registros | 4.5.4 | HMFR.S.A.P.10 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Procedimiento para auditorías internas. | 4.5.5 | HMFR.S.A.P.11 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Procedimiento de Revisión por la Dirección. | 4.6 | HMFR.S.A.P.12 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |
| Instructivo Desechos | 4.4.6 | HMFR.S.P.I.01 | C.SSIH | | | | | | | | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |

**GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
HOTELERA**

Accidente: Acontecimiento no deseado, que trae como consecuencias lesiones a las personas y/o daños a las propiedades.

Acción correctiva: Acción para eliminar la causa raíz de una no conformidad detectada.

Acción preventiva: Acción para eliminar la causa de una no conformidad potencial.

Alimentos de alto riesgo epidemiológico: Alimentos que, en razón a sus características de composición especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad de agua y pH de acuerdo a normas internacionalmente reconocidas, favorecen el crecimiento microbiano y por consiguiente cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.


Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.


Acta de Inspección: Formulario único que se expide con el fin de testificar el cumplimiento o no de los requisitos técnicos, sanitarios y legales en los establecimientos en donde se procesan, envasan, almacenan, distribuyen y comercializan alimentos destinados al consumo humano.

Actividad Acuosa (Aw): Es la cantidad de agua disponible en el alimento, que favorece el crecimiento y proliferación de microorganismos.

Área Crítica: Son las áreas donde se realizan operaciones de producción, en las que el alimento esté expuesto y susceptible de contaminación a niveles inaceptables.

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |
| GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>Análisis de causa: Proceso en el que se identifica y define la causa o causas raíces o potenciales que generan una no conformidad.</p> <p>Argumentación: Explica con criterios argumentativos, como se valora un riesgo.</p> <p>Auditado: Persona y/o proceso que recibe directamente una auditoria y presenta evidencias.</p> <p>Auditor: Persona con competencia para llevar a cabo una auditoría.</p> <p>Auditor líder: Auditor que coordina al grupo auditor y es el responsable de la planificación, ejecución y seguimiento.</p> <p>Auditoria: Investigación sistemática sobre los métodos y procedimientos de trabajo en una organización, en la medida en que son relevantes para los aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>Auditoria de suficiencia: Consiste en la revisión de los documentos del SSIH durante la fase de Preparación de Auditoria.</p> <p>Autoridad: Toma decisiones dentro del SSIH.</p> <p>Bitácora: Registro diario de actividades operativas realizadas en la Hostal.</p> <p>Buenas Prácticas de Manufactura (B.P.M.): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado y almacenamiento de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.</p> <p>Certificado de Buenas Prácticas de Manufactura: Documento expedido por la autoridad de salud competente, al establecimiento que cumple con todas las disposiciones establecidas en el presente reglamento.</p> | | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |
| <p align="center">GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> | | |
| <p>Contaminante: Cualquier agente químico o biológico, materia extraña u otras sustancias agregadas no intencionalmente al alimento, las cuales pueden comprometer la seguridad e inocuidad del alimento.</p> <p>Contaminaciones Cruzadas: Es el acto de introducir por corrientes de aire, traslados de materiales, alimentos o circulación de personal, un agente biológico, químico bacteriológico o físico u otras sustancias, no intencionalmente adicionadas al alimento, que pueda comprometer la inocuidad o estabilidad del alimento.</p> <p>Característica clave: Son elementos importantes del control operativo: Parámetros y variables de operación.</p> <p>Comunicación: Cualquier medio a través del cual se solicita o entrega información (escrita, radial, televisivo, prensa, teléfono, correo electrónico).</p> <p>Comunicación interna: Documento procedente de cualquier área, implicada en la gestión integrada de la Constructora.</p> <p>Comunicación externa: Documento procedente de organizaciones estatales competentes como: Ministerio del Ambiente, Distrito Metropolitano de Quito, Ministerio de Relaciones Laborales, IESS, INEN y de Empresas o vecinos que tengan relación con el Sistema de Gestión Integrado y su desempeño.</p> <p>Comunidad: Es la población directamente afectada por el desarrollo de una actividad.</p> <p>Conclusión de auditoría: Es el resultado de la evaluación de los hallazgos de Auditoria y del estado de eficacia de SSIH.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |

GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

Condiciones anormales: Actividad desarrollada periódicamente o eventualmente bajo condiciones controladas.

Condiciones emergentes: Situación no esperada, eventual que provoca daños o pérdidas.

Condiciones normales: Actividad ejecutada diaria y rutinariamente bajo condiciones controladas.

Contingencia: Posibilidad o riesgo de que suceda una cosa. Por lo que se debe estar preparado para cualquier contingencia.

Copia controlada: Documento del SSIH, que se entrega a las áreas que deben disponer de una copia del documento, registrando su distribución.


Criterio de auditoría: Es el conjunto de políticas, manual, procedimientos, instructivos, formularios y documentos legales externos, normas, aplicables como referencia para una auditoria.

Criterio operativo: Concepto técnico operativo del que se desprenden valores de variables y parámetros que definen los rangos y límites en los cuales se debe operar o realizar una actividad operativa, para controlar aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.

Desastre: Perturbación total de un sistema en que la capacidad de la organización o de la comunidad no es suficiente para atender el evento, requiriendo ayuda externa o internacional.

Desinfección - Descontaminación: Es el tratamiento físico, químico o biológico, aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar los microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Diseño Sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación de alimentos.

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |
| GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>Diagrama de flujo de procesos: Gráfico de secuencia de los procesos.</p> <p>Dictamen general: Indica de forma general las no conformidades, los riesgos de trabajo y los impactos ambientales que se generan en un proceso y que acciones deben tomarse, cuando estos sean significativos.</p> <p>Documento: Es toda información y su medio de soporte.</p> <p>Entidad de Inspección: Entes naturales o jurídicos acreditados por el Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación de acuerdo a su competencia técnica para la evaluación de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura.</p> <p>Documento controlado: Documento que cumple con la administración definida en el procedimiento HMFR.S.A.P.05.</p> <p>Documento externo: Son leyes, normas, procedimientos y otros documentos que provengan de las diferentes áreas externas a la Constructora y de otras Instituciones públicas o privadas. Estos documentos no cumplen con el formato definido para el SSIH.</p> <p>Emergencia: Toda perturbación parcial o total de un sistema que puede poner en peligro su estabilidad o seguridad, y requerir para su manejo recursos y procedimientos diferentes a los normales y la modificación temporal, parcial o total de la organización para atenderla, puede ser causada por eventos de origen accidental o no, y de ser de carácter técnico o natural.</p> <p>Empleados: Trabajadores permanentes que laboran para la Hostal MilleniumFood&Rooms, en forma ocasional.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |

GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

Explosión: Una detonación de cualquier forma debido a una fuente de calor por fricción, impacto, choque, etc; con una liberación muy amplia de energía en poco tiempo creando presiones muy elevadas.

Evaluación: Revisión de cumplimiento de los parámetros medidos frente a los índices y especificaciones definidos.

Evidencia objetiva: Dato que sustenta la existencia o veracidad de algo. Los datos pueden ser documentos, resultados de observación, de entrevistas, condiciones operativas, resultados de medición, etc.

Formulario: Documento que define el formato en el cual deben registrarse datos.

Fuego: Reacción química de combustión que genera gran cantidad de calor. Para que se produzca la combustión deben hacerse presentes tres elementos. Combustible, Calor y Oxígeno.

Fuentes fijas de combustión: Equipo de combustión interna, que genera gases de combustión por ejemplo gas doméstico.

Funciones: Ejecución de tareas o actividades delegadas a una persona.

Guía de remisión: Documento de entrega recepción de producto.

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |

**GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
HOTELERA**

Hallazgo de auditoría: Resultado de la evaluación de cumplimiento de evidencia/s objetiva/s frente a requisito/s.

HACCP: Siglas en inglés del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, sistema que identifica, evalúa y controla peligros, que son significativos para la inocuidad del alimento.

Higiene de los Alimentos: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, incluida su distribución, transporte y comercialización.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar las materias primas, insumos y los alimentos.

Inocuidad: Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante.


Incidente: Acontecimiento no deseado, que bajo ciertas circunstancias puede ocasionar daños a personas y/o pérdidas materiales.


Indicadores de desempeño: Instrumentos con cuya ayuda se evalúa el nivel de desarrollo, eficiencia y rendimiento de las actuaciones contempladas en el SSIH.


ISO: Organización Internacional de Normalización.


Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.


Límite permisible: Concentración máxima o mínima permitida, según corresponda, de un elemento, compuesto o microorganismo en el agua, aire o tierra, para preservar la salud y el bienestar humanos, en concordancia con las clases establecidas.


| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |
| <p align="center">GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> | | |
| <p>Matriz: Documento que contiene información del SGI, ordenado de forma sistemática.</p> <p>Mejora continua: Proceso de intensificación del Sistema de Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos para la obtención de mejoras en el comportamiento global, de acuerdo con la política Integrada de una organización.</p> <p>Matriz: Documento que contiene información del SSIH, ordenado de forma sistemática.</p> <p>Método HAZOP: Método cualitativo que emplea una matriz de riesgos, para evaluar y clasificar los aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>Monitoreo: Actividades en las cuales se define, mediante medición, características y parámetros del SSIH.</p> <p>No conformidad real: Incumplimiento de un requisito.</p> <p>No conformidad potencial: Posible no cumplimiento de un requisito que se detecta antes de que este ocurra.</p> <p>Observación de auditoría: Un incumplimiento a un requisito especificado, sin suficiente evidencia objetiva y es un hecho puntual o trivial.</p> <p>OHSAS: Sistemas de Gestión de Salud y Seguridad Laboral.</p> <p>Organización: Compañía, corporación, firma, empresa, autoridad o institución, o parte o combinación de ellas, sean o no sociedades, pública o privada, que tiene sus propias funciones y administración.</p> <p>Punto Crítico de Control: Es un punto en el proceso del alimento donde existe una alta probabilidad de que un control inapropiado pueda provocar, permitir o contribuir a un peligro o a la descomposición o deterioro del alimento final.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |
| GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>Peligro: Factores personales o de instalaciones que cuando no son controlados ocasionan accidentes o daños irreparables.</p> <p>Personal eventual: Trabajadores contratados o de empresas contratistas que laboran para la Hostal, en forma eventual o que realizan labores en forma periódica.</p> <p>Política Integrada: Declaración, por parte de una hostal, de sus intenciones y principios en relación con su comportamiento general en seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos, que proporciona un marco para su actuación y para el establecimiento de sus objetivos y metas en estos aspectos.</p> <p>Prevención: Disposiciones y medidas anticipadas para evitar peligros.</p> <p>Producto químico: Cualquier elemento, compuesto o mezcla de elementos y/o compuestos. Los productos químicos pueden estar en forma de sólidos, líquidos o gases.</p> <p>Producto peligroso: Que puede causar daños al trabajador, ya sea afectando su salud (tóxicos y/o radiactivos) o su integridad física (explosivos, inflamables, combustibles y reactivos), pudiendo además, afectar al ambiente y/o a las instalaciones.</p> <p>Recursos: Conjunto de personas, bienes materiales, financieros y técnicos con que cuenta y utiliza una organización para alcanzar sus objetivos.</p> <p>Registro: Documento que presenta resultados obtenidos, o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.</p> <p>Requisitos legales o instrumento legal: Textos normativos como leyes, reglamentos, decretos, acuerdos ministeriales, resoluciones y ordenanzas emitidas por el gobierno nacional, municipal u otros organismos del estado en materia de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>Responsabilidad: Obligación y capacidad de responder a las actividades inherentes a su cargo y en algunos casos a funciones delegadas por la organización.</p> | | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.04 | |
| GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>Seguimiento: Revisión de resultados de monitoreos, de mediciones y de desempeños para evaluar su comportamiento en el tiempo.</p> <p>Sustancia Peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad u otra afección, que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del medio ambiente.</p> <p>SSIH: (Sistema de Seguridad Industrial Hotelera) Parte del sistema de seguridad de una organización, empleada para desarrollar e implementar su política integrando aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>Tiempo de retención: Tiempo durante el cual deberán permanecer archivados los registros.</p> <p>Transgresiones a normas: No cumplimiento normativo que resulta en notificación oficial por parte de las autoridades competentes y/o trasgresión a los estándares de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos internos o externos que genera una no conformidad registrada por el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>Validación: Procedimiento por el cual con una evidencia técnica, se demuestra que una actividad cumple el objetivo para el que fue diseñada.</p> <p>OBSERVACIÓN: Además de estos conceptos se deben tomar en cuenta las definiciones de conceptos y vocabulario, que se refieren a las Normas Internacionales: ISO 22000:2005 y OHSAS 18001. 2007. Conceptos y Vocabulario.</p> | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | | | | |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | | | | |
| <p>1. INTRODUCCIÓN</p> <p>1.1 Misión.</p> <p>1.2 Visión.</p> <p>1.3 Objetivo de la Implantación del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>2.1 Presentación del Manual de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>2.2 Descripción General de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>2. POLÍTICA INTEGRADA</p> <p>4. PLANIFICACIÓN</p> <p>4.1 Aspectos de Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos.</p> <p>4.2 Requisitos Legales y Otros Requisitos.</p> <p>4.3 Objetivos, metas y programas</p> <p>5. IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN</p> <p>5.1 Recursos, funciones, responsabilidad y autoridad.</p> <p>5.2 Competencia, formación y toma de conciencia.</p> <p>5.3 Comunicación.</p> <p>5.4 Documentación.</p> <p>5.5 Control de Documentos.</p> <p>5.6 Control Operacional.</p> <p>5.7 Preparación y Respuesta ante Emergencias.</p> <p>6. VERIFICACIÓN</p> <p>6.1 Seguimiento y Medición.</p> <p>6.2 Evaluación del Cumplimiento Legal.</p> <p>6.3 No Conformidad, Acción Correctiva y Acción Preventiva.</p> <p>6.4 Control de los Registros.</p> <p>6.5 Auditoría Interna.</p> <p>7. REVISIÓN POR LA GERENCIA O DIRECCIÓN DE LA HOSTAL</p> | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>1. INTRODUCCIÓN</p> <p>El Hostal MilleniumFood&Rooms está ubicado entre las avenidas Hungría y Mariana de Jesús, abre sus puertas en año 2000, inicia las actividades al mando con un total de 4 empleados y con 15 habitaciones para operar.</p> <p>La empresa está a cargo del Ing. Ramiro Ochoa, el mismo que está al frente de esta empresa desde hace 2 años, trabaja conjuntamente con cinco empleados, quienes cumplen sus tareas relacionadas con la atención del hostel.</p> <p>1.1 MISIÓN</p> <p>Nuestro afán es ir directo hacia el cliente, quien confía en nuestros servicios, además les ahorramos tiempo y dinero, optimizando nuestros servicios, para que puedan disfrutar de su estadía en nuestro hostel.</p> <p>El hostel MilleniumFood&Rooms ofrece servicios de alojamiento y alimentación a turistas nacionales y extranjeros, con el fin de ofrecer al cliente un producto a precios razonables que satisfagan los gustos y preferencia de los mismos con ambiente familiar, con estándares de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>1.2 VISIÓN</p> <p>El hostel MilleniumFood&Rooms se ve al largo plazo no solo como una empresa de alojamiento, se ve a sí misma como una empresa fuerte en el manejo del turismo en nuestro país para posicionarse en el mercado internacional como proveedores de descanso y confort.</p> <p>1.3 OBJETIVOS DE LA IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Permitir la ejecución de las actividades de la Hostal, de manera, que se minimicen los riesgos laborales, asociados a nuestros procesos, instalaciones y servicios, prestando especial atención a la protección de los trabajadores, los huéspedes y sus sitios de trabajo. 2. Procurar la utilización eficiente de los recursos de toda índole, evitando usos innecesarios. 3. Prevenir los accidentes y controlar los riesgos a los que pueden estar expuestos tanto el personal que labora en la Hostal como en los huéspedes visitantes. 4. Prevenir y controlar la contaminación que se pueda generar en el proceso de elaboración de alimentos. | | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>5. Cumplir con la Legislación vigente en cuanto a especificaciones propias de las líneas de producción de Seguridad industrial, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos.</p> <p>6. Fomentar en el personal compromisos con el servicio seguro y responsable en beneficio de los trabajadores y de los huéspedes, de la Hostal.</p> <p>2. PRESENTACIÓN</p> <p>2.1 PRESENTACIÓN DEL MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <p>Este Manual define la Política y Objetivos de la Dirección de la Hostal MilleniumFood&Rooms; siendo ésta política adecuada a los objetivos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos de la organización, a las expectativas, necesidades de sus clientes, a la prevención de no conformidades, de accidentes, de contaminación y al cumplimiento de los requisitos legales en materia de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>2.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS</p> <p>Hostal MilleniumFood&Rooms, realiza los procesos de alojamiento y elaboración de alimentos. Desde el inicio de sus actividades en el año 2000 como un establecimiento de alojamiento, la empresa se ha desarrollado de manera vertiginosa hasta convertirse en una organización dinámica.</p> <p>En la Hostal MilleniumFood & Rooms y sus sitios de trabajo, la propuesta de hacer las cosas bien desde el inicio, el cuidar de las normas de seguridad, constituye una responsabilidad que se va a tener presente en todas las actividades diarias, previo compromiso y buenas relaciones con y a favor de su personal y de los huéspedes visitantes.</p> | | |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |


MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA



UBICACIÓN DE LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS

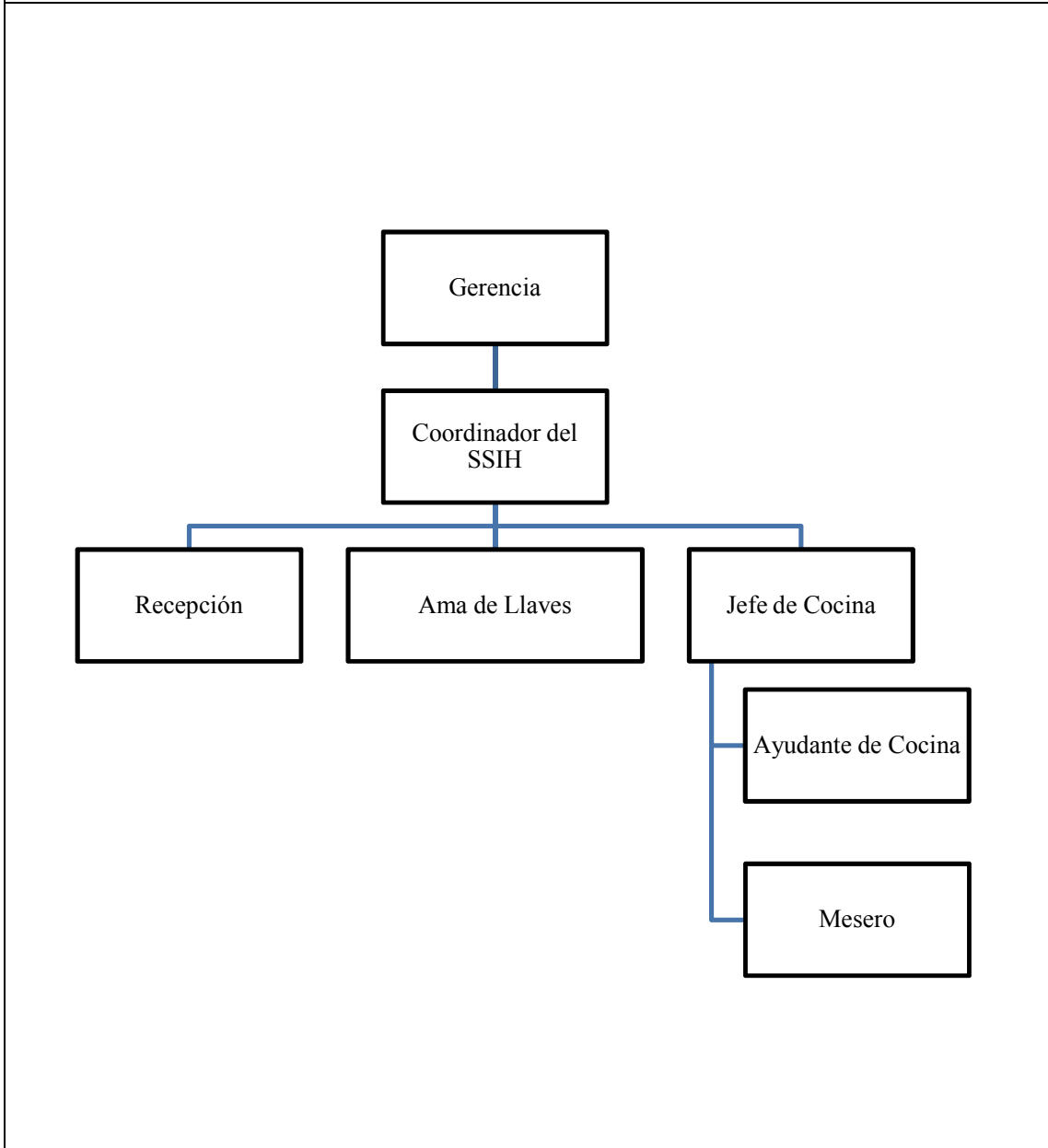
| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>3. POLÍTICA INTEGRADA</p> <p>Hostal MilleniumFood&Rooms de conformidad con su misión de ofrecer servicios de alojamiento y alimentación a turistas nacionales y extranjeros, con el fin de entregar al cliente un producto a precios razonables que satisfagan los gustos y preferencia con un ambiente un familiar y con estándares de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos bajo los siguientes principios:</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Prevenir los accidentes y controlar los riesgos a los que pueden estar expuestos tanto el personal que labora en la Empresa como en los huéspedes visitantes. 9. Cumplir con la Legislación vigente en cuanto a especificaciones propias de las líneas de producción, de Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos. 10. Fomentar en el personal compromisos con un servicio seguro y responsable en beneficio de los trabajadores y de huéspedes, de la Hostal. 11. Revisar semestralmente el cumplimiento de esta Política de los Objetivos y Metas del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, con el propósito de prevenir los accidentes y controlar los riesgos. 12. Gestionar y proveer los recursos necesarios para el desarrollo, implementación, y mantenimiento de los planes y programas del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. <p>4. PLANIFICACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <p>4.1 ASPECTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL Y EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</p> <p>De acuerdo con los requisitos de las normas: ISO 22000 y OHSAS 18001, se establece un procedimiento para identificar y evaluar los aspectos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos que tienen o pueden tener no conformidades en riesgos laborales y sobre los que la Hostal MilleniumFood&Rooms, puede ejercer un control en el desarrollo de sus actividades de alojamiento.</p> | | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>Esta información, proporciona un conocimiento detallado de la problemática de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos asociada a las actividades de la Hostal MilleniumFood&Rooms. Además, se tendrá en cuenta a la hora de establecer los objetivos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.P.01 Procedimiento para la identificación y evaluación de riesgos laborales y peligros en la inocuidad de los alimentos en la Hostal MilleniumFood&Rooms. 2. HMFR.S.A.M.01 Matriz de identificación y evaluación de riesgos laborales y peligros en la inocuidad de los alimentos en la Hostal MilleniumFood&Rooms. <p>4.2 REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS</p> <p>Uno de los fundamentos básicos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, es el compromiso por parte de la Hostal MilleniumFood&Rooms, de cumplir con los requisitos legales aplicables a su actividad en materia de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>Para ello identifica, conoce y vela por el cumplimiento de los requerimientos legales, normativas o documentos de cualquier otra naturaleza aplicables a los aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos de sus actividades mediante el correspondiente procedimiento.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.P.02 Procedimiento de Identificación y Actualización de Requisitos Legales y otros Requisitos; y Evaluación del Cumplimiento Legal. 2. HMFR.S.M.02 Matriz de Requisitos Legales y otros Requisitos. 3. HMFR.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de Requisitos Legales y otros Requisitos. | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p data-bbox="263 457 769 485">4.3. OBJETIVOS, METAS Y PROGRAMAS</p> <p data-bbox="344 506 1365 688">De acuerdo con los requisitos de las normas ISO 22000 y OHSAS 18001, Hostal MilleniumFood&Rooms, se ha propuesto metas que nos ayuden a mejorar día a día nuestras actividades, cuidando de la seguridad de las personas que laboran en la hostel así como a los huéspedes que la vistan.</p> <p data-bbox="263 709 1365 785">Hostal MilleniumFood&Rooms, definirá objetivos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos destinados a:</p> <ol data-bbox="370 806 1365 1247" style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con los principios de la política integrada. 2. Eliminar los accidentes. 3. Reducir los riesgos laborales. 4. Reducir el número de incidentes. 5. Controlar los aspectos de seguridad salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 6. Motivar a nuestro personal para que tome conciencia de las implicaciones que tiene su trabajo diario sobre su integridad como ser humano para que sean plenamente responsables de todas las actividades que realizan. <p data-bbox="360 1268 883 1295">DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol data-bbox="354 1316 1138 1400" style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.D.02 Objetivos y Metas. 2. HMFR.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera. <p data-bbox="263 1472 748 1499">5. IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN</p> <p data-bbox="310 1520 1122 1547">5.1 RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD</p> <p data-bbox="354 1568 1365 1688">Hostal MilleniumFood&Rooms determina los recursos, funciones, responsabilidades y autoridad para el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de conformidad con la Normas: ISO 22000 y OHSAS 18001.</p> <p data-bbox="354 1709 1365 1877">La Gerencia siempre ha procurado seleccionar a las personas más adecuadas en función de su experiencia y formación y les ha asignado las responsabilidades y autoridad convenientes para el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. El organigrama jerárquico-funcional de la Hostal MilleniumFood&Rooms se indica a continuación:</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA



| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA


Las responsabilidades del personal se encuentran definidas en los procedimientos e instructivos desarrollados para el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. Las Actividades o Autoridades más representativas son las siguientes:

| ACTIVIDAD/AUTORIDAD | (GERENCIA) | COORDINADOR DEL SSIH | SOPORTE INTERNO (RECEPCIONISTA) |
|---|------------|----------------------|---------------------------------|
| Definir la Política Integrada | | | |
| Organizar y Gestionar los Recursos | | | |
| Aprobar Objetivos y Metas del SSIH | | | |
| Aprobar Procedimientos de SSIH | | | |
| Aprobar Instructivos del SSIH | | | |
| Identificar la Legislación Aplicable al SSIH | | | |
| Identificar y Controlar los aspectos del SSIH | | | |
| Cumplir y Hacer cumplir los requisitos del SSIH | | | |
| Atención y Registro de Reclamos | | | |
| Toma de Soluciones a Reclamos | | | |
| Seguimiento al SSIH de la Hostal | | | |
| Control y Cierre de No Conformidades | | | |
| Verificación de Soluciones | | | |
| Preparación y Respuesta ante Emergencias | | | |

Para comprobar la correcta y eficaz implantación y desarrollo del SSIH, la Gerencia lleva a cabo la revisión del mismo, dos veces al año, promoviendo las acciones de mejora que se estime oportunas.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HMFR.S.A.P.06 Procedimiento para Definición de Recursos, Funciones, Responsabilidad y Autoridades del SSIH.

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>5.2 COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA</p> <p>La Hostal MilleniumFood&Rooms determina los mecanismos para que todos los trabajadores y huéspedes, en cada función y nivel, tomen conciencia sobre:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. La importancia de cumplir la Política, los requisitos y de aplicar los procedimientos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. 2. Los riesgos reales o potenciales, derivados de sus actividades laborales así como de los beneficios de la seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 3. Sus funciones y responsabilidades para cumplir la Política, los requisitos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera incluyendo aquellos para la preparación y respuesta ante emergencias y aplicar los procedimientos del SSIH. 4. Las consecuencias potenciales por no aplicar los procedimientos operativos de gestión determinados. 5. El personal que realiza tareas que puedan causar riesgos que sean competentes sobre la base de su educación, capacitación y experiencia. <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.P.04 Procedimiento de Competencia, Formación y Toma de Conciencia. <p>5.3 COMUNICACIÓN</p> <p>De acuerdo a los requerimientos de las Normas: ISO 22000 y OHSAS 18001, se establece una metodología en su correspondiente procedimiento, para que exista una correcta comunicación interna entre los diferentes niveles y funciones de la organización; así como para recibir, documentar y responder a las comunicaciones relevantes de partes externas interesadas.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

5.4 DOCUMENTACIÓN

La Hostal MilleniumFood&Rooms, ha definido, establecido y mantiene permanentemente actualizado, un Sistema de Seguridad Industrial Hotelera según las Normas: ISO 22000 y OHSAS 18001, como medio para asegurar el cumplimiento de la Política Integrada.

El Sistema de Seguridad Industrial Hotelera se refleja en la siguiente documentación:

1. **Manual de Seguridad Industrial Hotelera:** Es el documento básico del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. Detalla la política Integrada, la organización básica de la Hostal MilleniumFood&Rooms y las principales disposiciones y actividades adoptadas para una gestión integrada eficiente, siguiendo las directrices de las Normas: ISO 22000 y OHSAS 18001 sobre aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos respectivamente.
2. **Procedimientos:** Son documentos complementarios al Manual de Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, en los que se describe paso a paso los requerimientos de las Normas: ISO 22000 y OHSAS 18001 sobre aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos para dar soporte al Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.
3. **Instructivos:** Son documentos similares a los procedimientos, pero en ellos se describe cómo realizar las actividades de la Hostal MilleniumFood&Rooms, con el fin de controlar los aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.
4. **Planes:** Son documentos que definen la actuación de respuesta ante emergencias y contingencias.
5. **Registros:** Son documentos que sirven para obtener información que contribuye a la gestión eficaz de la Hostal MilleniumFood&Rooms.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HMFR.S.A.D.05 Manual de Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.
2. HMFR.S.A.P.00 Procedimiento Cero.

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

5.5 CONTROL DE DOCUMENTOS

La Hostal MilleniumFood&Rooms, dispone de una metodología recogida en su correspondiente procedimiento, para el control de la documentación y de los datos que permiten la actualización, identificación y distribución de la documentación y de los datos que definen y generan el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.

Toda documentación debe ser legible, fechada en el día de elaboración, revisión y aprobación y fácilmente identificable; para asegurar que se dispone de ellos en los lugares adecuados y en la edición vigente. Los documentos se deben mantener ordenados y archivados por un tiempo específico. La modificación y creación de nuevos documentos la realizan los responsables de los mismos.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HMFR.S.A.P.05 Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.
2. HMFR.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos.


5.6CONTROL OPERACIONAL


La Hostal MilleniumFood&Rooms controla todos los aspectos de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos; algunos de estos riesgos se controlan mediante instructivos operativos, cuya implementación evita desviaciones de la Política Integrada.


Se establecen criterios operativos en los instructivos operativos, que controlan los riesgos, con el fin de asegurar que los mismos se realizan en condiciones controladas. Además, se establecen otros instructivos que permiten controlar aspectos a pesar de que no son significativos.


En los instructivos se contemplan elementos importantes que sirven de guía para la operatividad de los procesos, procurando minimizar los peligros para las personas, los huéspedes y las instalaciones. Estos elementos son:


1. La definición de responsabilidades para el personal involucrado en los instructivos, sea personal propio o de contratistas.


| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>2. Mecanismos de registros que permiten documentar las distintas actividades.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de desechos. 2. HMFR.S. P.I.02 Instructivo para el Arreglo y Limpieza de Habitaciones. 3. HMFR.S. P.I.03 Instructivo General para Lavado, Secado y Planchado de blancos y ropa. 4. HMFR.S. P.F.09 Registro de Contabilización de Desechos. 5. HMFR.S. P.F.10 Registro de Consumo de Productos. 6. HMFR.S. P.I.04 Instructivo para Manipulación de los Alimentos 7. HMFR.S. P.I.05 Instructivo para Compra, Recepción y Almacenamiento de los alimentos. 8. HMFR.S. P.F.11 Registro de Equipos de Protección Personal. 9. HMFR.S. P.F.12 Registro de Entrega Recepción de Desechos. 10. HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos. 11. HMFR.S.M.I.06 Instructivo para Encendido, Operación y Apagado de los Equipos. 12. HMFR.S.M.F.14 Informe de Trabajo de Mantenimiento. 13. HMFR.S. P.I.06 Instructivo para Preparación y Coccción de los Alimentos. 14. HMFR.S. P.I.07 Instructivo para el Servicio y Exhibición de los Alimentos. <p>5.7 PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS</p> <p>La Hostal MilleniumFood&Rooms identifica y gestiona un procedimiento para enfrentar incidentes, accidentes y situaciones de emergencia; y al mismo tiempo para prevenir y mitigar los riesgos que pudieran estar asociados.</p> <p>Por la magnitud de la Hostal por el momento la manera de enfrentar situaciones emergentes es evitar que estas se produzcan, mediante una buena capacitación y concientización en los procedimientos que cada trabajador tiene que observar en sus actividades a fin de evitar situaciones emergentes.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>6. VERIFICACIÓN</p> <p>6.1 SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN</p> <p>La Hostal MilleniumFood&Rooms, dispone de un Procedimiento, para analizar, medir y hacer el seguimiento a las características fundamentales de las operaciones que puedan ocasionar, Riesgos Laborales.</p> <p>Además, considera el desempeño y el cumplimiento de los objetivos y metas integradas.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. CM.I.A.P.08 Procedimiento de Medición y Seguimiento. <p>6.2 EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL</p> <p>El Sistema de Seguridad Industrial Hotelera establece un Procedimiento para la Evaluación del Cumplimiento Legal.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.P.02 Procedimiento de Identificación y Actualización de Requisitos Legales y Otros Requisitos; y, Evaluación del Cumplimiento Legal. 2. HMFR.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de Requisitos Legales y Otros Requisitos. <p>6.3 NO CONFORMIDAD, ACCIÓN CORRECTIVA Y PREVENTIVA</p> <p>La Hostal MilleniumFood&Rooms, define un Procedimiento para tratar las No conformidades de Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>Las acciones correctivas o preventivas tomadas para eliminar las causas de no conformidades de acciones correctivas y preventivas, serán apropiadas a la magnitud de los problemas y proporcionales a la no conformidad detectada.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.P.09 Procedimiento de No Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas. | | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>6.4 CONTROL DE LOS REGISTROS</p> <p>Los registros del SSIH, se mantienen conforme un procedimiento que establece, la identificación y el archivo de manera legible, identificable y trazable.</p> <p>Los registros que se almacenan en cada sitio de trabajo son fácilmente recuperables y están protegidos de daño, deterioro o pérdida de acuerdo con las responsabilidades establecidas en cada procedimiento.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.P.10 Procedimiento para Control de los Registros. 2. HMFR.S.A.M.05 Matriz para Control de los Registros. <p>6.5 AUDITORIA INTERNA</p> <p>La Hostal MilleniumFood&Rooms, define un procedimiento para la realización de auditorías, tomando en cuenta la importancia en seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos e impacto de sus operaciones y los resultados de las auditorias previas; así como, los criterios de auditoría, su alcance, la frecuencia y los métodos para realizarla, que permitan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar si el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera: <ul style="list-style-type: none"> • Cumple las disposiciones planificadas para la gestión de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos, incluyendo los requisitos de esta norma. • Fue adecuadamente implementado y se mantiene. 2. Proveer a la Gerencia de información sobre los resultados de las auditorias. <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.P.11 Procedimiento para Auditorias. <p>7. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN</p> <p>La Gerencia de la Hostal MilleniumFood&Rooms, revisará el SSIH periódicamente, para asegurarse de su conveniencia, adecuación y eficacia. El proceso de revisión asegurará que se recopile la información necesaria para permitir que la Gerencia lleve a cabo esta evaluación.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.D.05 | |
| MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | | |
| <p>La Revisión por la Gerencia, considerará la posibilidad de realizar modificaciones en la Política, los Objetivos y otros elementos del SSIH.</p> <p>DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.P.12 Procedimiento para la Revisión por la Dirección. 2. HMFR.S.A.F.27 Formulario de Revisión por la Dirección. | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|----------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.00 | | | | |
| PROCEDIMIENTO CERO | | | | | |
| <p>1. OBJETO Definir el procedimiento base para la creación y edición de los documentos del SSIH.</p> <p>2. ALCANCE Aplica a todos los documentos elaborados para el SSIH en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES COORDINADOR Asegurar que los documentos cumplan lo establecido en el presente procedimiento. RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO) Asegurar que los documentos cumplan lo establecido en el presente procedimiento. PERSONAL DE LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS Cuando requiera elaborar documentación perteneciente al SSIH, deberá cumplir con lo establecido en el presente procedimiento.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO 4.1 TIPOS DE DOCUMENTOS Los documentos del SSIH son Manuales, Procedimientos, Instructivos, Formularios, Matrices, Documentos Internos y Externos. La estructura de los diferentes tipos de documentos está representada en la siguiente figura 01.</p> <p>4.2 FORMATO PARA DOCUMENTOS Al formato se los divide en tres partes: 4.2.1 CABECERA Cuadro establecido para registrar los datos de identificación del documento de acuerdo al siguiente detalle: a. Nombre y logotipo de la Hostal MilleniumFood&Rooms Se colocará en el margen superior izquierdo. b. SITIO DE APLICACIÓN</p> | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: CM.I.A.P.00 | |

PROCEDIMIENTO CERO

Figura 01



Identifica el lugar en donde se aplica el SSIH.

c. **NOMBRE DEL SISTEMA DE GESTIÓN**

Indica el Sistema de Gestión al que pertenece el documento y las Normas ISO aplicables.

d. **CLÁUSULAS**

Indica las cláusulas de las Normas ISO y OHSAS que cumple el documento.


e. **CÓDIGO**


Indica el código del documento que se está describiendo, el cual tiene el siguiente formato, HMFR-S-E-U-SS, en donde:


HMFR identifica el sitio de aplicación del SSIH. Hostal
MilleniumFood&Rooms.

S identifica al Sistema de Seguridad

E una sigla para identificar el área responsable de la aplicación del documento.

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.00 | |
| PROCEDIMIENTO CERO | | |
| <p>Se utiliza:</p> <p>O Operaciones</p> <p style="padding-left: 150px;">M Mantenimiento</p> <p>S Seguridad</p> <p>A Administrativo</p> <p>Uuna sigla que identifica el tipo de documento.</p> <p style="padding-left: 100px;">Se utiliza:</p> <p style="padding-left: 150px;">P Procedimiento</p> <p style="padding-left: 150px;">M Matriz</p> <p>D Documento General (Política, Alcance, Manual, etc).</p> <p style="padding-left: 150px;">I Instructivo</p> <p>F Formulario</p> <p>SS dos cifras secuenciales que identifican el documento.</p> <p style="padding-left: 40px;">f. NOMBRE DEL DOCUMENTO</p> <p style="padding-left: 80px;">Se registra el nombre del documento.</p> <p>4.2.2 CONTENIDO DEL DOCUMENTO</p> <p>1. OBJETO</p> <p style="padding-left: 40px;">Describe los que se pretende lograr con el documento, se deben usar los verbos en infinitivo.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p style="padding-left: 40px;">Identifica las áreas en las cuales se aplica el documento, determina claramente dónde comienza y dónde termina el mismo.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p style="padding-left: 40px;">Establece las áreas y/o funcionarios responsables de la aplicación del documento.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.00 | |
| PROCEDIMIENTO CERO | | |
| <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Indica en forma lógica y secuencial todas las actividades, operaciones, pasos, controles y registros necesarios para cumplir con el documento. b. Describe las actividades que realiza cada responsable. c. Cuando sea aplicable debe constar, las responsabilidades de terceros relacionados con el documento. <p>5. REFERENCIAS</p> <p>Menciona los documentos con los cuales tiene relación o se ampara el documento, como: leyes, reglamentos, disposiciones legales y administrativas, acuerdos, ordenanzas, convenios que versen sobre el tema.</p> <p>6. FORMULARIOS</p> <p>Todos aquellos que en formatos adecuados se requieren para la ejecución del documento.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>Incluye información que es soporte del documento.</p> <p>4.2.3 PARTE INFERIOR DE PRIMERA PÁGINA</p> <p>Cuadro destinado para registrar a los responsables de la elaboración, revisión y aprobación del documento.</p> <p>Se recomienda colocar este cuadro solamente en la primera hoja del documento.</p> <ol style="list-style-type: none"> a. ELABORA <p>Registra el nombre y la firma del funcionario que elabora el documento.</p> b. REvisa <p>Registra el nombre y la firma del funcionario que revisa el documento.</p> c. APRUEBA <p>Registra el nombre y la firma del funcionario que aprueba el documento.</p> d. FECHAS <p>Se registran las fechas de: elaboración revisión y aprobación del documento.</p> <p>4.2.4 PIE DE PÁGINA</p> <p>Se escribe el nombre del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera y el número de página.</p> | | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.00 | |
| PROCEDIMIENTO CERO | | |
| <p data-bbox="310 430 867 464">4.3 FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="402 485 1328 569">1. Tipo y tamaño de papel Bond blanco de 75 gramos, INEN A4 <li data-bbox="402 590 732 623">2. Espacio entre líneas 1.5 <li data-bbox="402 644 1328 728">3. Márgenes de las páginas: Superior 3cm, Inferior 3cm, Derecho 3cm, Izquierdo 3cm con excepciones especiales. <li data-bbox="402 749 1328 833">4. Numeración de páginas: Números arábigos en forma secuencial en el pie de página inferior derecha. <li data-bbox="402 854 1328 938">5. Cabecera de página: De acuerdo a lo indicado en el numeral 4.2.1. Letra mayúscula, en negrilla, Times New Roman 12. <li data-bbox="402 959 1328 1085">6. Cuadro de firmas de responsabilidad: Debe ir en la parte inferior de la primera página de cada documento con letra Times New Roman 9 y en negrillas. <li data-bbox="402 1106 1062 1140">7. Pie de página: Letra cursiva Times New Roman 9. <li data-bbox="402 1161 1235 1194">8. Títulos y subtítulos con mayúsculas, letra Times New Roman 11. <li data-bbox="402 1215 1328 1341">9. Cuerpo del documento: Los cuadros y tablas que se incluyen en cualquier documento, tendrán tipo de letra Times New Roman con tamaño y espacios ajustables al contenido. <li data-bbox="402 1362 1203 1396">10. Contenido del documento Tipo de letra Times New Roman 11 <li data-bbox="402 1417 1052 1451">11. Impresión: En el anverso de la hoja de papel bond. <p data-bbox="310 1472 670 1505">4.4 OTROS DOCUMENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="354 1526 1127 1560">4.4.1 Los documentos externos tienen su propia identificación. <li data-bbox="354 1581 1328 1707">4.4.2 Documentos internos como memorias, bitácoras y otros circunstanciales no están obligados a cumplir necesariamente con el formato establecido en el presente procedimiento. | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.F.07 | |

FORMULARIO PARA SOLICITUD DE CAMBIOS

ÁREA:.....

PERSONA QUE SOLICITA:.....

FECHA:.....

Por medio de la presente solicito se sirva autorizar el cambio de documento:.....

.....por los siguientes motivos:

1.
2.
3.
4.

COORDINADOR DEL SSIH:

Una vez revisada su solicitud: SI NO se acepta el cambio.

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.04 | |
| MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | | |

| No. | DOCUMENTO | CÓDIGO | Responsable de Aprobación | Fecha de aprobación | COPIAS CONTROLADAS | | | |
|-----------------------------|---|---------------|---------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|-------------|---------------------------------|
| | | | | | GERENTE (DIRECCIÓN) | COORDINADOR DEL SSIH | OPERACIONES | RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO) |
| DOCUMENTOS INTERNOS. | | | | | | | | |
| 1 | ALCANCE DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | HMFR.S.A.D.00 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 2 | POLÍTICA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | HMFR.S.A.D.01 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 3 | PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENUM FOOD & ROOMS | HMFR.S.A.P.01 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 4 | MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL MILLENUM FOOD & ROOMS | HMFR.S.A.M.01 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 5 | PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL. | HMFR.S.A.P.02 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 6 | MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS. | HMFR.S.A.M.02 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 7 | OBJETIVOS Y METAS. | HMFR.S.A.D.02 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 8 | PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | HMFR.S.A.F.01 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 9 | MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH. | HMFR.S.A.D.03 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 10 | PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH. | HMFR.S.A.P.06 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 11 | PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA | HMFR.S.A.P.04 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |

| | | | | | |
|-----------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.04 | |
| MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | | |


| No. | DOCUMENTO | CÓDIGO | Responsable de Aprobación | Fecha de aprobación | COPIAS CONTROLADAS | | | |
|-----|---|---------------|---------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|-------------|---------------------------------|
| | | | | | GERENTE (DIRECCIÓN) | COORDINADOR DEL SSIH | OPERACIONES | RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO) |
| 12 | FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL | HMFR.S.A.F.02 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 13 | FORMULARIO DE CAPACITACIÓN | HMFR.S.A.F.03 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 14 | FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN | HMFR.S.A.F.04 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 16 | PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SGI 2011 | HMFR.S.A | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 17 | GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | HMFR.S.A.D.04 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 18 | MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | HMFR.S.A.D.05 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 19 | PROCEDIMIENTO CERO | HMFR.S.A.P.00 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 20 | PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | HMFR.S.A.P.05 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 21 | MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | HMFR.S.A.M.04 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 22 | FORMULARIO PARA DISTRIBUCIÓN DE DOCUMENTOS | HMFR.S.A.F.08 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 23 | FORMULARIO PARA SOLICITUD DE CAMBIOS | HMFR.S.A.F.07 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 24 | INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS | HMFR.S.P.I.01 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 25 | INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES | HMFR.S.P.I.02 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 26 | INSTRUCTIVO PARA LAVADO, SECADO Y PLANCHADO DE BLANCOSY ROPA | HMFR.S.P.I.03 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.04 | |
| MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | | |


| No. | DOCUMENTO | CÓDIGO | Responsable de Aprobación | Fecha de aprobación | COPIAS CONTROLADAS | | | |
|-----|--|----------------|---------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|-------------|---------------------------------|
| | | | | | GERENTE (DIRECCIÓN) | COORDINADOR DEL SSIH | OPERACIONES | RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO) |
| 27 | REGISTRO DE CONTABILIZACIÓN DE DESECHOS | HMFR.S. P.F.09 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 28 | REGISTRO DE CONSUMO DE PRODUCTOS | HMFR.S. P.F.10 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 29 | INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS | HMFR.S. P.I.04 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 30 | INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS | HMFR.S. P.I.05 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 31 | REGISTRO DE CONSUMO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL | HMFR.S. P.F.11 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 32 | REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS | HMFR.S. P.F.12 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 33 | FORMULARIO DE OPERACIÓN DE EQUIPOS | HMFR.S.M.F.13 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 34 | INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACION Y APAGADO | HMFR.S.M.I.06 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 35 | INFORME DE TRABAJO DE MANTENIMIENTO | HMFR.S.M.F.14 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 36 | INSTRUCTIVO PARA PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS | HMFR.S.P.I.06 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 37 | INSTRUCTIVO PARA EL SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS | HMFR.S.P.I.07 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 38 | PROCEDIMIENTO PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS. | HMFR.S.A.P.07 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 39 | PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO | HMFR.S.A.P.08 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 40 | FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL | HMFR.S.A.F.15 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 41 | FORMULARIO DE REGISTRO DE ACCIDENTES | HMFR.S.A.F.19 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 42 | FORMULARIO DE INFORME DE TRABAJO | HMFR.S.A.F.21 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |


| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.04 | |
| MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | | |


| No. | DOCUMENTO | CÓDIGO | Responsable de Aprobación | Fecha de aprobación | COPIAS CONTROLADAS | | | |
|-----|---|---------------|---------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|-------------|---------------------------------|
| | | | | | GERENTE (DIRECCIÓN) | COORDINADOR DEL SSIH | OPERACIONES | RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO) |
| 43 | MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS | HMFR.S.A.M.03 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 44 | PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS | HMFR.S.A.P.09 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 45 | FORMULARIO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS | HMFR.S.A.F.22 | COORDINADOR | Por definir | x | x | x | x |
| 46 | PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS | HMFR.S.A.P.10 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 47 | MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS | HMFR.S.A.M.05 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 48 | PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS | HMFR.S.A.P.11 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 49 | FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN | HMFR.S.A.F.23 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 50 | FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA | HMFR.S.A.F.24 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 51 | PROGRAMA PARA AUDITORÍA | HMFR.S.A.F.25 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 52 | REPORTE DE AUDITORÍA | HMFR.S.A.F.26 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 53 | PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN | HMFR.S.A.P.12 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 54 | FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN | HMFR.S.A.F.27 | COORDINADOR | Por definir | x | x | | x |
| 1 | NORMA ISO 22000:2006 | S/C | N/A | | | x | | x |
| 2 | NORMA OHSAS 18001:2007 | S/C | N/A | | | x | | x |
| 3 | NORMAS TÉCNICAS DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO. | S/C | N/A | | | x | | x |
| 4 | LEGISLACIÓN DEL CÓDIGO DE TRABAJO. | S/C | N/A | | | x | | x |
| 5 | CÓDIGO ECUATORIANO DE LA CONSTRUCCIÓN. | S/C | N/A | | | x | x | x |
| 6 | NORMAS BPM | S/C | N/A | | | x | | x |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.05 | | | | |
| PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Definir el método de control de documentos en el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Se aplica a todos los documentos relacionados con el SSIH.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>COORDINADOR SSIH</p> <p>1. Establecer que documentos se distribuirán en forma física y electrónica.</p> <p>RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsable de custodiar los documentos originales del SSIH. • Distribuir copias controladas al personal involucrado en el SSIH de la Hostal, de acuerdo a HMFR.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos. • Mantener Formulario de Distribución de documentos. • Retirar los documentos obsoletos y disponer según HMFR.S.A.M.05 Matriz para control de registros <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 DOCUMENTOS DE ORIGEN INTERNO</p> <p>4.1.1 El responsable de Soporte Interno mantiene la Matriz Maestra de Control de Documentos HMFR.S.A.M.04, en la cual se identifica lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de aprobación. • El nombre del documento. • El código del documento. • El responsable de aprobación. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.05 | |
| PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La versión. • Las áreas y funcionarios responsables a los cuales se entregan copias de los documentos físicos o en forma electrónica. <p>4.1.2 Las revisiones de los documentos se realizarán al menos una vez al año y/o cuando se soliciten cambios.</p> <p>4.1.3 Los formularios se aprueban como anexos a los documentos del SSIH de la Hostal que los requieran.</p> <p>La aprobación de los documentos se realiza de acuerdo al HMFR.S.A.P.00 Procedimiento Cero; los documentos se encuentran controlados mediante HMFR.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos.</p> <p>Todo documento aprobado debe ser archivado en la carpeta de Requisitos Generales del SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms por Soporte Interno.</p> <p>4.1.4 Corresponde al responsable de Soporte Interno (Recepcionista) distribuir los documentos aprobados a través de copia física o formato digital a las áreas involucradas; reemplazando y retirando las versiones no actualizadas. Toda copia del documento aprobado deberá estar sellado con: “Fiel copia del Original”; así como también se registrará la distribución del formato digital.</p> <p>La documentación del SSIH que se distribuya en forma digital, será en PDF.</p> <p>4.1.5 Corresponde al responsable de Soporte Interno (Recepcionista), en caso de revisiones y/o cambios, reemplazar los archivos digitales por los actualizados y recolectar las copias controladas obsoletas de los documentos y eliminar como establece el instructivo para manejo de desechos sólidos (reciclar).</p> <p>4.1.6 Los documentos originales del SSIH, cuando estén obsoletos, serán identificados con el sello de “DOCUMENTO NO VALIDO”. Solamente se archivarán los documentos obsoletos con propósitos de evidencias de gestión; solo la versión anterior; se conservarán en archivo pasivo a cargo de Soporte Interno mientras no se generen más cambios de versión.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.05 | |
| PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | | |
| <p>4.1.7 La identificación de la naturaleza de los cambios realizados a un documento debe ser realizado en HMFR.S.A.F.07.</p> <p>4.1.8 Los documentos del SSIH cuya distribución se encuentre controlada en la Matriz Maestra de Control de Documentos, con excepción de los documentos de origen externo, no pueden ser fotocopiados sin la previa autorización del Coordinador del SSIH, el mismo que dispondrá a Soporte Interno que lo haga y deben ser identificados con el sello “SIN CONTROL PARA CONSULTA”.</p> <p>4.1.9 Los responsables del área a la cual se entrega un documento controlado para su uso sea este físico o digital, deben asegurarse que el documento se encuentre vigente y actualizado; en caso de detectar una versión desactualizada, deberá comunicar a Soporte Interno, para su respectiva actualización; para lo cual se colocará una copia de la matriz maestra de control de documentos del SSIH en la cartelera o un lugar visible de la Hostal.</p> <p>4.1.10 Un documento mientras se encuentra en la fase de creación o de revisión se considera como borrador y cada uno de los responsables debe mantenerlo en un directorio específico de su computadora.</p> <p>Los documentos en medios electrónicos se almacenarán en directorios y subdirectorios específicos para el SSIH. Solamente los responsables definidos en la HMFR.S.A.M.06 Matriz Maestra de Control de Documentos tendrán copias de los documentos en medios electrónicos del SSIH. Los archivos de los documentos en computadora serán nombrados con el código y el nombre del documento, por ejemplo: HMFR.S.A.P.01 Procedimiento para la Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de los Alimentos en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>4.1.11 Los archivos digitales (PDF), no necesariamente llevan las firmas de aprobación del documento.</p> | | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.05 | |
| PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | | |
| <p>4.2 DOCUMENTOS DE ORIGEN EXTERNO</p> <p>En la Hostal MilleniumFood&Rooms se reciben documentos, comunicaciones externas, requisitos legales y otros requisitos; y, otros documentos.</p> <p>4.2.1 Todos los documentos externos deben ser entregados a Soporte Interno con el fin de que se los registre y su posterior entrega al destinatario.</p> <p>4.2.2 Los originales y las copias de las normas, requisitos legales y de otros requisitos que se encuentren obsoletos deberán ser retirados de todos los archivos del SSIH; con excepción de Soporte Interno, quien los almacenará en un archivo pasivo conforme disposiciones internas de la Gerencia o Dirección.</p> <p>4.2.3 Los requisitos legales externos deben ser registrados y administrados en HMFR.S.A.M.04, Matriz Maestra de Control de Documentos.</p> <p>4.3 CAMBIOS DE LOS DOCUMENTOS</p> <p>4.3.1 Cada vez que un documento aprobado sufra un cambio o modificación en un porcentaje mayor al 30%, el encargado de Soporte Interno debe actualizar la versión del documento en HMFR.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos.</p> <p>4.3.2 Una vez aprobado un documento, cualquier cambio, modificación o actualización al mismo, se debe realizar a través de HMFR.S.A.F.07, Formulario para Solicitud de Cambios.</p> <p>4.3.3 La Solicitud de Cambio debe ser remitida al responsable de Soporte Interno, para la aprobación por parte del Coordinador del SSIH previa revisión del documento.</p> <p>4.3.4 Soporte Interno almacena la solicitud de cambio y procede a imprimir el documento de cambio, para su revisión y aprobación; y, posteriormente realizar la distribución de acuerdo a HMFR.S.M.04 Matriz Maestra de control de Documentos del SSIH, retirando las versiones obsoletas, a las misma que deberá dar el tratamiento adecuado según Instructivo General de Manejo de Desechos.</p> <p>4.3.5 Cuando se incremente un documento sea interno o externo al SSIH, se incluirá en la Matriz Maestra de Control de Documentos y esta revisión se registrará en el recuadro al inicio de la Matriz.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.05 | |
| PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH | | |
| <p>4.4 REQUERIMIENTOS DE INFORMACIÓN</p> <p>4.4.1 Los requerimientos de información por parte del personal de la hostel relacionados con el SSIH, deben solicitarse al Coordinador del SSIH, quien definirá la acción a realizar.</p> <p>4.4.2 El requerimiento de información de Partes externas interesadas en el SSIH de la Hostel, deben ser tramitadas a través del Coordinador del SSIH y/o Representante de la Dirección o Gerencia, el mismo que dispone el trámite que debe seguir el responsable de Soporte Interno y de acuerdo al Procedimiento para el Manejo de Comunicaciones HMFR.S.A.P.03.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HMFR.S.A.P.00 Procedimiento Cero.</p> <p>HMFR.S.A.P.03 Procedimiento para el Manejo de Comunicaciones.</p> <p>HMFR.S .A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos.</p> <p>HMFR.S .P.I.01 Instructivo General de manejo de Desechos.</p> <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HMFR.S.A.F.07 Formulario para Solicitud de Cambios.</p> <p>7.ANEXOS</p> <p>HMFR.S.A.F.07 Formulario para Solicitud de Cambios.</p> | | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.M.F.14 | |

INFORME DE TRABAJO DE MANTENIMIENTO

| |
|--------------------------|
| FECHA DE INICIO: |
| FECHA DE FINAL: |
| EQUIPO DESMONTADO: |
| EQUIPO MONTADO: |
| LOCALIZACIÓN: |
| ÁREA: |
| TIPO DE TRABAJO: |
| DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO: |
| |


PERSONAL Y ACTIVIDADES

| Nombre | Desmontaje | Reparación | Montaje | Calibra/ Otros |
|--------|------------|------------|---------|----------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

MATERIALES UTILIZADOS

| Nombre | Cantidad | Descripción | Costo |
|--------|----------|-------------|-------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.M.I.06 | | | | |
| INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO | | | | | |
| <p>1. OBJETO Proveer de equipos y/o máquinas en funcionamiento para las actividades productivas.</p> <p>2. ALCANCE Aplica para el arranque, parada y operación de la maquinaria existente en la Hostal MilleniumFood&Rooms. Aplica al personal de mantenimiento y operaciones.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p style="padding-left: 20px;">LÍDER DE MANTENIMIENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Proveer los recursos para ejecutar el mantenimiento. 2. Elaborar el plan de mantenimiento preventivo. <p style="padding-left: 20px;">COORDINADOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coordinar la ejecución de las actividades establecidas en el plan de mantenimiento. <p style="padding-left: 20px;">PERSONAL DE MANTENIMIENTO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar el buen funcionamiento de los equipos. 2. Ejecutar el plan de mantenimiento preventivo. <p style="padding-left: 20px;">PERSONAL OPERATIVO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar el arranque correcto de los equipos y/o máquinas. • Asegurar la correcta operación de los equipos y/o máquinas. • Asegurar el correcto apagado de los equipos y/o máquinas. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.M.I.06 | |

INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO


4 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO


Cabe indicar que en condiciones normales los encargados de arrancar, operar y apagar los equipos y/o máquinas son los operadores, para lo cual deben efectuar las siguientes actividades:

1. Revisar que todas las piezas y partes de las máquinas estén en su sitio y correctamente ajustadas.
2. Revisar que no existan fugas de ningún fluido de trabajo o cables defectuosos.
3. Revisar que todos sus dispositivos de trabajo estén cerrados o apagados es decir en posición OFF.
4. Revisar que estén correctamente conectadas a las fuentes de alimentación.
5. Accionar los disyuntores o arrancadores a la posición ON, y ajustar todos los dispositivos a los valores propios de operación.
6. Cumplir con todas las acciones de operación de acuerdo al uso de cada máquina o equipo.
7. Terminadas las operaciones productivas momentáneamente o en forma definitiva, llevar los arrancadores a la posición OFF.
8. Desconectar de las fuentes de alimentación, limpiar las máquinas junto con sus dispositivos y ubicarlas en lugares seguros.

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL Y EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

1. Las máquinas y/o equipos deben estar en óptimas condiciones operacionales, situación que es responsabilidad del Área de Mantenimiento.
2. La operación de las máquinas y/o equipos deben hacerse de acuerdo a los parámetros propios de cada material, proceso y producto.
3. Para la manipulación de los equipos se debe hacer uso de la vestimenta y equipo de seguridad apropiado de acuerdo a los tipos de riesgo que se pueden presentar.
4. Los sitios de trabajo deben estar libres de sustancias o materiales ajenos a los del producto o proceso que se esté realizando.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.M.I.06 | |
| INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO | | |
| <p>5. Los materiales o productos que se generan como desechos, deben ser gestionados de acuerdo al Procedimiento correspondiente.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuales o Instructivos de operación de cada máquina o equipo. • HMFR.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos. <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Maquinaria. HMFR.S.A.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>7. ANEXOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Manuales o Instructivos de operación de cada máquina o equipo. • HMFR.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos. • HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Maquinaria. • HMFR.S.A.F.21 Formulario de Informe de Trabajo. | | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.01 | |

INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS

1. OBJETO

Gestionar el tratamiento para desechos, generados por las actividades que se realizan en la Hostal MilleniumFood&Rooms y sus actividades.

2. ALCANCE

Aplicar a todo tipo de desecho generado por las diferentes operaciones y actividades de la Hostal MilleniumFood&Rooms, desde su generación, clasificación, manipulación, gestión (reciclaje, reuso, tratamiento) y disposición final de desechos.

3. RESPONSABILIDADES


COORDINADOR DEL SSIH

1. Asegurar el cumplimiento del presente instructivo.
2. Difundir los requerimientos del presente instructivo.
3. Cuantificar los desechos sólidos generados.

PERSONAL DE LA HOSTAL

1. Mantener su compromiso para depositar los desechos, de acuerdo a la clasificación definida en la Hostal.
2. Cumplir con lo estipulado en el presente instructivo.

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.01 | |

INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1 GENERALIDADES

4.1.1 CLASIFICACIÓN DE DESECHOS

DESECHOS NO PELIGROSOS

Los desechos sólidos generados en la Hostal MilleniumFood&Rooms, que de acuerdo a los requisitos legales son considerados como no peligrosos son los siguientes:

- Papel.
- Cartón.
- Envases y fundas plásticas.
- Vidrio.
- Otros (no considerados que no traen riesgos ambientales).


DESECHOS PELIGROSOS

Los desechos sólidos generados en la Hostal MilleniumFood&Rooms, que de acuerdo a los requisitos legales son considerados como peligrosos son los siguientes:

- Envases plásticos, metálicos, vidrio.
- Envases de químicos.
- Pilas, Baterías.
- Envases de aceites, filtros de aceite.
- Otros (considerados que traen riesgos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos).

4.1.2 MANEJO DE LOS DESECHOS

Los recipientes para la recolección de los desechos generados en la Hostal se clasifican de la siguiente manera:

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.01 | |

INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS

| COLOR | DESCRIPCIÓN |
|----------|--|
| Amarillo | Desechos plásticos y vidrio, materiales de embalaje, sellos plásticos de seguridad. |
| Azul | Desechos de oficina: papel bond, papel para embalaje, periódicos, revistas y todo tipo de papel; cartón. |
| Rojo | Desechos peligrosos como residuos de recarga de extintores o desechos médicos. |
| Negro | Desechos de aceite y combustibles, trapos de limpieza de las operaciones. |
| Verde | Desechos orgánicos: sobras de frutas, verduras, carnes, así como papel higiénico. |

El desecho más importante de la Hostal son los desechos orgánicos que están constituidos por:

Sobras de frutas, verduras, carnes, así como papel higiénico.


Los recipientes deben estar ubicados en los sitios indicados por el Coordinador del SSIH de acuerdo a las necesidades.

El personal de la hostal es responsable del manejo de los residuos generados en la Hostal; y deberán reportar al Coordinador del SSIH. El peso de estos residuos deberá ser verificado por el coordinador del SSIH, para que sean trasladados al sitio determinado por el Distrito Metropolitano o tratados de acuerdo a este instructivo.

En el sitio de almacenamiento temporal se debe registrar la cantidad de residuos generados en el formato HMFR.S.P.F.09, de forma semanal. El mantenimiento del registro está a cargo del coordinador del SSIH.

4.2 DISPOSICIÓN FINAL DE LOS DESECHOS NO PELIGROSOS

Los desechos no peligrosos generados en las actividades de operación de la Hostal, luego de ser clasificados son enviados al sitio indicado por el Distrito Metropolitano de Quito y de acuerdo a la siguiente tabla:

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.01 | |

INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS

| Tipo de desecho | Tratamiento/disposición | Responsable | Evidencias |
|--|---|----------------------|----------------------------------|
| Desechos Orgánicos | Entrega al Municipio del Distrito Metropolitano de Quito. | Coordinador del SSIH | Registro de entrega de desechos. |
| Papel, madera, cartón, envases, fundas plásticas y vidrio. | Entrega a Gestor / Reciclador. | Coordinador del SSIH | Registro de entrega de desechos. |


4.2.1 El papel generado en las actividades de oficina, de recepción, de despacho debe ser manejado bajo responsabilidad de cada uno de los usuarios, bajo los siguientes principios:

1. El papel será reutilizado en lo que sea posible.
2. En la recepción se dispondrá un sitio específico para el papel de rehúso que se genere tanto en el área operativa como en las oficinas administrativas; los funcionarios deberán acercarse para depositar o en caso de requerir dicho papel.
3. El papel para reciclaje debe ser entregado a gestores técnicos calificados por el Distrito Metropolitano de Quito.

4.2.2 El aceite resultante de las actividades en la elaboración de alimentos será almacenado temporalmente en el sitio destinado para este tipo de material para luego entregarlo a gestores técnicos calificados por el Distrito Metropolitano de Quito.

4.3 DISPOSICIÓN FINAL DE LOS DESECHOS PELIGROSOS

Los residuos peligrosos generados en las actividades de la Hostal, luego de ser clasificados son gestionados de acuerdo al Listado de Gestores Técnicos Calificados del Distrito Metropolitano de Quito.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.01 | |

INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS

A continuación se indican los desechos peligrosos generados en la Hostal y su tratamiento:

| Tipo de desecho | Tratamiento/disposición | Responsable | Evidencias |
|----------------------------------|--------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Envases químicos. | Incineración Controlada | Coordinador del SSIH. | Registro HMFR.S.P.F.12 |
| Cartuchos y cintas de impresora. | Devolución a proveedores | Coordinador del SSIH. | Contra entrega nuevo. |
| Pilas y Baterías. | Vertedero de seguridad | Coordinador del SSIH. | Registro HMFR.S.P.F.12 |


4.3.1 Los residuos resultantes de la recarga de extintores de polvo químico y espuma son recogidos y dispuestos según 4.3.1. para su posterior disposición final como residuo peligroso.

5. FORMULARIOS

1. HMFR.S.P.F.09 Registro de contabilización general de residuos.
2. HMFR.S.P.F.12 Formato de entrega recepción de desechos.

6. ANEXOS

1. HMFR.S.P.F.09 Registro de contabilización general de residuos.
2. HMFR.S.P.F.12 Formato de entrega recepción de desechos.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.02 | |

INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES

1. OBJETO

Realizar las actividades de arreglo de habitaciones, para la Hostal MilleniumFood&Rooms, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.

2. ALCANCE

Aplica a todas las habitaciones de la Hostal MilleniumFood&Rooms.

3. RESPONSABILIDADES


COORDINADOR DEL SSIH

1. Asegurar el cumplimiento del presente instructivo.
2. Difundir los requerimientos del presente instructivo.
3. Verificar que todo el personal que va a trabajar en esta actividad esté adecuadamente entrenado y calificado para su ejecución.
4. Verificar que todo el personal use el equipo de protección requerido para realizar esta actividad.
5. Controlar que todas las actividades se realicen de manera correcta, segura y produciendo los menores riesgos laborales.

PERSONAL DE LA HOSTAL

- Mantener su compromiso para ejecutar todas las actividades de arreglo de habitaciones de acuerdo al presente instructivo.
- Cumplir con lo estipulado en el presente instructivo.

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.02 | |

INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1 GENERALIDADES


Para la realización de estas actividades se requieren los recursos que se presentan en los siguientes cuadros:

| UTENSILIOS DE LIMPIEZA | DOTACIÓN DE MATERIAL | CESTA MANUAL | DOCUMENTOS |
|--|--|---|---------------------|
| Trapeador Escoba Trapos Cepillos Esponjas Guantes Bolsas para basura | Toallas limpias Sábanas limpias Amenities (jabones, shampoo) | Limpiadores Limpiavidrios Cepillo inodoros Esponjas Trapos Guantes | Reporte de camarera |

4.2 PROCEDIMIENTO PARA ORDENAR Y LIMPIAR LA HABITACIÓN

4.2.1. PASOS PARA EFECTUAR EL ORDEN Y LA LIMPIEZA

1. Correr las cortinas y abrir las ventanas.
2. Apagar las luces y artefactos eléctricos
3. Vaciar los botes de basura.
4. Desvestir la cama.
5. Retirar la lencería usada (dormitorio y cuarto de baño).
6. Recoger ceniceros, vasos, termo y bandeja (lavar y esterilizar).
7. Limpiar muebles.
8. Limpiar accesorios
9. Limpiar closets.
10. Vestir y cubrir la cama.
11. Lavar y arreglar el cuarto de baño.
12. Si la habitación tiene cocina, acondicionarla, se debe descongelar y limpiar la nevera cuando sea necesario.
13. Colocar artículos complementarios o amenities.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.02 | |

INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES


14. Limpiar el piso, aspirar la alfombra.
15. Revisar su trabajo, verificando que la habitación tenga un aspecto acogedor y limpio
16. Cerrar las ventanas y cortinas.

4.2.1.1 PROCEDIMIENTO PARA DESVESTIR LA CAMA

1. El desvestir la cama consiste en dejarla sin lencería. Esta se retira de la cama y de la almohada y se deposita en el carro de ropa sucia o en los bajantes destinados a este uso, nunca se debe colocar la lencería en el piso, porque demuestra falta de higiene y resulta incómodo a la vista del huésped. Cuando se desviste la cama es necesario revisar el protector del colchón y la cobija, si están sucias o manchadas se retiran y reemplazan.
2. La cobija y las sábanas se retiran desde los pies de la cama, teniendo cuidado de sacudir las mismas por si hay pertenencias del huésped. La camarera debe situarse en la parte delantera de la cama.

El procedimiento es el siguiente:

1. Saque las sábanas, éstas se encuentran prensadas con el colchón, razón por la cual debe alzarlo levemente para deshacer los esquineros y laterales.
2. Las partes sueltas se van colocando sobre el colchón.
3. La lencería ya suelta se empuña con una sola mano y se alza sacudiéndola suavemente, este paso tiene como finalidad verificar que no ha quedado alguna prenda del huésped en la cama, esta pequeña sacudida debe hacerse sobre la misma cama, para evitar que si ha quedado, algún objeto frágil caiga bruscamente al piso y se deteriore.
4. Una vez desvestida la cama, recuerde colocar la lencería en el lugar donde se coloca la ropa sucia.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.02 | |

INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES


5. Revise el protector del colchón y la cobija, si están sucias o manchadas deben ser retiradas y reemplazadas.
6. Para retirar la funda de almohada, sostenga con una mano la almohada y con la otra retírela.

4.2.1.2. PROCEDIMIENTO PARA VESTIR LA CAMA

La primera parte de la actividad la realizará ubicada en la parte delantera de la cama, es decir a los pies, luego, concluirá su trabajo colocándose en la cabecera.

Vestir la cama implica:

1. Colocar el protector del colchón, se coloca el protector se centra y se sujeta en las esquinas.
2. Colocar la primera sábana, la camarera, colocada a los pies de la cama, extiende la sábana previendo que quede más larga hacia la cabecera.
3. Colocar la segunda sábana, la segunda sábana se extiende al revés, se coloca más larga a los pies y en la cabecera debe quedar al borde del colchón.
4. Colocar la cobija, cuando coloque la cobija, tome como referencia la cabecera de la cama y extienda dicha cobija dejando una distancia aproximada de 25 cm. del borde del colchón.
5. Colocar tercera sábana la cual se tiende al derecho hasta el borde de la cobija y se dobla la segunda sábana sobre ella
6. Vestir la almohada; La camarera colocará la almohada encima de la cama, con una mano sujeta la funda abierta y con la otra mano dobla las puntas de la almohada y la introduce en la misma, haciéndole el doblez correspondiente. La almohada se coloca en la cama con la abertura o doblez hacia adentro. La camarera cuidará de no sujetar la almohada con su cuello, ni debajo de sus brazos por normas de higiene.


| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.02 | |

INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES

7. Colocar el cubrecama; el cubrecama se tiende desde los pies de la cama dejándolo bien centrado, a ras o a uno o dos centímetros del piso, cuidando que no queden arrugas,. el cubrecama debe cubrir completamente las almohadas dándole así un toque de elegancia a la cama.


4.3. PROCESO PARA LA LIMPIEZA DE LA HABITACIÓN

| ACCESORIOS DE UNA HABITACIÓN | PRODUCTO PARA LA LIMPIEZA | PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA |
|---|---|---|
| Cortinas | Se aspiran con el cepillo adecuado. Detergente para lavarlas, también se lavan al seco Frecuencia: Se lavan cuando están sucias | Se corren y se aspiran. Se lavan en la tintorería. Se arreglan los ganchos salidos |
| Lámparas: De Mesa De Pie De Pared | Solución detergente Shampoo para las pantallas Frecuencia: Diariamente se quita el polvo; en las salidas se limpian las pantallas y se pulen las partes metálicas | Antes de efectuar la limpieza desconecte la lámpara o coloque los interruptores en off, según sea el caso y deje que los bombillos se enfrien. El polvo se quita con un paño seco. Limpiar con solución detergente. Las pantallas se limpian, aplicando un shampoo y se retira con un paño húmedo. |
| Flores (No son accesorios pero forman parte de la decoración de una habitación). | Agua Frecuencia: Todos los días | El agua se cambia para que no se formen bacterias, si son arreglos naturales se rocían con un poco de agua en su base. El florero se limpia con un paño húmedo, se seca. |
| Ventanas y Espejos | Solución detergente, o limpia vidrios. Frecuencia: Cuando están sucios, usualmente en las habitaciones de salida. | Quitar el polvo con un paño húmedo. Fregar los marcos con una esponja, cuidando de no manchar el vidrio, se retira el detergente con un paño húmedo. Limpiar los vidrios con el detergente frotándolos con una esponja o paño. Retirar el producto con un paño húmedo, también se puede hacer con un haragán para vidrios, sin dejar residuos. Pulir con un paño seco o papel absorbente. |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.02 | |

INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES

| ACCESORIOS DE UNA HABITACIÓN | PRODUCTO PARA LA LIMPIEZA | PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA |
|---|---|---|
| Paredes diversas | Solución detergente Frecuencia: Cuando están sucias revisarlas en las salidas | Quitar el polvo y telarañas con un cepillo o paño. Enjabonar utilizando esponja, cepillo o paño. Retirar el jabón con paño húmedo. Secar la pared con un paño seco, no se deben usar detergentes fuertes o ácidos porque se cae la pintura. Si la pared es de madera no se aplica solución detergente sino limpiadores adecuados.(aceites o crema). |
| Ducha | Solución de detergente, higienizante. Desmanchador líquido, sólo cuando sea necesario Frecuencia: Las duchas se deben lavar diariamente. | Lo primero que se lava en el cuarto de baño es la ducha. Lavar las paredes con el detergente líquido, se frota con esponja o cepillo, enjuagar con suficiente agua, la cerámica queda limpia cuando al deslizarse agua en ella, lo hace sin dificultad. Lavar las uniones de la cerámica con un cepillo, para evitar que allí se adhieran hongos, realizar el mismo trabajo en la parte baja entre la pared y el piso. Lavar las cortinas o puertas corredizas, en ella se forma sarro y hongos cuando se descuidan. En la limpieza de las cortinas se recomienda el uso simultáneamente de dos paños o esponja, la camarera utilizará una mano para el lado derecho y la otra por el revés, para efectuar la limpieza pareja de los dos lados de la cortina. |


| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.02 | |


INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES


| ACCESORIOS DE UNA HABITACIÓN | PRODUCTO PARA LA LIMPIEZA | PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA |
|--|--|--|
| Inodoro | Solución detergente, higienizante. Desmanchador líquido cuando sea necesario. Frecuencia: Diariamente | Echar la solución detergente, dejar actuar, si se usa el desmanchador se procede igual. Lavar con el cepillo. Lavar con la esponja el borde interno, frotar bien, se deja correr el agua para enjuagar Lavar por fuera con una esponja. Enjuagar secar con un paño. |
| Lavamanos | Solución detergente higienizante. Frecuencia: Diariamente | Se recomienda lavarlo de último. Debido a que estamos mojóndolo continuamente. Enjabonar bien, se frota con una esponja, cuando sea necesario se le aplica desmanchador. Las llaves se lavan con un cepillo porque debajo de ellas se acumulan bacterias Enjuagar y secar. |
| ALFOMBRADO Existen varios tipos de alfombra. Las de pelo corto o de nylon. Las más felpudas o de pelo largo son más delicadas y se usan con menos frecuencia. | Shampoo para lavarlas (cuando hay mal olor se puede usar un desinfectante suave). Frecuencia: Diariamente se aspira el polvo. Periódicamente se lavan. | Generalmente el lavado de alfombra lo realizan los aseadores. Aspirar la alfombra con el cepillo indicado, éste se apoya con fuerza para recoger bien el sucio se pasa en sentido vertical siempre hacia delante; así se trabaja correctamente y no quedan marcas. Alfombra lisa: cepillo plano y con fondo de goma. Alfombra gruesa: cepillo largo y con cerdas. |

Recomendaciones:

- Su limpieza debe ser general a fondo y detallada.
- Revisar bien closets y gavetas.
- Al encontrar algún objeto olvidado del huésped debe entregarlo a la Gerencia.
- Avisar rápidamente si faltan objetos correspondientes a la habitación.
- Reportar averías inmediatamente.

| | | |
|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.02 | |
| INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES | | |
| <p>5. FORMULARIOS</p> <p>HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos. HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo. HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes. HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos. HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> <p>6. ANEXOS</p> <p>HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos. HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo. HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes. HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos. HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.03 | | | | |
| INSTRUCTIVO PARA LAVADO, SECADO Y PLANCHADO DE BLANCOS Y ROPA | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Realizar las actividades de lavado, secado y planchado de blancos por la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplicar a todo tipo blancos y ropa de huéspedes de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>COORDINADOR DEL SSIH</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar el cumplimiento del presente instructivo. 2. Difundir los requerimientos del presente instructivo. 3. Verificar que todo el personal que va a trabajar en esta actividad esté adecuadamente entrenado y calificado para su ejecución. 4. Verificar que todo el personal use el equipo de protección requerido para realizar esta actividad. 5. Controlar que todas las actividades se realicen de manera correcta, segura y produciendo los menores riesgos laborables. <p>PERSONAL DE LA HOSTAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener su compromiso para ejecutar todas las actividades de acuerdo al presente instructivo. • Cumplir con lo estipulado en el presente instructivo. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.03 | |

INSTRUCTIVO PARA LAVADO, SECADO Y PLANCHADO DE BLANCOS Y ROPA

4 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO


4.1 GENERALIDADES


Para la realización de estas actividades se requieren los recursos que se presentan en los siguientes cuadros:


| EQUIPOS | DOTACIÓN DE MATERIAL | DOCUMENTOS | DOCUMENTOS |
|--|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| Lavadora Secadora Plancha Balanza | Blancos y Ropa | Guantes para lavar los blancos y ropa | Registro de Blancos sucios y limpios |


4.2 PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO


1. La ropa se separa, se pesa y se clasifica en:
 - a. Ropa de cama: sábanas, fundas almohada y colchas.
 - b. Ropa de baño: toallas
 - c. Ropa restaurante: manteles, servilletas, cubres
 - d. Ropa cocina: mandiles, trapos
 - e. Uniformes.
2. Antes de meter la ropa en las diferentes lavadoras, por categorías o grupos de prendas: toallas, sábanas, fundas, servilletas, manteles, etc; hay que hacer una medida por kilos y apuntarla para conocer los kilos de ropa que se lavan diariamente.
3. Para realizar el lavado y secado a máquina se deben de considerar las características básicas o generales de las fibras que se van a lavar y secar, así luego consideramos las características de los equipos y los insumos que utilizamos, para luego tomar en consideración las reglas o normas generales del lavado y secado a máquina.


| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.03 | |
| INSTRUCTIVO PARA LAVADO, SECADO Y PLANCHADO DE BLANCOS Y ROPA | | |
| <p>4. Al operar máquinas de lavado y secado se deben realizar las siguientes actividades iniciales:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Revisar de forma visual las condiciones físicas del equipo. b. En caso de detectar algún problema debe reportar de inmediato. c. Deberá limpiar el equipo por dentro y fuera, para ello el equipo debe estar desconectado. d. Una vez limpio el equipo se procede a conectar o encender. <p>5. Encendida la máquina se procede al uso de esta, para ello se debe considerar:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. El tipo de prenda o ropa a lavar b. El peso de la ropa. c. El grado de suciedad de la ropa. d. El ciclo o programa de lavado. e. Los químicos de lavado. <p style="padding-left: 40px;">Los químicos usados en el proceso de lavado son: Detergentes, cloro y blanqueadores.</p> <p>6. El operario de la máquina lavadora debe seguir los pasos indicados por el responsable de lavandería, entre estos están:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Cargar la máquina con la ropa, previamente pesada y clasificada. b. Seleccionar el tipo de programa de lavado. c. Cerrar la puerta de la máquina. d. Iniciar el lavado y secado. e. Seleccionar el químico adecuado según el tipo de ropa. f. Aplicar el químico en las dosis adecuadas según el tipo de ropa. | | |

| | | |
|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.03 | |
| INSTRUCTIVO PARA LAVADO, SECADO Y PLANCHADO DE BLANCOS Y ROPA | | |
| <p>4.3 PROCEDIMIENTO PARA EL SECADO Es el siguiente paso del lavado.</p> <p>4.3.1. La selección de las prendas a secar.</p> <p>a. Cuando se lavan prendas estas se pueden lavar sin tomar en cuenta alguna de sus características, sin embargo al momento de secarlas nunca se deben mezclar ya que las toallas requieren mucha más temperatura y mayor tiempo de secado que otras prendas. Por esta razón es que debemos seleccionar las prendas después del lavado para su posterior secado.</p> <p>4.3.2. La elección del equipo de secado.</p> <p>a. El secado puede dar desinfección térmica. Esto se logra a través de la temperatura, aquí es donde lo que se lavó pasa directamente a la secadora.</p> <p>b. Después del paso de terminado del secado, es muy importante que la ropa sea manipulada con la mayor responsabilidad en higiene y una excelente desinfección de manos.</p> <p>c. El personal que se mueve entre las áreas sucia y limpia de la lavandería debe tener una buena disciplina de desinfección y aplicación de las normativas relacionadas a la higiene y seguridad en el trabajo.</p> <p>4.4 PROCEDIMIENTO PARA EL PLANCHADO</p> <p>a. La recepción y clasificación de la ropa que será planchada la realiza generalmente el operario de máquinas quien está encargado de los procesos de lavado y secado, este se encarga de proveer de la ropa limpia, seca y planchada a los responsables, para ello el operario de máquinas se puede auxiliar de otros compañeros en caso de que el volumen de trabajo sea excesivo.</p> <p>b. El planchado que se realice en los blancos o prendas de vestir de los huéspedes se lo realizará con la plancha aplicando los dobleces que la prenda requiera.</p> | | |

| | | |
|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.03 | |
| INSTRUCTIVO PARA LAVADO, SECADO Y PLANCHADO DE BLANCOS Y ROPA | | |
| <p>5 FORMULARIOS</p> <p>HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> <p>6 ANEXOS</p> <p>HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> | | |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.05 | | | | |
| INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Realizar las actividades de compra, recepción y almacenamiento para la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplicar a todo tipo de alimento que se manipule en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>COORDINADOR DEL SSIH</p> <ul style="list-style-type: none"> • Asegurar el cumplimiento del presente instructivo. • Difundir los requerimientos del presente instructivo. • Verificar que todo el personal que va a trabajar en esta actividad esté adecuadamente entrenado y calificado para su ejecución. • Verificar que todo el personal use el equipo de protección requerido para realizar esta actividad. • Controlar que todas las actividades se realicen de manera correcta, segura y produciendo los menores riesgos laborales. <p>PERSONAL DE LA HOSTAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mantener su compromiso para ejecutar todas las actividades de acuerdo al presente instructivo. • Cumplir con lo estipulado en el presente instructivo. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |


| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.05 | |
| INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS | | |
| <p>4. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS</p> <p>4.1 PROCEDIMIENTO PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Controle que la materia prima que utiliza para la elaboración de sus alimentos y los alimentos listos para su consumo que expende provengan de proveedores debidamente habilitados y fiscalizados por la Autoridad Sanitaria competente. 2. Si bien usted puede no tener acceso a esos registros, es su obligación constatar que sus proveedores cuenten con ellos. 3. Establezca criterios de aceptación de proveedores y especificaciones de calidad para las materias primas y para todos aquellos productos que compre semielaborados y elaborados. 4. Lleve registros de su cumplimiento. 5. Programe las entregas fuera de las horas pico y organícelas de forma regular de tal modo que no lleguen todas al mismo tiempo. 6. Planifique con anticipación la llegada de las mismas y asegúrese de que exista suficiente espacio en las cámaras almacenamiento y un responsable de la recepción. <p>4.2 PROCEDIMIENTO PARA LA RECEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS</p> <p>La primera etapa en la elaboración de alimentos es la recepción de los mismos, los cuales por medio de una inspección rápida pero completa se debe de asegurar que las características de color, olor, sabor, textura y apariencia, sean las adecuadas para cada tipo de alimento. Además es necesario observar, las condiciones del empaque, la fecha de vencimiento y cualquier contaminación visible de fauna nociva, como rastros de insectos o excretas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave sus manos con agua y jabón previo a la recepción de las mercaderías y después de haber ido al baño o haber realizado cualquier otra tarea no higiénica como manipular dinero, sacar la basura, realizar tareas de limpieza y desinfección, etc. | | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.05 | |
| INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS | | |

2. Cuide la manipulación en la recepción de modo de no dañar o contaminar los alimentos.
3. Realice los siguientes controles:
 - a. Examine la manipulación que ha sufrido la materia prima.
 - b. Observe las condiciones del transporte (habilitación del vehículo, puertas cerradas o caja cubierta, temperatura e higiene).
 - c. Controle el tiempo que demoró el transporte.
 - d. Realice una evaluación de los productos en cuanto a su apariencia, olor, color y condiciones higiénicas.
 - e. Observe la existencia de materiales extraños, productos dañados, envases rotos y/u olores extraños.

ACEPTACIÓN PARA UN ALIMENTO

| PRODUCTO | COLOR | OLOR | TEXTURA | APARIENCIA |
|-------------------|--|--------------------|------------------|---|
| Cernea de res | Rojo brillante | Fresco | Elástica y suave | Firme |
| Carne de cerdo | Rosa pálido | Fresco | Elástica y suave | Firme |
| Aves | Rosa pálido | Ni agrio ni fuerte | Elástica y suave | Firme |
| Pescados | Agallas de color rojo y brillante Ojos brillantes y transparentes | Característico | Elástica y suave | Firme |
| Productos Lácteos | | Frescos | | Pasteurizados |
| Frutas | Brillante | Fresco | Firme | No debe estar dañada con magulladuras, desgarrada, picaduras o manchas |
| Verduras | Brillante | Fresco | Firme | Evitar magulladuras, rasgaduras, presencia de insectos u otros defectos |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.05 | |

**INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE
LOS ALIMENTOS**


IDENTIFICAR ALIMENTOS EN MAL ESTADO


| Alimentos Frescos | Alimentos Secos y Empacados | Alimentos Enlatados |
|--|---|--|
| Olor desagradable | Empaques rotos | Latas oxidadas o picadas |
| Sabor extraño | Alimento derramado | Contenido diferente a lo que muestra la etiqueta |
| Áreas magulladas o golpeadas | Empaque dañado | Fecha de vencimiento caducada |
| Con presencia de moho | Húmedos o con presencia de moho | Presencia de fugas en la lata |
| Señales de deterioro por insectos o roedores | Empaques sucios o contaminados con sustancias | Olor, sabor y apariencia distinta a la usual |
| Apariencia muy madura | Contenido diferente a lo marcado en la etiqueta | |

4.3. PROCEDIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Las consideraciones generales que se deben tomar en cuenta para el lugar en el que se han de almacenar los alimentos son:

- El lugar para almacenar los alimentos debe ser un lugar cerrado, seco y ventilado, con puerta accesible para los vehículos de descarga y alejado de todo tipo de contaminación como basureros y aguas estancadas.
- Las paredes y pisos deben ser de fácil limpieza y en buen estado.
- Los alimentos deben ser acomodados por orden de llegada, siguiendo el criterio PEPS (el primero en entrar, será el primero en salir) así los alimentos que se recibieron primero serán los primeros en ser utilizados, pero siempre tomando en cuenta la fecha de caducidad.
- Los recipientes y envases en los que se almacenarán los alimentos deben estar limpios, cerrados y en buen estado.

| | | |
|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.05 | |
| INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Para acomodar los alimentos se utilizan tarimas o anaqueles que eviten el contacto del producto con piso y paredes. • Los anaqueles y tarimas estarán separados de 10 a 15 cm del suelo y con una separación entre cada uno y de la pared de 50 cm para permitir la limpieza y circulación del aire. • Las pitas en las tarimas no deben ser muy altas y estar separadas del techo 1.50 metros. <p>4.3.1 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS FRESCOS.</p> <p>La mayoría de los alimentos frescos como carnes, productos lácteos, frutas y verduras no se pueden mantener por más de 1 o 2 días a temperatura ambiente, por lo que se sugiere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizarlos el día que se obtienen, sobre todo en el caso de carnes y lácteos. - Almacenar las frutas y verduras en lugares frescos, limpios y oscuros para evitar su pronta maduración. - Mantenerlos fuera del contacto con el piso, polvo e insectos. - Guardarlos en recipientes limpios y cubiertos. - Envolver y separar los que tengan olores fuertes. - Todos los alimentos almacenados deben estar tapados o protegidos. - Los alimentos crudos se almacenan en la parte baja y los cocidos en la parte alta para no ser contaminados por escurrimientos de los crudos. <p>En el caso de contar con un refrigerador, serán almacenados en frío, lo que permitirá conservar los alimentos por un periodo de tiempo mayor que a temperatura ambiente, en especial en climas cálidos. Además la ventaja de la técnica de refrigeración y congelaciones es que disminuyen la reproducción de microorganismos, así como la producción de toxinas que son responsables de enfermar a las personas, al mismo tiempo que logran acabar con algunas de las bacterias que no soportan las bajas temperaturas como en el caso de la congelación.</p> | | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.05 | |

**INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE
LOS ALIMENTOS**


4.3.2 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS SECOS.

- Todos los alimentos en polvo, enlatados y los granos se deben almacenar en anaqueles, alacenas o en tarimas que estén en lugares secos, limpios y bien ventilados.
- Los granos y los alimentos en polvo se deberán almacenar en sus empaques originales o en frascos de cristal o plástico bien cerrados y etiquetados.
- Los productos enlatados se apilaran en los anaqueles o tarimas cuidando que no sean muy altas para evitar que se rompan o aplasten.

4.3.3 ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS Y DE LIMPIEZA.

- Todos los productos químicos y de limpieza, deberán ser almacenados en un lugar diferente al de los alimentos y estar tapados, etiquetados y bien identificados en sus recipientes originales.

Tome la temperatura de los alimentos, viendo que la misma sea la que se indica en las especificaciones Utilice un termómetro limpio, seco y desinfectado para controlar la temperatura de su mercadería. Asegúrese de tomarla en el centro del producto recibido o entre paquetes, especialmente si se trata de alimentos congelados. Espere a que los números se estabilicen antes de realizar la lectura de la temperatura. Antes de cada toma de temperatura desinfecte el termómetro, pasando un algodón embebido en alcohol 70 ° o equivalente. Si usa el termómetro para medir la temperatura de comida caliente y fría, espere a que el termómetro vuelva a temperatura ambiente entre una medición y otra.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.05 | |

**INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE
LOS ALIMENTOS**

TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO PARA ALIMENTOS

| TEMPERATURA | GRADOS | | |
|---|-----------|------------|-------------|
| | ° C | ° F | ° K |
| Congelación Máxima | -40 | -40 | 233 |
| Congelación óptima superior | -20 | -4 | 253 |
| Congelación óptima inferior | -18 | 0 | 255 |
| Almacenamiento de helados | -12 | 10,4 | 261 |
| Congelación Mínima | -1 | 30 | 272 |
| Refrigeración Mínima | 0 | 32 | 273 |
| Refrigeración óptima | 5 o menos | 41 o menos | 278 o menos |
| Refrigeración Máxima | 10 | 50 | 283 |
| Almacenamiento de huevos | 7 o menos | 45 o menos | 280 o menos |
| Almacenamiento de verduras | 8 | 47 | 281 |
| Almacenamiento de enlatados | 10 | 50 | 283 |
| Almacenamiento de alimentos frescos y secos | 10 | 50 | 283 |
| Almacenamiento de alimentos frescos y secos Máxima | 21 | 70 | 294 |


4.3.4 UTILIZACIÓN DEL REFRIGERADOR

Conservar los alimentos envueltos o en recipientes cerrados.

Esta modalidad favorece la integridad, aroma y frescura de los alimentos y evita las transferencias de olores de un producto a otro.

4.3.5 UBICACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL REFRIGERADOR

La temperatura en el interior del refrigerador varía según la zona. Para cada tipo de alimentos existen lugares óptimos de conservación. Beneficiese utilizándolos correctamente.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.05 | |

**INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE
LOS ALIMENTOS**

- **Estante superior e intermedio**
Alimentos cocidos, carnes, sopas, tortas, pasteles, postres, etc (alimentos listos para comer).
- **Estante inferior**
En la parte inferior del refrigerador está la zona de temperatura más fría.
Carne fresca, pescado crudo, mariscos, embutidos, aves, etc.
- **Estante bajo (bandeja)**
Frutas y verduras.
La formación de una capa de escarcha, o la acumulación de gotas de agua en la placa de enfriamiento ES NORMAL.


IMPORTANTE

Para que el aire pueda circular libremente entre los alimentos NUNCA cubra los estantes con hojas de papel, cartón o plástico. No coloque alimentos calientes en la heladera. Espere que estos alcancen la temperatura ambiente.

- **Rejillas regulables.**
Para su comodidad la distancia entre las rejillas puede modificarse de acuerdo a la necesidad. Para hacerlo abra la puerta y tire de la rejilla hasta retirarla de su posición. Luego vuelva a insertarla en alguna de las guías existentes en las paredes del refrigerador.
- **Uso de la puerta**
En la puerta puede conservar huevos, leche, productos lácteos (manteca, yogur, queso), todo tipo de bebidas (gaseosas, jugos, vinos, cerveza en lata o botellas), conservas en general y alimentos como mayonesa, mostaza, etc.

4.3.5 UTILIZACIÓN DEL CONGELADOR

Los alimentos congelados mantienen todo sabor, color, aroma y valor nutritivo originales. Pero, para lograr una buena congelación es fundamental una correcta preparación.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.05 | |

INSTRUCTIVO PARA COMPRA, RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

Para impedir que se forme escarcha, que absorban olores o que se sequen, los alimentos deben envolverse. Marque en cada envase la fecha de preparación, el contenido y la fecha de caducidad. Esto le permitirá controlar los alimentos que hay en el congelador.

No llene hasta el borde los recipientes con sustancias líquidas, pues al congelarse, su volumen aumenta aproximadamente un 10 %.

DURACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN EL CONGELADOR

| | |
|-------------------------------|------------------|
| Carnes frescas | Hasta 8 meses |
| Carnes cocidas | De 10 a 12 meses |
| Pescados cocidos | Hasta 6 meses |
| Manteca, queso, huevos | De 4 a 6 meses |
| Leche | Hasta 6 meses |
| Verduras | De 9 a 12 meses |
| Frutas carnosas | Hasta 12 meses |
| Alimentos. Cocidos en general | Hasta 10 meses |

5. FORMULARIOS

HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.

HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.

HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.

HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.

HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.

HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.

6. ANEXOS

HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.


HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.

HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.

HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.

HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.

HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.04 | |

INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. OBJETO

Realizar las actividades para la manipulación de los alimentos, para la Hostal MilleniumFood&Rooms, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.

2. ALCANCE

Aplicar a todas las áreas de la Hostal MilleniumFood&Rooms donde se manipulan los alimentos.

3. RESPONSABILIDADES


COORDINADOR DEL SSIH

- Asegurar el cumplimiento del presente instructivo.
- Difundir los requerimientos del presente instructivo.
- Verificar que todo el personal que va a trabajar en esta actividad esté adecuadamente entrenado y calificado para su ejecución.
- Verificar que todo el personal use el equipo de protección requerido para realizar esta actividad.
- Controlar que todas las actividades se realicen de manera correcta, segura y produciendo los menores riesgos laborales.

PERSONAL DE LA HOSTAL

- Mantener su compromiso para ejecutar todas las actividades de acuerdo al presente instructivo.
- Cumplir con lo estipulado en el presente instructivo.

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.04 | |

INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1 GENERALIDADES


Todas las personas que manipulen los alimentos dentro de la hostel deben tener entrenamiento en Manipulación Higiénica de Alimentos, es una de las maneras más efectivas de asegurar la inocuidad de los alimentos.

4.2. HIGIENE PERSONAL

El personal encargado de preparar los alimentos es en gran parte uno de los vectores que en ocasiones puede ser el responsable de la transmisión de enfermedades, estando enfermo o aún no, siendo portador.

Las reglas básicas de higiene para los involucrados en la manipulación de alimentos son las siguientes:

- Deberán bañarse diariamente, antes de empezar con sus labores.
- Mantener el cabello y boca cubiertos.
- Presentarse con ropa y calzado limpios.
- No utilizar, reloj, anillos, aretes, pulseras o cualquier tipo de joyas.
- Presentarse con las uñas limpias, bien recortadas y sin esmalte.
- Abstenerse de toser, estornudar o hablar sobre los alimentos.
- No fumar, comer, masticar chicle o beber en el área o durante la preparación de los alimentos.
- Evitar tocarse el pelo, cara, orejas o cualquier parte del cuerpo mientras manipule alimentos.
- Someterse periódicamente a control médico.
- Suspender labores en situaciones de enfermedad y de presentar heridas en las manos o brazos.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.04 | |

INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

4.3. PROCEDIMIENTO PARA EL LAVADO DE MANOS


1. Humedecer con agua limpia manos y antebrazos hasta la altura del codo.
2. Enjabonar hasta formar abundante espuma en dirección de la mano hacia el codo.
3. Limpiar las uñas por debajo utilizando un cepillo o limpiándolas unas uñas con otras.
4. Frotar las manos, dedos y antebrazos enjabonados por 20 segundos.
5. Enjuagar perfectamente las manos en el chorro del agua en dirección al codo.
6. Por último secarse las manos con una toalla limpia.

Esta técnica deberá repetirse **EN TODO MOMENTO** y especialmente:
DESPUÉS de:

- Tocarse el pelo, cara, orejas o cualquier parte del cuerpo.
- Utilizar el baño.
- Toser, estornudar o limpiarse la nariz con las manos.
- Tocar o recoger algo del suelo.
- Tocar basura, utensilios de limpieza o superficies sucias.

ANTES de:

- Empezar a preparar o manipular alimentos.
- Comer o dar de comer.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.04 | |

INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

4.4. HIGIENE AMBIENTAL

a) **ÁREA DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS.**

El lugar en donde se prepararán los alimentos debe estar ubicado lejos de aguas estancadas, tiraderos de basura, letrinas o cualquier fuente de contaminación, además de:

- Estar en las mejores condiciones posibles para facilitar las operaciones de limpieza; deberá contar con techo, paredes y piso lisos limpios y libres de agujeros.
- Evitar el paso al área de preparación de personas ajenas, animales e insectos.
- Utilizar insecticidas en donde se detecten plagas.

b) **LIMPIEZA DE EQUIPO Y UTENSILIOS.**

El proceso de limpieza que se debe seguir es el siguiente:


- Se debe lavar todo el equipo, utensilios y mesas de trabajo que hayan sido utilizados siempre después de cada comida.
- Utilizar jabón o detergente, estropajo y agua limpia para lavar el material y el equipo.
- Eliminar perfectamente bien los restos de comida de las superficies.
- Enjuagar con agua limpia y dejar secar en escurridores o utilizando una toalla limpia o cualquier material absorbente que sea de preferencia desechable.

c) **ABASTECIMIENTO DE AGUA.**

El agua potable que corre por las tuberías no es segura para el consumo humano, por lo que se debe desinfectar antes de ser consumida, a este proceso se le conoce como “purificación” que consiste, en eliminar completamente la carga microbiana que contiene el agua y que es la causante de muchas enfermedades en las personas.

Existen diversos procedimientos que permiten mejorar la calidad el agua para la preparación de los alimentos:

- **Hervido:** el cual consiste en poner a fuego directo el agua en un recipiente de acero inoxidable y en cuanto empiece a burbujear contar diez minutos y retirar del fuego. Dejar enfriar y tapar para evitar que se vuelva a contaminar nuevamente. Este es el método que debe seguirse si el agua esta turbia.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.I.04 | |

INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Clorado: es el método más utilizado si el agua no está turbia y consiste en agregar cloro, el cual debe agregarse en proporciones adecuadas según las indicadas.

| PRODUCTO | CANTIDAD DE CLORO EN PARTES POR MILLÓN (ppm) |
|--|---|
| Agua Potable | 1 ppm de cloro |
| Piscinas | 3 ppm de cloro |
| Vegetales | 5 ppm de cloro |
| Carnes | 20 ppm de cloro |
| Instalaciones (Pisos, paredes, techos, equipos y maquinaria, utensilios) | 60 ppm de cloro |
| Cámaras de frío | 100 ppm de cloro |
| Bandeja, desinfección de calzado o lugares con olor no normales | 200 ppm de cloro |

5. FORMULARIOS

HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.

HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.

HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.

HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.

HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.

HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.

6. ANEXOS

HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.

HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.

HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.

HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.

HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.

HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.06 | |

INSTRUCTIVO PARA PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. OBJETO

Realizar las actividades para la preparación y cocción de los alimentos, para la Hostal MilleniumFood&Rooms, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.

2. ALCANCE

Aplicar a todas las áreas de la Hostal MilleniumFood&Rooms donde se manipulan los alimentos.

3. RESPONSABILIDADES

COORDINADOR DEL SSIH

- Asegurar el cumplimiento del presente instructivo.
- Difundir los requerimientos del presente instructivo.
- Verificar que todo el personal que va a trabajar en esta actividad esté adecuadamente entrenado y calificado para su ejecución.
- Verificar que todo el personal use el equipo de protección requerido para realizar esta actividad.
- Controlar que todas las actividades se realicen de manera correcta, segura y produciendo los menores riesgos laborales.

PERSONAL DE LA HOSTAL

- Mantener su compromiso para ejecutar todas las actividades de acuerdo al presente instructivo.
- Cumplir con lo estipulado en el presente instructivo.

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.06 | |

INSTRUCTIVO PARA PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

4 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1 PROCEDIMIENTO PARA LA PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

Todas las elaboraciones culinarias están basadas en una ficha técnica o receta estándar que puede variar o no, en dependencia de los deseos de los involucrados y/o condiciones del lugar. De forma general existen procedimientos en este sentido para definir las recetas de cada plato aprobado en el menú, de acuerdo a un modelo previamente comprobado. Aquí se estandarizan todos los elementos que garantizan una homogeneidad en los productos finales y que salen en el servicio al cliente, por lo que se indican fundamentalmente los siguientes elementos:

- Ingredientes y sus cantidades.
- Procedimiento de elaboración.
- Decoración y montaje.
- Información sobre costo y precio aplicado al plato.

Las enfermedades transmitidas por alimentos, o mejor conocidas como ETAs, son enfermedades que afectan la salud de las personas, y que se transmiten principalmente por alimentos que han sido contaminados desde su origen, durante su preparación o después de este proceso.

Por esto existen ahora medidas que nos permiten realizar los procedimientos de preparación de alimentos de la mejor manera con la finalidad de proporcionar al comensal un alimento seguro y sin ningún riesgo de enfermedad.

a) LAVADO Y DESINFECCIÓN DE LOS ALIMENTOS.

La mejor manera de prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos es comenzando con un adecuado lavado y desinfectado de los que especialmente serán consumidos crudos como las frutas y verduras, este procedimiento permite eliminar de la superficie de los alimentos la carga microbiana que a simple vista no vemos.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.06 | |

INSTRUCTIVO PARA PREPACI3N Y COCCI3N DE LOS ALIMENTOS

Procedimiento:

1. Las frutas y verduras se lavar3n pieza por pieza utilizando un cepillo o escobeta, jab3n y agua potable. En el caso de las hojas de lechuga se lavar3n una por una y para el cilantro, perejil, etc. se har3 en peque1os manojos
2. Se deben enjuagar perfectamente para eliminar cualquier resto de jab3n.
3. En un recipiente con agua y una soluci3n desinfectante se sumergen las frutas y verduras.
4. Una vez fuera de la soluci3n desinfectante se enjuagan por 3ltimo con agua potable.

b) COCCI3N

El procedimiento de cocci3n asegura la eliminaci3n de microorganismos es por el aumento de temperatura, adem3s de que es importante para adaptar los alimentos al consumo humano ya que se ve modificada la textura, sabor y estado f3sico.

Existen varios tipos de cocci3n para los alimentos cada uno adecuado para el tipo de resultado que se quiera obtener, entre los principales tenemos: el asado, horneado, fre3do, cocci3n directa y al vapor.

Aplicar t3cnicas culinarias como: Cortar, pelar, asar, saltear, hervir, batir, licuar, etc.

Las temperaturas recomendadas para una adecuada cocci3n de los alimentos son:

| TEMPERATURA | GRADOS | | | TIEMPO |
|---|----------|-----------|-----------|---|
| | ° C | ° F | ° K | |
| Preparaci3n de Alimentos cocidos en la cocina M3xima | 28 | 82 | 301 | |
| Temperatura interna m3nima de cocci3n de mariscos, res, cordero, cerdo | 63 o m3s | 145 o m3s | 336 o m3s | Por un tiempo mayor o igual 15 segundos |
| Temperatura interna m3nima de cocci3n de carnes molidas, inyectadas y marinadas | 68 o m3s | 155 o m3s | 341 o m3s | Por un tiempo mayor o igual 15 segundos |
| Temperatura interna m3nima de cocci3n de aves, carnes rellenas o rellenas con alimentos | 74 o m3s | 165 o m3s | 347 o m3s | Por un tiempo mayor o igual 15 segundos |
| Temperatura de frituras | 180 | 356 | 453 | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.06 | |

INSTRUCTIVO PARA PREPARACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

c) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- Los alimentos preparados deben ser utilizados inmediatamente, no pueden estar por más de dos horas a temperatura ambiente.
- Emplear utensilios que reduzcan el contacto directo de los alimentos con las manos.
- No se debe poner en contacto a los alimentos crudos con los ya cocidos.
- Evitar guardar restos de alimentos, en caso de ser necesario, utilizar recipientes limpios y con tapadera.
- No probar los alimentos con los dedos.
- Lavar las tapaderas de los alimentos enlatados antes de ser abiertos.
- En la medida que sea posible no utilizar trapos o franelas en la cocina.

5. FORMULARIOS

HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.

HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.

HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.

HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.

HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.

HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.

6. ANEXOS

HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.

HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.

HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.

HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.

HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.

HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.07 | |

INSTRUCTIVO PARA EL SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. OBJETO

Realizar las actividades para el servicio y exhibición de los alimentos, para la Hostal MilleniumFood&Rooms, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.

2. ALCANCE

Aplicar a todas las áreas de la Hostal MilleniumFood&Rooms donde se sirven y exhiben los alimentos.

3. RESPONSABILIDADES

COORDINADOR DEL SSIH

- Asegurar el cumplimiento del presente instructivo.
- Difundir los requerimientos del presente instructivo.
- Verificar que todo el personal que va a trabajar en esta actividad esté adecuadamente entrenado y calificado para su ejecución.
- Verificar que todo el personal use el equipo de protección requerido para realizar esta actividad.
- Controlar que todas las actividades se realicen de manera correcta, segura y produciendo los menores riesgos laborales.

PERSONAL DE LA HOSTAL

- Mantener su compromiso para ejecutar todas las actividades de acuerdo al presente instructivo.
- Cumplir con lo estipulado en el presente instructivo.

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.07 | |

INSTRUCTIVO PARA EL SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.2 PROCEDIMIENTO PARA EL SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS

Los alimentos tienen que ser manejados de manera segura no sólo antes de servirlos sino también mientras son servidos. Por esta razón, el equipo que se usa para mantener los alimentos calientes o fríos antes y durante el servicio, tienen que ser mantenidos adecuadamente. Los empleados de un establecimiento de comida y los meseros tienen que ser entrenados en las prácticas de manipulación adecuada de alimentos.

4.2.1 EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS CALIENTES.

- Mantenga los alimentos calientes que son potencialmente peligrosos a 135°F (57°C) o más.
- Use únicamente equipo para exhibición caliente que pueda mantener los alimentos a 135°F (57°C) o más.
- Nunca utilice equipo de exhibición caliente para recalentar la comida.
- Revise la temperatura al menos cada cuatro horas con un termómetro.
- Proteja los alimentos de contaminantes por medio del uso de tapas o protectores contra estornudos.
- Prepare pequeñas cantidades de alimentos de tal manera que no sea necesario mantener la comida caliente por largos períodos de tiempo.

4.2.2 EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS FRÍOS

- Mantenga alimentos fríos que son potencialmente peligrosos a 41°F (5°C) o menos.
- Use únicamente equipo para exhibición fría que pueda mantener los alimentos a 41°F (5°C) o menos.
- No almacene alimentos directamente sobre hielo.
- Revise la temperatura al menos cada cuatro horas con un termómetro.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.07 | |

INSTRUCTIVO PARA DE SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Proteja los alimentos de contaminantes por medio del uso de tapas o protectores contra estornudos.
- Prepare pequeñas cantidades de alimentos de tal manera que no sea necesario mantener la comida por largos períodos de tiempo.

| TEMPERATURAS DE EXHIBICIÓN | GRADOS | | |
|-----------------------------------|---------------|------------|-------------|
| | ° C | ° F | ° K |
| Alimentos calientes | 57 o más | 135 o más | 330 o más |
| Alimentos fríos | 5 o menos | 41 o menos | 278 o menos |

4.2.3 EXHIBICIÓN DE ALIMENTOS POTENCIALMENTE PELIGROSOS SIN CONTROL DE TEMPERATURA

Bajo ciertas circunstancias, los alimentos listos para el consumo que son potencialmente peligrosos pueden exhibirse o mantenerse sin control de temperatura. Antes de retirar el alimento del sitio que tiene control de temperatura, éste debe estar a 41°F (5°C) o menos, o a 135°F (57°C) o más. Aquellos alimentos potencialmente peligrosos que no han sido mantenidos a la temperatura adecuada no pueden ser exhibidos y tienen que descartarse. Los alimentos potencialmente peligrosos pueden mantenerse sin control de temperatura por un máximo de cuatro horas. El envase de estos alimentos tiene que marcarse con la hora a la cual tienen que ser descartados. Toda la comida que no haya sido consumida después de las cuatro horas tiene que ser descartada.

4.2.4 EMPLEADOS DE LA COCINA

- Almacene los utensilios para servir dentro del alimento, con el mango extendido fuera del borde del recipiente, en una superficie limpia y desinfectada para el contacto con alimentos o bajo agua fría corriente.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.07 | |

INSTRUCTIVO PARA SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS

- Use utensilios para servir alimentos que sean de mango largo y que estén limpios y desinfectados.
- Minimice el contacto directo de manos sin protección con los alimentos que están cocinados o listos para comer.
- Practique la buena higiene personal usando ropa limpia y mallas para el cabello y lavándose las manos frecuente y apropiadamente.

4.2.5 MESEROS

- No toque las áreas de contacto con alimentos de los platos, platos hondos, vasos o tazas.
- No haga pilas de vasos ni platos cuando los esté sirviendo.
- Guarde los cubiertos y utensilios de tal manera que se puedan agarrar por los mangos, no por la parte que tienen contacto con los alimentos.
- Minimice el contacto directo de manos sin protección con los alimentos que están cocinados o listos para comer.
- Use palas o tenazas para recoger el hielo.
- Practique la buena higiene personal usando ropa limpia y mallas para el cabello y lavándose las manos frecuente y apropiadamente.

4.2.6 ALIMENTOS QUE SE SIRVEN DE NUEVO

- Únicamente se pueden servir de nuevo alimentos pre-empacados que no han sido abiertos y que no son potencialmente peligrosos como los paquetes de condimentos, galletas de soda envueltas o palitos de pan envueltos.
- Nunca vuelva a servir los aderezos de decoración como frutas o pepinillos a otro cliente.
- Nunca vuelva a servir condimentos que no están cubiertos.
- No vuelva a servir pan que no ha sido consumido a otros clientes.
- Después de cada cliente cambie la mantelería de las canastas del pan.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.07 | |

INSTRUCTIVO PARA DE SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS

4.2.7 ÁREAS DE AUTO-SERVICIO

- Proteja los alimentos que están en exhibición con un protector contra estornudos u otro protector.
- Marque los recipientes en la barra de comidas. Marque los mangos de las cucharas con el nombre de los aderezos para ensaladas.
- Mantenga los alimentos calientes a 135°F (57°C) o más y los fríos a 41°F (5°C) o menos.
- Reemplace la comida a tiempo.
- Separe la carne cruda, pescado y aves de los alimentos cocinados y listos para comer.
- No permita que sus clientes usen los mismos platos o cubiertos para repetir.

4.2.8 ENVÍOS DE ALIMENTOS

- Use recipientes rígidos con aislamiento que puedan mantener los alimentos a 135°F (57°C) o más o a 41°F (5°C) o menos.
- Limpie y desinfecte regularmente el interior de los vehículos usados para envíos.
- Practique la buena higiene personal cuando esté distribuyendo alimentos.
- Revise a menudo la temperatura interna de los alimentos.
- Marque los alimentos con las instrucciones (para los empleados en otros locales) del almacenamiento, duración en almacenamiento y recalentamiento.

5. FORMULARIOS

HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.

HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.

HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.

HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.

HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.

HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.P.I.07 | |

INSTRUCTIVO PARA SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. ANEXOS

HMFR.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.


HMFR.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.

HMFR.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.

HMFR.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.

HMFR.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.

HMFR.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.


| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.F.09 | |
| REGISTRO DE CONTABILIZACIÓN DE DESECHOS | | |

MES _____

| | | CANTIDAD EN kg | | | | | | |
|-------|-------------|----------------|-----------|--------|-------|------------|------------|---------|
| | | NO PELIGROSOS | | | | PELIGROSOS | | |
| | | VERDE | AMARILLO | AZUL | | ROJO | NEGRO | |
| FECHA | RESPONSABLE | ORGÁNICOS | PLÁSTICOS | VIDRIO | PAPEL | FECHA | EXTINTORES | ACEITES |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| | |
|--------------------------------|--|
| DESECHOS SÓLIDOS PELIGROSOS | |
| DESECHOS SÓLIDOS NO PELIGROSOS | |

| | | | | | |
|-------------------|--|------------------|--|------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.F.12 | |

REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS

FECHA _____

| TIPO DE DESECHO | CANTIDAD | UNIDAD DE MEDIDA |
|---|----------|------------------|
| Desechos Orgánicos: Material vegetal, residuos de alimentos, etc. | | |
| Desechos No Peligrosos: Plásticos, vidrios. | | |
| Desechos Peligrosos: Baterías, productos químicos, envases químicos, etc. | | |
| Desechos Líquidos: Agua y aceite usado | | |


Nombre Persona que recibe

Nombre de persona que entrega

Firma de Aceptación Receptor

Firma de persona que entrega

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.6 ISO 22000: 7.1, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1, 7.4, 7.5, 7.6, 8.4.2, 8.5.2, 7.8, 8.2, 5.6.2, 7.3.3, 7.2, 7.6.1 HACCP Etapas: 2,3,4,5,6,7,8,9,10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S. P.F.10 | |

REGISTRO DE CONSUMO DE PRODUCTOS


ÁREA DE ALOJAMIENTO


| FECHA | PRODUCTO | CANTIDAD | SOLICITADO POR | ENTREGADO POR |
|-------|----------|----------|-------------------|------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |


ÁREA DE ALIMENTOS


| FECHA | PRODUCTO | CANTIDAD | SOLICITADO POR | ENTREGADO POR |
|-------|----------|----------|-------------------|------------------|
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | REVISADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.7 ISO 22000: 7.6.5 HACCP Etapa: 10 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.07 | | | | |
| PROCEDIMIENTO DE CONTROL PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS. | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Definir los métodos de preparación y enfrentamiento de situaciones de emergencia en seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos, especialmente aquellos que pueden generar reprocesos, devoluciones o reclamos en accidentes, muertes o catástrofes en seguridad e inocuidad de los alimentos; y establecer los métodos de prevención, respuesta y mitigación de contingencias que afecten a los aspectos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Este procedimiento aplica a los procesos y actividades que se desarrollen en la Hostal MilleniumFood&Rooms y en sus actividades.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>COORDINADOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es el Coordinador del Plan de Emergencia y el Coordinador del Grupo de Respuesta del Plan de Contingencias. 2. Revisar planes de mejoramiento y concientización 3. Elaborar el plan de simulacros. 4. Ejecutar los simulacros. 5. Realizar entrenamiento del uso de equipos y sistemas de seguridad industrial. 6. Mantener los registros de evaluación de los simulacros efectuados. 7. Revisar los planes de contingencia y emergencia a fin de mantenerlos actualizados. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.7 ISO 22000: 7.6.5 HACCP Etapa: 10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.07 | |
| PROCEDIMIENTO DE CONTROL PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS. | | |
| <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>Una vez identificados, los peligros y riesgos, de acuerdo al procedimiento HMFR.S.A.P.01 “Procedimiento para la Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de los Alimentos en la Hostal MilleniumFood&Rooms” y establecida en la Matriz para la Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de los Alimentos en la Hostal MilleniumFood&Rooms HMFR.S.A.M.01, se puede determinar todos estos elementos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos de mayor significancia para proceder a su control, corrección o remediación.</p> <p>De acuerdo al diagnóstico realizado, se pudo determinar que:</p> <p>Los principales riesgos en salud ocupacional son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Riesgos Físicos 2. Ergonómicos 3. Psicosociales 4. Incendios 5. Explosión 6. Eléctricos <p>Los principales riesgos en inocuidad de los alimentos son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Biológicos 2. Físicos 3. Químicos <p>4.1. METODOLOGIA DE TRABAJO</p> <p>Por la magnitud de la Empresa, la manera de canalizar la gestión de emergencias laborales e inocuidad de los alimentos es el Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>El procedimiento de control de: seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos por el momento será cumplir estrictamente con los instructivos operativos para la ejecución de las actividades en la Hostal y sus actividades. Los mismos que son mencionados en REFERENCIAS.</p> | | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.7 ISO 22000: 7.6.5 HACCP Etapa: 10 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.07 | |
| PROCEDIMIENTO DE CONTROL PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS. | | |
| <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HMFR.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos.</p> <p>HMFR.S.P.I.02 Instructivo para el Arreglo y Limpieza de Habitaciones.</p> <p>HMFR.S.P.I.03 Instructivo para Lavado, Secado y Planchado de blancos y ropa.</p> <p>HMFR.S.P.I.04 Instructivo para Manipulación de Alimentos.</p> <p>HMFR.S.P.I.05 Instructivo para Compra, Recepción y Almacenamiento de los Alimentos.</p> <p>HMFR.S.P.I.06 Instructivo para Preparación y Cocción de los Alimentos.</p> <p>HMFR.S.P.I.07 Instructivo para el Servicio y exhibición de los Alimentos.</p> <p>HMFR.S.M.I.06 Instructivo para el Encendido, Operación y Apagado de los Equipos.</p> <p>Catálogos y Manuales de Equipos.</p> <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HMFR.S.A.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HMFR.S.A.F.22 Formulario de No Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HMFR.S.A.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HMFR.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos.</p> <p>HMFR.S.P.I.02 Instructivo para el Arreglo y Limpieza de Habitaciones.</p> <p>HMFR.S.P.I.03 Instructivo para Lavado, Secado y Planchado de blancos y ropa.</p> <p>HMFR.S.P.I.04 Instructivo para Manipulación de Alimentos.</p> <p>HMFR.S.P.I.05 Instructivo para Compra, Recepción y Almacenamiento de los Alimentos.</p> <p>HMFR.S.P.I.06 Instructivo para Preparación y Cocción de los Alimentos.</p> <p>HMFR.S.P.I.07 Instructivo para el Servicio y exhibición de los Alimentos.</p> <p>HMFR.S.M.I.06 Instructivo para el Encendido, Operación y Apagado de los Equipos.</p> <p>HMFR.S.A.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HMFR.S.A.F.22 Formulario de Formulario de No Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HMFR.S.A.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>Catálogos y Manuales de Equipos.</p> | | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3, 8.1, 7.6.4, 8.4.3 HACCP Etapa: 9 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.08 | | | | |
| PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Definir el método para hacer el seguimiento y la medición periódica de las características fundamentales en las operaciones de la Hostal MilleniumFood&Rooms que pueden generar riesgos laborales e inocuidad en los alimentos.</p> <p>Además, se establece como realizar el seguimiento al desempeño del SSIH y del cumplimiento de los objetivos en los aspectos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica a los aspectos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos de las actividades desarrolladas en la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>COORDINADOR DEL SSIH</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Realizar el seguimiento a los indicadores de desempeño de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos como también al cumplimiento de los Objetivos y Metas. 2. Realizar el seguimiento a las características fundamentales de las operaciones. 3. Verificar el cumplimiento del registro de las características fundamentales de las operaciones, por parte del personal, cuando estos no se encuentren. 4. Registrar la información para el seguimiento a los indicadores de rendimiento de su competencia. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3, 8.1, 7.6.4, 8.4.3 HACCP Etapa: 9 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.08 | |

PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

La medición y seguimiento no se realiza únicamente a las características fundamentales de las operaciones, a partir de los aspectos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos identificados en HMFR.S.A.M.01; ya que además, se realiza el seguimiento al desempeño de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos y al cumplimiento de los objetivos y metas.

4.1 SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS FUNDAMENTALES DE LAS OPERACIONES.

El seguimiento y medición a las características fundamentales de las operaciones, parte de los aspectos seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos, identificados en HMFR.S.A.M.01, con el fin de planificar las acciones necesarias para asegurar que los procesos asociados a estos aspectos, se desarrollen bajo condiciones controladas.

A continuación se indica la relación control – medición, de acuerdo a los aspectos significativos identificados en la Hostal MilleniumFood&Rooms.

| PROCESO | ACTIVIDAD CON ASPECTO SIGNIFICATIVO | ASPECTO SIGNIFICATIVO | TIPO | CONTROL OPERATIVO | INDICADOR | EQUIPO O FORMA |
|--------------------|--|----------------------------------|-------------|--|--|-----------------------|
| ALOJAMIENTO | Recepción (Check In/ Check Out) | Descoordinación y Equivocaciones | Seguridad | Control de procedimientos de alojamiento | Front Desk | Inspección Visual |
| | Ama de llaves | Descoordinación y Equivocaciones | Seguridad | Control de limpieza y orden de habitaciones de la hostal | Materiales, cantidades y manejo de químicos. | Inspección Visual |
| | Lavandería | Descoordinación y Equivocaciones | Seguridad | Control de limpieza de linos de la hostal | Materiales, cantidades, manejo de químicos y manejo de maquinaria. | Inspección Visual |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3, 8.1, 7.6.4, 8.4.3 HACCP Etapa: 9 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.08 | |

PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

| PROCESO | ACTIVIDAD CON ASPECTO SIGNIFICATIVO | ASPECTO SIGNIFICATIVO | TIPO | CONTROL OPERATIVO | INDICADOR | EQUIPO O FORMA |
|---------------------------------|--|--|--|--|---|---------------------------|
| ELABORACION DE ALIMENTOS | Compra de Materia Prima | Falta de conocimiento | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Control de medidas y orden | Aplicación de acuerdo a indicaciones de proveedor | Inspección Visual |
| | Recepción de Materia Prima | Falta de conocimiento | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Control de medidas y orden | Orden y limpieza inadecuados | Inspección Visual |
| | Almacenamiento de Materia Prima | Ubicación incorrecta | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Control de lugar y orden de ubicación | Orden, cantidades, sitio de ubicación | Inspección Visual |
| | | Generación de riesgos biológicos | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Control de medidas, orden y limpieza | Orden y limpieza inadecuados | Inspección Visual |
| | | Falta de conocimiento | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Control de implementos de seguridad y de operación | Orden y limpieza inadecuados | Inspección visual |
| | Preparación de los alimentos | Falta de conocimiento | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Control de medidas, orden y limpieza | Orden, condición de equipos y sitios de trabajo | Inspección visual |
| | | Generación de riesgos físicos, biológicos y químicos | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Orden, posición implementos de seguridad | Orden y limpieza inadecuados | Inspección Visual |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3, 8.1, 7.6.4, 8.4.3 HACCP Etapa: 9 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.08 | |


PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO


| PROCESO | ACTIVIDAD CON ASPECTO SIGNIFICATIVO | ASPECTO SIGNIFICATIVO | TIPO | CONTROL OPERATIVO | INDICADOR | EQUIPO O FORMA |
|------------------------------|-------------------------------------|--|--|--|---|-------------------|
| ELABORACION DE LOS ALIMENTOS | Producción de los alimentos | Generación de riesgos físicos, biológicos y químicos | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Orden, posición implementos de seguridad | Orden y limpieza inadecuados | Inspección Visual |
| | | Falta de conocimiento | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Control de medidas, orden y limpieza | Orden, condición de equipos y sitios de trabajo | Inspección Visual |
| | Servicio y venta de los alimentos | Descoordinación y Equivocaciones | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Control de medidas, orden y limpieza | Orden y limpieza | Inspección visual |
| | | Falta de conocimiento | Inocuidad de los alimentos Y Seguridad | Control de medidas, orden y limpieza | Orden y limpieza | Inspección Visual |


Al no poseer todas las características fundamentales de las operaciones un equipo asociado que permita hacer su medición y seguimiento de forma más fácil, es necesario incorporar documentos como los informes de trabajo.


A continuación se indican las característica operativas con sus responsables de medición y verificación:

| CARACTERÍSTICA OPERATIVA | RANGO | FRECUENCIA DE MEDICIÓN | EQUIPO UTILIZADO | RESPONSABLE DE MEDICIÓN | RESPONSABLE VERIFICACIÓN | EVIDENCIA |
|---|------------|------------------------|------------------|---|--------------------------|------------------------------|
| Procedimientos originales y corregidos | N/A | Permanente | N/A | Dirección | Dirección | Documentos de Procedimientos |
| Sitios de ubicación de materia prima | N/A | Cuando ocurra | N/A | Coordinador del SSIH y personal operativo | Coordinador del SSIH | Informe de trabajo |
| Uso de implementos de seguridad | N/A | Permanente | N/A | Coordinador del SSIH | Coordinador del SSIH | Informe de trabajo |
| Orden y limpieza de los sitios de trabajo | N/A | Permanente | N/A | Coordinador del SSIH y personal operativo | Coordinador del SSIH | Informe de trabajo |
| Control de Riesgos laborales | Accidentes | Cuando ocurra | N/A | Líderes de operaciones y de mantenimiento | Coordinador del SSIH | Informe de trabajo |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.08 | ISO 22000: 8.3, 8.1, 7.6.4, 8.4.3 HACCP Etapa: 9 |
| PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO | | |
| <p>El seguimiento a las características operativas relacionadas con los aspectos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos, lo realizará el Coordinador del SSIH con una frecuencia mensual.</p> <p>4.2 MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO AL DESEMPEÑO INTEGRADO</p> <p>Para evaluar el comportamiento del desempeño integrado de la Hostal MilleniumFood&Rooms, se han definido los indicadores que se muestra en la Matriz, relación Control – Medición en el punto 4.1.</p> <p>4.3 SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS Y METAS</p> <p>El seguimiento de este cumplimiento se lo realiza en base al documento HMFR.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera, donde se establece las actividades, responsables y plazos de ejecución. Los Objetivos y Metas se definen en HMFR.S.A.D.02.</p> <p>El promedio aritmético de todos los porcentajes del cumplimiento de los objetivos, se considera el índice de cumplimiento de objetivos y metas, el cual se analiza y documenta en HMFR.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera, por el Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera y el Representante de la Dirección.</p> <p>4.4 CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS</p> <p>Los equipos utilizados para realizar la medición de las características fundamentales (indicadores) de las operaciones, deben ser calibrados o verificados, frente a patrones de calibración o verificación, lo cual se evidencia con la presentación de los certificados de calibración o de los métodos y resultados de su verificación.</p> <p>Los equipos cuyo funcionamiento correcto deben ser verificados son todos los medidores de temperatura, que generalmente cuando se comprueba su descalibración, son reemplazados por nuevos.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.08 | ISO 22000: 8.3, 8.1, 7.6.4, 8.4.3 HACCP Etapa: 9 |
| PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO | | |
| <p>4.5 LEVANTAMIENTO DE REGISTROS DE NO CONFORMIDADES</p> <p>El levantamiento de una No Conformidad Correctiva o Preventiva, se realizará de acuerdo a HMFR.S.A.P.09 Procedimiento de No conformidades para acciones correctivas o preventivas.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HMFR.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>HMFR.S.A.P.09 Procedimiento de No conformidades para acciones correctivas o preventivas</p> <p>HMFR.S.A.P.10 Procedimiento para Control de Registros.</p> <p>HMFR.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de los Requisitos Legales y Otros Requisitos.</p> <p>6. FORMULARIO</p> <p>HMFR.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>HMFR.S.A.F.24 Formulario de seguimiento a auditorías y cumplimiento legal.</p> <p>HMFR.S.A.F.22 No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>HMFR.S.A.F.26 Reporte de Auditoria.</p> <p>HMFR.S.P.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HMFR.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>HMFR.S.A.P.09 Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas</p> <p>HMFR.S.A.P.10 Procedimiento para Control de Registros.</p> <p>HMFR.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de los Requisitos Legales y Otros Requisitos.</p> <p>HMFR.S.A.F.19 Formulario de Registro de Accidentes</p> <p>HMFR.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>HMFR.S.A.F.24 Formulario de seguimiento a auditorías y cumplimiento legal.</p> <p>HMFR.S.A.F.22 No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>HMFR.S.A.F.26 Reporte de Auditoria.</p> <p>HMFR.S.A.F.15 Formulario de satisfacción del personal.</p> <p>HMFR.S.P.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|----------------------|--------------------------|--------------------|--------------------------|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.1 ISO 22000: 8.3, 8.1, 7.6.4, 8.4.3 HACCP Etapa: 9 | | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.F.15 | | | | | |
| FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL | | | | | | |
| CARGO: | | | | | | |
| AREA: | | | | | | |
| FECHA: | | | | | | |
| ENCUESTA | | | | | | |
| | | 1 BAJO | 2 REGULAR | 3 NORMAL | 4 BUENO | 5 EXCEPCIONAL |
| 1 | Qué nivel de conocimientos posee con respecto a la Política de Seguridad. | | | | | |
| 2 | Qué nivel de conocimientos tiene sobre la generación de no conformidades en su área. | | | | | |
| 3 | Qué nivel de conocimientos tiene sobre los riesgos laborales que existen en su área. | | | | | |
| 4 | Qué nivel de conocimientos tiene sobre la generación de Inocuidad de alimentos en su área. | | | | | |
| 5 | Cómo califica la gestión de Seguridad en la Empresa. | | | | | |
| 6 | Cómo califica la gestión de los desechos en la Empresa. | | | | | |
| 7 | Qué nivel de compromiso cree que tiene dirección en la implementación del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP Etapa 9 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.03 | |

MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS

Últimas Actualizaciones


Revisión.


Fecha:


Motivo:


| INSTRUMENTO LEGAL | ARTÍCULO | TEMA O ASPECTO | CRITERIO/LÍMITE DE CONTROL | EVIDENCIAS CUMPLIMIENTO | FRECUENCIA DE MEDICIÓN | RESPONSABLE | CUMPLE | NO CUMPLE |
|---|---|--|--|-------------------------|------------------------|-------------|--------|-----------|
| Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo, Decisión 547 | Capítulo III, Gestión de La Seguridad y Salud en los Centros de Trabajo | Obligaciones de los empleadores | Fomentar la adaptación del trabajo y de los puestos de trabajo a las capacidades de los trabajadores, habida cuenta de su estado de salud física y mental, teniendo en cuenta la ergonomía y las demás disciplinas relacionadas con los diferentes tipos de riesgos psicosociales en el trabajo. | Informe de monitoreo | Anual | SSIH | | |
| | Capítulo III, Gestión de La Seguridad y Salud en los Centros de Trabajo Art. 11-17 | Obligaciones de los empleadores | En todo lugar de trabajo se deberán tomar medidas tendientes a disminuir los riesgos laborales | Informe de monitoreo | Anual | SSIH | | |
| Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio Ambiente de Trabajo, Decreto Ejecutivo 2393, 16 de noviembre de 1986 | Título Segundo Capítulo VIII De la Prevención y Control de Incendios. Art. 81-85 | Planes de emergencia en caso de incendios. | Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad de control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición | Registro de simulacros | Anual | SSIH | | |
| | Título V PROTECCIÓN COLECTIVA Capítulo I PREVENCIÓN DE INCENDIOS.- NORMAS GENERALES. Art. 146 | Pasillos, corredores, puertas y ventanas. | Los planes de contingencias deberán ser implementados, mantenidos, y probados periódicamente a través de simulacros. Los simulacros deberán ser documentados y sus registros estarán disponibles para la entidad de control. La falta de registros constituirá prueba de incumplimiento de la presente disposición | Registro de simulacros | Anual | SSIH | | |


| | | | | | |
|-----------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |


| | | | |
|---|---|--|------------------------------|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.3, 4.5.3.1, 4.5.3.2 ISO 22000: 7.6.5, 7.10, 8.2, 8.4.3, 7.10.2, 5.7, 7.2 HACCP Etapas: 10 | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.F.22 | | |
| FORMULARIO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS | | | |
| Origen de la No Conformidad Real o Potencial | | <input type="checkbox"/> Preventiva No. de | |
| <input type="checkbox"/> Auditorías | <input type="checkbox"/> Incumplimiento Legal | <input type="checkbox"/> Quejas partes interesadas | |
| <input type="checkbox"/> Seguimiento al SSIH | <input type="checkbox"/> Revisión por la dirección | <input type="checkbox"/> Otras <input type="checkbox"/> | |
| Área donde se detectó la No Conformidad: | | <input type="checkbox"/> Correctiva No. de Fecha de apertura: | |
| Responsable del Área: | | No Conformidad Actual: | |
| Responsable detección: | | Documento, Referencia, Norma y Cláusula: | |
| Análisis de Causa Raíz o Potencial: | | | |
| Fecha: _____ Nombre: _____ Firma: _____ | | | |
| Acción Correctiva o Preventiva: | | | |
| Fecha Tope Propuesta: | | Firma: | |
| Seguimiento: | | | |
| Fecha: | Acción | Resultado | Firma |
| | | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | |
| | | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | |
| | | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | |
| | | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | |
| | | <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO | |
| Observaciones y/o Cierre: | | | |
| | | Resp. Cierre | |
| | | Fecha Cierre | |
| Verificación de Eficacia: | | | |
| Nueva Acción : Si No | | | Responsable de Verificación: |
| | | Fecha: | Firma: |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | APROBADO POR: |
| FECHA: | | FECHA: | FECHA: |
| FIRMA: | | FIRMA: | FIRMA: |

| | | | | | |
|--|---|--|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.3, 4.5.3.1, 4.5.3.2 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.09 | ISO 22000: 7.6.5, 7.10, 8.2, 8.4.3, 7.10.2, 5.7, 7.2 HACCP Etapas: 10 | | | |
| PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS | | | | | |
| <p>1. OBJETO Definir el método de actuación para la implementación y seguimiento de las acciones preventivas o correctivas aplicadas a No Conformidades detectadas en el SSIH.</p> <p>2. ALCANCE Todas las actividades que forman parte del SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>COORDINADOR DEL SSIH.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar la oportuna realización de las acciones preventivas o correctivas. 2. Responsable directo del cierre de la No Conformidad. 3. Solucionar o designar al responsable de dar solución a una No Conformidad detectada. 4. Efectuar el seguimiento de las acciones preventivas o correctivas planteadas para asegurar que las mismas sean definitivas. <p>RESPONSABLE DESIGNADO PARA SOLUCIONAR UNA NO CONFORMIDAD DETECTADA.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuar el análisis de causa raíz específica o potencial, conjuntamente con el personal auditado y/o responsable del área en donde se detectó la No Conformidad. 2. Tomar las acciones preventivas o correctivas para controlar la desviación detectada y evitar que este problema se repita. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP Etapa 12 | | | |
|  | CÓDIGO:HMFR.S.A.P.10 | | | | |
| PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Definir el método de archivo de registros del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica a todos los registros provenientes de las actividades del SSIH de la Hostal.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>COORDINADOR DEL SSIH</p> <p>Es responsable y tiene autoridad para designar y asegurar el archivo adecuado de los registros.</p> <p>RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Es responsable de realizar el seguimiento para asegurar el archivo adecuado de los registros. 2. Archivar los registros de acuerdo a la definición establecida en HMFR.S.A.M.05, Matriz de Control de Registros. <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 El responsable de Soporte Interno mantiene una Matriz de Control de Registros, HMFR.S.A.M.05, en la cual se identifican:</p> <p>NOMBRE DEL REGISTRO</p> <p>Ejemplo: “Procedimiento para Control de Documentos”.</p> <p>CÓDIGO DEL REGISTRO</p> <p>Ejemplo: HMFR.S.A.P.05</p> <p>RESPONSABLE DE REGISTRAR DATOS</p> <p>Ejemplo: Recepción</p> | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|--|---|--|
| MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: ISO 22000: 4.2.3 |
|  | CÓDIGO:HMFR.S.A.P.10 | OHSAS 18001: 4.5.4 HACCP Etapa 12 |
| PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS | | |
| <p>RESPONSABLE DEL ARCHIVO Ejemplo: Recepción</p> <p>TIPO DE CLASIFICACIÓN U ORDEN Define la forma de organizar y recuperar el registro, de acuerdo a su naturaleza, por ejemplo puede ser: por fecha, por turno, por obra, por orden alfabético, etc.</p> <p>SITIO DE ARCHIVO Es el lugar donde será archivado el Registro.</p> <p>FORMA DE PROTECCIÓN Define la forma de preservar los registros, para prevenir su deterioro, daño o pérdidas, la misma que puede ser: carpetas, cajas, etc. Para el caso de archivos electrónicos, se definirá el tiempo en el que se obtiene respaldos y el sitio de almacenamiento de los mismos.</p> <p>TIEMPO DE RETENCIÓN En la Matriz de Control de Registros, sólo constará el tiempo en que permanecerá un registro activo, el mismo que se definirá luego de un análisis de acuerdo a la frecuencia con que se requiere acudir a los mismos; después del tiempo determinado en la Matriz, los registros pasarán a un archivo pasivo hasta cumplir tres años, para posteriormente aplicar la disposición final que conste en la Matriz mencionada.</p> <p>DISPOSICIÓN FINAL Una vez cumplido el tiempo de retención determinado, se aplica la disposición final que conste en la Matriz mencionada.</p> <p>4.2 La aprobación de los formularios en los cuales se generan los registros deben ser realizados conjuntamente con los procedimientos que los generen y adjuntados como anexos a los mismos.</p> | | |

| | | |
|--|---|--|
| MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: ISO 22000: 4.2.3 |
|  | CÓDIGO:HMFR.S.A.P.10 | OHSAS 18001: 4.5.4 HACCP Etapa 12 |
| PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS | | |
| <p>4.3 El responsable del área a la cual se entrega un registro controlado debe asegurarse de cuidar y mantener los archivos de los registros asignados, organizados en orden secuencial de fechas o numérico, protegidos de daños, identificables, trazables, legibles y de mantenerlos por el tiempo definido en HMFR.S.A.M.05, Matriz de Control de Registros.</p> <p>4.4 Los Registros en copias físicas se archivarán en carpetas específicas identificadas como del SSIH y en el lugar o área donde correspondan.</p> <p>4.5 Los registros en medios electrónicos, se almacenarán en directorios y subdirectorios específicos para el SSIH. Solamente los responsables definidos en la Matriz de Control de Registros tendrán copias de los registros en medios electrónicos del SSIH. Los archivos de los registros en computadora serán nombrados con el código y el nombre completo del registro y deben poseer su respectivo respaldo.</p> <p>4.6 Una vez aprobado un formulario, cualquier cambio o modificación al mismo, se debe realizar conforme a lo establecido en HMFR.S.A.P.05, Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.</p> <p>4.7 Cuando se añada un formulario para registro al SSIH, se incluirá en la Matriz de Control de Registros HMFR.S.A.M.05, y esta revisión se registrará en el recuadro al inicio de la misma.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HMFR.S.A.M.05 Matriz de Control de Registros.</p> <p>HMFR.S.P.05 Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.</p> <p>6. ANEXOS</p> <p>HMFR.S.A.M.05 Matriz de Control de Registros.</p> <p>HMFR.S.A.P.05 Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.</p> | | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP Etapa 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.05 | |
| MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS | | |

| NOMBRE | CÓDIGO | RESPONSABLE DE LLENADO | RESPONSABLE DE ARCHIVO | CLASIFICACIÓN | SITIO DE ARCHIVO | PROTECCIÓN | TIEMPO DE RETENCIÓN | DISPOSICIÓN FINAL |
|---|----------------|---------------------------|---------------------------|---------------|----------------------|-------------|------------------------|----------------------|
| PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | HMFR.S.A.F.01 | Participantes | Soporte Interno | Mensual | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL | HMFR.S.A.F.02 | Coordinador del SSIH | Coordinador del SSIH | Mensual | Coordinador del SSIH | Carpeta | 5 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE CAPACITACIÓN | HMFR.S.A.F.03 | Participantes | Soporte Interno | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN | HMFR.S.A.F.04 | Coordinador del SSIH | Soporte Interno | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SSIH 2011 | HMFR.S.A | Coordinador del SSIH | Soporte Interno | Anual | Soporte Interno | Electrónico | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO PARA SOLICITUD DE CAMBIOS | HMFR.S.A.F.07 | Solicitante | Solicitante | Por fecha | Soporte Interno | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| REGISTRO DE CONTABILIZACIÓN DE DESECHOS | HMFR.S. P.F.09 | Coordinador del SSIH | Coordinador | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| REGISTRO DE CONSUMO DE PRODUCTOS | HMFR.S. P.F.10 | Personal Operativo | Personal Operativo | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| REGISTRO DE CONSUMO DE EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL | HMFR.S. P.F.11 | Mantenimiento | Mantenimiento | Mensual | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS | HMFR.S. P.F.12 | Personal Operativo | Personal Operativo | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP Etapa 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.05 | |

MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS

| NOMBRE | CÓDIGO | RESPONSABLE DE LLENADO | RESPONSABLE DE ARCHIVO | CLASIFICACIÓN | SITIO DE ARCHIVO | PROTECCIÓN | TIEMPO DE RETENCIÓN | DISPOSICIÓN FINAL |
|--|---------------|---------------------------|---------------------------|---------------|----------------------|------------|---------------------|-------------------|
| FORMULARIO DE OPERACIÓN DE EQUIPOS | HMFR.S.M.F.13 | Producción | Producción | Por Fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| INFORME DE TRABAJO DE MANTENIMIENTO | HMFR.S.M.F.14 | Mantenimiento | Mantenimiento | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL | HMFR.S.A.F.15 | Varios | Varios | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE REGISTRO DE ACCIDENTES | HMFR.S.A.F.19 | Producción, Mantenimiento | Producción, Mantenimiento | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE INFORME DE TRABAJO | HMFR.S.A.F.21 | Coordinador del SSIH | Coordinador del SSIH | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS | HMFR.S.A.F.22 | Coordinador del SSIH | Coordinador del SSIH | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN | HMFR.S.A.F.23 | Coordinador del SSIH | Coordinador | Por fecha | Coordinador del SSIH | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA | HMFR.S.A.F.24 | Audidores | Audidores | Por Auditoría | Soporte Interno | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP Etapa 12 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.M.05 | |
| MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS | | |

| NOMBRE | CÓDIGO | RESPONSABLE DE LLENADO | RESPONSABLE DE ARCHIVO | CLASIFICACIÓN | SITIO DE ARCHIVO | PROTECCIÓN | TIEMPO DE RETENCIÓN | DISPOSICIÓN FINAL |
|--|---------------|---------------------------|---------------------------|---------------|------------------|-------------|------------------------|----------------------|
| PROGRAMA PARA AUDITORÍA | HMFR.S.A.F.25 | Coordinador del SSIH | Soporte Interno | Por Auditoría | Soporte Interno | Electrónico | 2 años | Soporte Int. |
| REPORTE DE AUDITORÍA | HMFR.S.A.F.26 | Audidores | Audidores | Por Auditoría | Soporte Interno | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |
| FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN | HMFR.S.A.F.27 | Varios | Dirección | Por fecha | Soporte Interno | Carpeta | 2 años | Soporte Interno |

| | | | | | |
|-----------------------|--|----------------------|--|----------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.11 | |

PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS

1. OBJETO

Definir el método para la ejecución de auditorías al SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms.

2. ALCANCE

Aplica a las auditorías internas y al manejo de la información para las auditorías externas realizadas al SSIH de la Hostal MilleniumFood&Rooms.

3. RESPONSABILIDADES


REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN DE LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS


1. Planificar las auditorías internas al SSIH.
2. Designar al Auditor Líder interno y grupo de auditores.
3. Establecer el propósito, el alcance, los criterios de auditoría, las fechas tentativas de ejecución y la duración de las auditorías.
4. Asegurar la implementación oportuna de acciones correctivas a las No Conformidades en todos los aspectos, detectada en las auditorías al SSIH.
5. Efectuar el seguimiento al cumplimiento de las acciones correctivas implementadas como resultado de las No Conformidades detectadas.
6. Informar sobre el resultado de las auditorías al Director de la Hostal.
7. Coordinar la ejecución de la auditoría interna al SSIH con el Auditor Líder.


COORDINADOR DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA


1. Asegurar la implementación de las Acciones Correctivas a las No Conformidades detectadas durante las auditorías al SSIH.
2. Efectuar el seguimiento al cumplimiento de las Acciones Correctivas implementadas como resultado de las No Conformidades detectadas.
3. Informar sobre el resultado de las auditorías, al Representante de la Dirección.


| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |


| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.11 | |
| PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS | | |
| <p>PERSONAL DE LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS Recibir a los auditores y entregar la información requerida relativa a sus actividades.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>Anualmente el Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, programará la realización de auditorías internas tomando en cuenta el estado, la importancia de los procesos y las áreas a auditar, como también los resultados de auditorías anteriores para verificar si el SSIH es eficaz y se realiza de acuerdo a lo planificado.</p> <p>Se realizarán mínimo dos auditorías internas anuales, en las cuales se auditará por lo menos una vez cada proceso del SSIH.</p> <p>El proceso de auditoría contempla las siguientes etapas:</p> <p>4.1 PLANIFICACIÓN DE LA AUDITORÍA</p> <p>4.1.1 El Representante de la Dirección, para asegurar la efectividad de la auditoría, recopila la información siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El Manual de Seguridad Industrial Hotelera 2. Los Resultados de Auditorías previas. 3. Cualquier otra información pertinente al SSIH. <p>4.1.2 El Representante de la Hostal, selecciona los miembros de equipo auditor de entre los trabajadores que hayan sido capacitados en este aspecto. Los auditores no deben auditar su propia área de trabajo.</p> <p>4.1.3 Para ser calificados como auditores, se debe cumplir los siguientes requisitos:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haber aprobado un curso de formación de auditores. 2. Haber laborado en la Hostal por lo menos un año. <p>4.1.4 El Representante de la Hostal, designa al Auditor Líder de entre los miembros del equipo auditor escogido.</p> | | |

| | | |
|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.11 | OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1 |
| PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS | | |
| <p>4.2 PREPARACIÓN DE LA AUDITORÍA</p> <p>4.2.1 El Director de la Hostal y el Auditor Líder establecen las fechas apropiadas, para la ejecución de las auditorías internas, comunicando con el tiempo suficiente al Representante de la Dirección.</p> <p>4.2.2 El Coordinador del SSIH entrega la información recopilada al Auditor Líder. El equipo de auditores realiza la auditoría de suficiencia del Sistema y prepara los Formularios HMFR.S.A.F.25, Programa de Auditoría y HMFR.S.A.F.23, Formulario de Listas de Verificación.</p> <p>4.2.3 El Auditor Líder define las fechas de auditorías y comunica el Programa de Auditoría al Representante de la Dirección y al Coordinador del SSIH, quienes comunicarán al personal de la Hostal.</p> <p>4.3 REALIZACIÓN DE LA AUDITORÍA</p> <p>4.3.1 El Auditor Líder inicia la auditoría con una reunión de apertura, en la que deben estar presentes los funcionarios y el personal de la Hostal MilleniumFood&Rooms, en la cual se presenta al equipo auditor y se explica lo siguiente:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Razón, Alcance y Criterios de Auditoría. 2. Revisión del Plan de Auditoría. 3. Metodología de Ejecución. 4. Método de reporte. 5. Definición de Interlocutores. 6. Logística. 7. Aclaración de dudas. 8. Establecimiento de la fecha y hora de la Reunión de Clausura. | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.11 | |
| PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS | | |
| <p>4.3.2 Cada uno de los integrantes del equipo auditor procede con la auditoría en los distintos lugares de trabajo, verificando el cumplimiento de las disposiciones dadas para el SSIH según la Norma ISO aplicable. El auditor registra sus hallazgos y observaciones en HMFR.S.A.F.23, Formulario de Listas de Verificación, para comentarlo con los demás auditores durante la reunión de enlace.</p> <p>4.3.3 Si el auditor encuentra una “desviación”, la debe comunicar al auditado y luego de su aceptación registrarla en HMFR.S.A.F.23, Formulario de Listas de Verificación, para que en la reunión de enlace de auditores, sea analizada y registrada como No Conformidad u Observación.</p> <p>4.3.4 El Auditor Líder debe planificar por lo menos una reunión de enlace entre auditores por cada día de trabajo en la cual procederán a:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Las desviaciones registradas serán evaluadas con el propósito de establecer si ameritan o no que se registren como No Conformidad en el formato HMFR.S.A.F.22, No conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas, procurando que existan suficientes evidencias de la desviación y que la misma sea recurrente. 2. Si no existen suficientes evidencias objetivas y es un acontecimiento trivial o casual, la desviación será considerada como una observación y registrada en HMFR.S.A.F.24, Formularios de Observaciones de Auditorías. 3. Se verificará que las actividades planificadas se cumplan. 4. Durante la reunión de enlace de auditores, las No Conformidades serán registradas en el formulario HMFR.S.A.F.22, No conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas, y se verificará la consistencia de la misma, la forma de redacción que sea entendible y la asignación a la cláusula de la Norma ISO correspondiente. | | |

| | | |
|--|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.11 | |
| PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS | | |
| <p>4.3.5 El Auditor Líder programará una reunión de retroalimentación de auditoría, al menos una vez al día y antes de la reunión de cierre, donde entregará los reportes de No Conformidad al Coordinador del SSIH, logrando su acuerdo a través de la firma de los registros de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>4.3.6 Durante el transcurso de la Auditoría, el Auditor Líder se asegurará que se cubra el Alcance de la Auditoría.</p> <p>4.3.7 El Auditor Líder en Coordinación con el Coordinador del SSIH, organiza una reunión de cierre de auditoría, a la que se convocará al Director, al Coordinador del SSIH, así como a los auditados, reunión en la que se presentará un informe final de los resultados del proceso de Auditoría, incluidos los reportes de las No Conformidades y observaciones levantadas al SSIH y la conclusión final de la Auditoría.</p> <p>4.4 REPORTES</p> <p>4.4.1 El Programa de Auditoría, las notas de Auditores, el Listado de Observaciones de Auditoría, los reportes de No Conformidades, las Listas de Verificación, el Reporte y la Conclusión de Auditoría. Estos registros de la Auditoría deberán ser custodiados por Soporte Interno.</p> <p>4.4.2 En caso de decidir auditorías externas, las No Conformidades y observaciones resultantes, seguirán el mismo procedimiento de la Auditoría Interna, esto es, para cada No Conformidad registrada por un Auditor Externo se debe transcribir al formulario HMFR.S.A.F.22, No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas para gestionar su solución.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.11 | |
| PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS | | |
| <p>4.4.3 Las observaciones registradas por el auditor interno y/o externo serán tomadas como base para identificar No Conformidades Potenciales y podrían registrarse a criterio del Coordinador del SSIH en el formulario HMFR.S.A.F.22, No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>4.5 SEGUIMIENTO</p> <p>4.5.1 Se establecen siete días laborables para realizar el análisis de causa a fin de proponer las acciones correctivas o preventivas para las no conformidades y observaciones detectadas en la Auditoría, de acuerdo a HMFR.S.A.P.09, Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>4.5.2 El Coordinador del SSIH hace el seguimiento de las acciones propuestas y el cierre de la no conformidad, posteriormente el Representante de la Dirección, verifica la eficacia de las acciones tomadas según lo indicado en HMFR.S.A.P.09, Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>4.5.3 El Auditor Líder y el grupo de auditores, deben revisar las No Conformidades registradas en la auditoría anterior y las acciones tomadas, para verificar su eficacia.</p> <p>4.5.4 Si se detecta que las acciones correctivas no han sido implementadas, se levanta un nuevo reporte de No Conformidad. Igualmente si las acciones correctivas que han sido tomadas no han sido eficaces puesto que se encontraron nuevas No Conformidades del mismo tipo, entonces se levanta un nuevo reporte de No Conformidad por ineficacia de las acciones correctivas planteadas anteriormente.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.11 | |
| PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS | | |
| <p>5. REFERENCIAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lista de Auditores Internos calificados por la Dirección. • HMFR.S.A.P.09, Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas. <p>6. FORMULARIO</p> <p>HMFR.S.A.F.25 Programa de Auditoría.</p> <p>HMFR.S.A.F.23 Formulario de Listas de Verificación.</p> <p>HMFR.S.A.F.22 Formulario de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>HMFR.S.A.F.26 Reporte de Auditoría.</p> <p>HMFR.S.A.F.24 Formulario de Observaciones de Auditoría.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HMFR.S.A.F.25 Programa de Auditoría.</p> <p>HMFR.S.A.F.23 Formulario de Listas de Verificación.</p> <p>HMFR.S.A.F.26 Reporte de Auditoría.</p> <p>HMFR.S.A.F.24 Formulario de Observaciones de Auditoría.</p> | | |

| | | |
|---|---|---|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.F.26 | |

REPORTE DE AUDITORÍA

AUDITORÍA _____

FECHA DE EJECUCIÓN _____

CRITERIOS DE AUDITORÍA

SITIO

ALCANCE

PROPÓSITO


GRUPO AUDITOR


PERSONAL ENTREVISTADO


PLAN DE AUDITORÍA


REQUISITOS DE LA NORMA AUDITADOS

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--------------------------|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO 22000: 5.1, 5.8, 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 8.5.1 | | | |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.12 | | | | |
| PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN | | | | | |
| <p>1. OBJETO</p> <p>Establecer la metodología para llevar a cabo por parte de la Dirección de la revisión del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica al Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal MilleniumFood&Rooms.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>DIRECTOR DE LA HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS (GERENTE GENERAL)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Presidir la reunión para la revisión. 2. Determinar las acciones de mejora en el desempeño del SSIH de la Hostal. 3. Gestionar y asignar recursos para acciones de mejora. <p>COORDINADOR DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Verificar el cumplimiento de las acciones de mejora determinadas por la Dirección. 2. Convocar a la reunión para la revisión por parte de la Dirección, de acuerdo al cronograma establecido y al presente procedimiento. 3. Presentar toda la documentación pertinente para la revisión por parte de la Dirección. <p>RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recopilar la información previa para la revisión por parte de la Dirección y entregar al Coordinador del SSIH. 2. Durante la Revisión por parte de la Dirección, realizará las funciones de Secretaria/o. | | | | | |
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

| | | |
|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO 22000: 5.1, 5.8, 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 8.5.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.12 | |
| PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN | | |
| <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 REVISIÓN POR PARTE DE LA DIRECCIÓN</p> <p>El Representante de la Dirección convoca a la reunión para la revisión por parte de la Dirección semestralmente o cuando el Director considere necesario.</p> <p>La Revisión por la Dirección tiene como finalidad asegurar la mejora continua y verificar la adecuación y eficacia del SSIH, por lo que empleando la información de 4.2, se efectúa el análisis de:</p> <p>El grado de desempeño en los aspectos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos, así como del cumplimiento y conocimiento de la Política del SSIH, de los Objetivos y Metas.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Los resultados de las evaluaciones del cumplimiento de los requisitos legales y de otro tipo. 2. Los resultados de las auditorías del SSIH, de acuerdo al informe del Coordinador, para la toma de decisiones en acciones preventivas y correctivas. 3. La magnitud y el estado de las No Conformidades y las acciones correctivas y preventivas establecidas. 4. Las comunicaciones de las partes externas interesadas, incluidos los reclamos o quejas de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 5. La variación de las circunstancias, incluyendo la evolución de los requisitos legales y otros requisitos relacionados con los aspectos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 6. El seguimiento de las acciones de revisiones previas por parte de la Dirección, incluidas la evaluación y recomendaciones para la mejora. 7. El cumplimiento de los compromisos y de las acciones establecidas en el Acta de la última reunión para la Revisión por la Dirección. | | |

| | | |
|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO 22000: 5.1, 5.8, 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 8.5.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.12 | |
| PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN | | |
| <p data-bbox="310 506 1133 537">4.2 RECOPIACIÓN Y PREPARACIÓN DE LA INFORMACIÓN</p> <p data-bbox="354 558 1328 688">El Coordinador del SSIH antes de la reunión para Revisión por parte de la Dirección, indica a Soporte Interno que prepare la siguiente información actualizada:</p> <ol data-bbox="318 716 1328 1104" style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.D.01 Política del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera 2. HMFR.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera 3. Informe del Grado de cumplimiento de Requisitos Legales y Variación en las Circunstancias y Evolución de los Requisitos Legales. 4. Informe de comunicaciones atendidas de Partes Externas Interesadas. 5. Informe de Resultados de Auditorías. 6. HMFR.S.A.F.27 El último Formulario de Revisión por la Dirección. 7. Acta de la última Reunión para Revisión por la Dirección. <p data-bbox="310 1171 792 1203">4.3 EVALUACIÓN DE LA EFICACIA</p> <p data-bbox="354 1224 1328 1354">La eficacia del SSIH se determinará analizando el porcentaje de cumplimiento de los compromisos y acciones establecidas en el acta de la reunión que se adjunta a la última Revisión por la Dirección.</p> <p data-bbox="354 1375 1328 1505">En el acta constarán los compromisos, las acciones, los responsables, las fechas de inicio y final. En caso de que no se puedan ejecutar las acciones dentro del plazo establecido, solamente la Dirección podrá ampliar los plazos.</p> <p data-bbox="264 1572 513 1604">5. REFERENCIAS</p> <ol data-bbox="318 1625 1328 1806" style="list-style-type: none"> 1. HMFR.S.A.D.01 Política del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera 2. HMFR.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera 3. Informe del Grado de cumplimiento de Requisitos Legales y Variación en las Circunstancias y Evolución de los Requisitos Legales. | | |

| | | |
|--|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO 22000: 5.1, 5.8, 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 8.5.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.P.12 | |
| PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN | | |
| <p>4. HMFR.S.A.P.11 Procedimiento para Auditorías.</p> <p>5. Informe de comunicaciones atendidas de Partes Externas Interesadas.</p> <p>6. Informe de Resultados de Auditorías.</p> <p>7. HMFR.S.A.P.08 Procedimiento de Medición y Seguimiento.</p> <p>8. HMFR.S.A.D.05 Manual de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>9. HMFR.S.A.F.27 El último Formulario de Revisión por la Dirección.</p> <p>10. Acta de la última Reunión para Revisión por la Dirección.</p> <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HMFR.S.A.F.27 Formulario de Revisión por la Dirección.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HMFR.S.A.F.27 Formulario de Revisión por la Dirección.</p> | | |

| | | |
|---|---|--|
| HOSTAL MILLENIUM FOOD & ROOMS | SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA | CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.6 ISO 22000: 5.1, 5.8, 5.8.1, 5.8.2, 5.8.3, 8.5.1 |
|  | CÓDIGO: HMFR.S.A.F.27 | |

FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

FECHA: _____

| PARTICIPANTES | CARGO | FIRMA |
|---------------|-------|-------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

INFORMACIÓN REVISADA:

RESULTADO DE AUDITORIAS INTERNAS:

A. ESTADO DE NO CONFORMIDADES (HMFR.S.A.F.22):

 Valor A:

B. ESTADO DE CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS Y METAS (HMFR.S.A.D.02):

 Valor B:

| | | | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|--|--------------------------|--|
| ELABORADO POR: | | REVISADO POR: | | APROBADO POR: | |
| FECHA: | | FECHA: | | FECHA: | |
| FIRMA: | | FIRMA: | | FIRMA: | |

CAPÍTULO V

5. PRESUPUESTO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

5.1 RUBROS

1. Capacitación

- | | |
|---|-----|
| a) Normas ISO 22000:2005 | 24h |
| b) Normas OHSAS 18001:2007 | 24h |
| c) Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | 48h |
| d) Seguridad y Primeros Auxilios | 48h |
| e) Refrigerios | |
| f) Materiales para la capacitación | |

Valor del facilitador \$ 40,00usd/hora

2. Reproducción de Documentos Necesarios

200 copias a \$ 0,05 usd c/u

3. Señalización

10 señales \$ 5usd c/u

4. Recipientes, anaqueles, estanterías y accesorios

Estanterías \$ 80,00usd

Recipientes 5 und \$ 6,00usd

Anaqueles 1 und \$ 60,00 usd

5. Ropa de trabajo e implementos de seguridad

Valor ropa de trabajo \$ 40,00usd c/u (Se utilizan 4 uniformes para todo el año correspondiendo a los 4 empleados)

Implementos de Seguridad \$ 40,00 usd

6. Mantenimiento y reparaciones de la hostal

| | | |
|-------------------------|-----------|-----------------|
| Toma corrientes | 20und | \$ 4,00usdc/u |
| Pintura | 10galones | \$ 20,00 usdc/u |
| Canaletas | 10 m | \$ 2,50 usdc/m |
| Boquillas para focos | 10 und | \$1,00 usdc/u |
| Tanque industrial 30 kg | | \$350,00 usd |

7. Utensilios, menaje y lencería

\$ 400,00usd

8. Contratación del Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera

\$ 800,00usd mensual = \$ 9600,00 usd

9. Imprevistos 10%

5.2 PRESUPUESTO PARA EL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

| Detalle | Cantidad | Unidad | Precio Unitario usd | Precio usd |
|---|----------|---------|--------------------------|-----------------|
| CAPACITACION | | | | |
| Normas ISO 22000:2005 | 24 | h | 40.00 | 960.00 |
| Normas OHSAS 18001:2007 | 24 | h | 40.00 | 960.00 |
| Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | 48 | h | 40.00 | 1920.00 |
| Seguridad y Primeros Auxilios | 48 | h | 40.00 | 1920.00 |
| Refrigerios | | | | 80.00 |
| Materiales para la capacitación | | | | 50.00 |
| REPRODUCCION DE DOCUMENTOS | | | | |
| Copias | 200 | und | 0.05 | 10.00 |
| SEÑALIZACION | | | | |
| Señales | 10 | und | 5.00 | 50.00 |
| RECIPIENTES, ANAQUELES, ESTANTERIAS Y ACCESORIOS | | | | |
| Estanterías | 2 | und | 80.00 | 160.00 |
| Recipientes | 5 | und | 8.00 | 40.00 |
| Anaqueles | 1 | und | 60.00 | 60.00 |
| ROPA DE TRABAJO E IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD | | | | |
| Ropa de trabajo | 16 | und | 40.00 | 640.00 |
| Implementos de seguridad | | | | 40.00 |
| MANTENIMIENTO Y REPARACIONES DE LA HOSTAL | | | | |
| Tomacorrientes | 20 | und | 4.00 | 80.00 |
| Boquillas para focos | 10 | und | 1.00 | 10.00 |
| Canaletas | 10 | m | 2.50 | 25.00 |
| Pintura | 10 | galones | 20.00 | 200.00 |
| Tanque Industrial 30kg | 1 | und | 350.00 | 350.00 |
| UTENSILIOS, MENAJE Y LENCERIA | | | | 400.00 |
| CONTRATACION COORDINADOR SSIH | | | | 9600.00 |
| IMPREVISTOS 10% | | | | 1755.50 |
| | | | TOTAL PRESUPUESTO | 19310.50 |

5.3 CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

| | MESES DEL AÑO | | | | | | | | | | | |
|---|---------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|--------|
| | Mes 1 | Mes 2 | Mes 3 | Mes 4 | Mes 5 | Mes 6 | Mes 7 | Mes 8 | Mes 9 | Mes 10 | Mes 11 | Mes 12 |
| CAPACITACION | | | | | | | | | | | | |
| Normas ISO 22000:2005 | | | | | | | | | | | | |
| Normas OHSAS 18001:2007 | | | | | | | | | | | | |
| Sistema de Seguridad Industrial Hotelera | | | | | | | | | | | | |
| Seguridad y Primeros Auxilios | | | | | | | | | | | | |
| Refrigerios | | | | | | | | | | | | |
| Materiales para la capacitación | | | | | | | | | | | | |
| REPRODUCCION DE DOCUMENTOS | | | | | | | | | | | | |
| Copias | | | | | | | | | | | | |
| SEÑALIZACION | | | | | | | | | | | | |
| Señales | | | | | | | | | | | | |
| RECIPIENTES, ANAQUELES, ESTANTERIAS Y ACCESORIOS | | | | | | | | | | | | |
| Estanterías | | | | | | | | | | | | |
| Recipientes | | | | | | | | | | | | |
| Anaqueles | | | | | | | | | | | | |
| ROPA DE TRABAJO E IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD | | | | | | | | | | | | |
| Ropa de trabajo | | | | | | | | | | | | |
| Implementos de seguridad | | | | | | | | | | | | |
| MANTENIMIENTO Y REPARACIONES DE LA HOSTAL | | | | | | | | | | | | |
| Tomacorrientes | | | | | | | | | | | | |
| Boquillas para focos | | | | | | | | | | | | |
| Canaletas | | | | | | | | | | | | |
| Pintura | | | | | | | | | | | | |
| Tanque Industrial 30kg | | | | | | | | | | | | |
| UTENSILIOS, MENAJE Y LENCERIA | | | | | | | | | | | | |
| CONTRATACION COORDINADOR SSIH | | | | | | | | | | | | |

CAPÍTULO VI

6. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Determinada la recopilación y análisis de la información sobre la situación de la Hostal MilleniumFood&Rooms de la Ciudad de Quito, se procede a elaborar las siguientes conclusiones y recomendaciones.

6.1 CONCLUSIONES

- Con el estudio realizado se ha obtenido información sobre las condiciones de Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos en que se encuentra la Hostal, donde los resultados son expresión de una gran experiencia laboral de los empleados, ya que algunos tienen varios años de trabajar en esta empresa de alojamiento.
- La Hostal MilleniumFood&Rooms no cuenta con procesos adecuados de alojamiento y manipulación de alimentos.
- A pesar de no haber existido accidentes laborales en la hostal no se lleva un registro ni dato que permita indagar sobre la causa de los mismos.
- La evaluación que se realizó en la hostal fue por medio del método HAZOP ya que por medio de este, se pudo determinar los riesgos que se producen en el establecimiento dentro de la seguridad industrial, salud ocupacional e inocuidad de los alimentos.

- Los empleados no reciben capacitaciones por parte de los propietarios o encargados de la hostal acerca de conocimientos técnicos necesarios para tratar problemas de Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos.
- La Hostal MilleniumFood&Rooms no cuenta con un Manual de Seguridad Industrial Hotelera, que le permita sistematizar los procedimientos operativos para evitar los riesgos de accidentes laborales.
- Se elaboró el Manual de Seguridad Industrial Hotelera para la Hostal MilleniumFood&Rooms donde se detallan los requerimientos y procesos que se deben realizar en cuanto a Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos bajo las normas ISO 22000 y OHSAS 18001.
- Del estudio e investigación en la Hostal MilleniumFood&Rooms se determina que:
 - En la Salud Ocupacional dentro de los procesos de alojamiento y manipulación de los alimentos donde se producen riesgos: físicos, químicos, biológicos, ergonómicos, psicosociales, eléctricos, incendio y explosión, hay que tomar en cuenta de acuerdo a la evaluación de riesgos los que tengan una valoración de Importantes e Intolerables donde se debe suspender las actividades y hacer los correctivos necesarios de acuerdo al Manual de Seguridad Industrial Hotelera para evitar posibles accidentes laborales.
 - En la Inocuidad de los Alimentos dentro del proceso de manipulación de los alimentos donde se producen riesgos físicos, químicos y biológicos,

hay que tomar en cuenta de acuerdo a la evaluación de riesgos los que tengan una valoración de Importantes e Intolerables donde se debe suspender las actividades con los alimentos y hacer los correctivos necesarios de acuerdo al Manual de Seguridad Industrial Hotelera para evitar peligros en la manipulación de los alimentos.

6.2 RECOMENDACIONES

- Seguir al pie de la letra y aplicar todos y cada uno de los instructivos y documentos en base a las normas ISO 22000 y OHSAS 18001 del Manual de Seguridad Industrial Hotelera en cuanto a los procesos de alojamiento y manipulación de los alimentos para evitar posibles accidentes.
- La Dirección de la Hostal debe llevar actualizado un registro de control de los accidentes, que les permitan establecer inmediatamente las causas de los accidentes laborales y peligros, cuando estos ocurran en la Empresa y realizar los correctivos necesarios.
- Se deberá equipar al personal de acuerdo a su función y proceso en el que labore con dispositivos o implementos de seguridad acordes a las actividades que realicen para evitar riesgos de accidentes y enfermedades profesionales.
- Es indispensable que la hostal cuente con un botiquín de primeros auxilios, que contengan los medicamentos necesarios en caso de emergencias.

- Se deberá contar con extintores en lugares visibles y accesibles de tomar en caso de incendios, asimismo mantener señalizada las áreas y rutas de evacuación. La Dirección de la hostel conjuntamente con el coordinador del sistema de seguridad industrial deberán realizar inspecciones periódicas dentro de las áreas donde se dan con mayor frecuencia los accidentes laborales y peligros, así mismo inspeccionar equipos, maquinaria y herramienta que utilizan los empleados para su mayor seguridad.
- Capacitar y adiestrar a los empleados a través de un procedimiento sistemático que brinde los conocimientos técnicos sobre Seguridad Industrial, Salud Ocupacional e Inocuidad de los Alimentos.
- La Hostal Millenium Food&Rooms debe contar con un Manual de Seguridad Industrial Hotelera que proporcione lineamientos técnicos para que sean aplicables en esta empresa, que garantice la reducción de riesgos de accidentes laborales y peligros en los alimentos.
- Aprovechar la experiencia de los trabajadores, para llevar a cabo la aplicación de un Manual de Seguridad Industrial Hotelera.

BIBLIOGRAFÍA

- CODIGO DEL TRABAJO, Corporación de estudios y Publicaciones.
- GUIA PARA ELABORACION DE REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN LAS EMPRESAS, Ministerio de Trabajo y Recursos humanos.
- INSTRUMENTO ANDINO DE SEGURIDAD Y SALUD DEL TRABAJO, Resolución 957.
- MANUAL DE PREVENCION DE ACCIDENTES PARA OPERACIONES INDUSTRIALES, Consejo Interamericano de Seguridad.
- MANUAL DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO, Ministerio de Trabajo y Bienestar Social.
- NORMA OHSAS 18001: 2007.
- NORMA ISO 22000 : 2005.
- REGLAMENTO DE SEGURIDAD E HIGIENE DEL TRABAJO, Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.
- REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES Y MEJORAMIENTO DEL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO, Ministerio de Trabajo y Empleo, Decreto 2393.
- REGLAMENTO DE LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA ALIMENTOS PROCESADOS NORMA: Decreto Ejecutivo 3253 Registro Oficial 696
- RIESGOS DEL TRABAJO DEL IESS: REQUERIMIENTOS, Resolución 741.
- SEGURIDAD OCUPACIONAL, Raúl Felipe Trujillo Mejía.
- SEGURIDAD E HIGIENE EN EL TRABAJO, Mc Graw Hill.
- Documentos proporcionados por el Ingeniero Luis Hidalgo

- Evaluación matemática para control de riesgos, HAZOP
- TESIS DE GRADO, UTE, Diseño de un sistema de seguridad y salud ocupacional bajo la Norma OHSAS 18001:2007 en la Empresa Madera Export S.A. de la Ciudad de Santo Domingo de los Tsachillas. AUTORA: María Gabriela Guamialamá Cárdenas.

PAGINAS WEB

- <http://www.worldsafety.com>
- <http://www.monografias.com>
- http://es.wikipedia.org/wiki/Seguridad_en_la_industria
- <http://www.monografias.com/trabajos38/sistemas-integrados-gestion/sistemas-integrados-gestion2.shtml#gestsegurid>

ANEXOS

ANEXO 1

PERMISOS, TASAS, CONTRIBUCIONES Y OTRAS OBLIGACIONES

Los siguientes son obligaciones, contribuciones que deben cumplir los establecimientos de hospedaje.

Registro Actividad Turística Ministerio de Turismo Sólo 1 vez P. Naturales y Jurídicas

Licencia Única de Funcionamiento Turismo Ministerio Turismo / Municipios Anual P. Naturales y Jurídicas

Permiso Sanitario Ministerio Salud Anual P. Naturales y Jurídicas Certificados de Salud empleados Ministerio Salud Anual P. Naturales y Jurídicas

Patente Municipio Anual P. Naturales y Jurídicas Rótulos y Publicidad Exterior Municipio Anual P. Naturales y Jurídicas Bomberos Cuerpo de Bomberos Anual P. Naturales y Jurídicas Licencia Ambiental (Quito) Municipio Anual P. Naturales y Jurídicas

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS

Declaración de Impuesto a la Renta Servicio de Rentas Internas Anual P. Naturales y Jurídicas

Anexos Impuesto a la Renta (Reí. Dependencia) Servicio de Rentas Internas Anual P. Jurídicas

Anticipo Impuesto a la Renta Servicio de Rentas Internas Jul / Sep P. Naturales y Jurídicas

Retenciones en la Fuente - Renta Servicio de Rentas Internas Mensual P. I Naturales y Jurídicas Impuesto al Valor Agregado - IVA Servicio de Rentas Internas Mensual P. Naturales y Jurídicas

Impuesto Consumos Especiales - ICE Servicio de Rentas Internas Mensual P. Naturales y Jurídicas

Anexos Transaccionales (IVA / ICE / Renta) Servicio de Rentas Internas Mensual P. Naturales y Jurídicas

Declaración Patrimonial Servicio de Rentas Internas Anual P. Naturales

OBLIGACIONES PATRONALES

Décimo Cuarto Sueldo Empleados Anual P. Naturales y Jurídicas

Presentar planilla de pago 14vo. Sueldo Ministerio Trabajo Anual P. Naturales y Jurídicas

Décimo Tercero Sueldo Empleados Anual P. Naturales y Jurídicas

Presentar planilla de pago 13vo. Sueldo Ministerio Trabajo Anual P. Naturales y Jurídicas

Fondos de Reserva IESS Anual P. Naturales y Jurídicas

Pagar 15 % utilidades a empleados Anual P. Naturales y Jurídicas

Presentar planilla de pago 15 % utilidades Ministerio Trabajo Anual P. Naturales y Jurídicas

Uniformes para el Personal Empleados Anual P. Naturales y Jurídicas

Remuneraciones a empleados Mensual P. Naturales y Jurídicas

Aportes Seguro Social Empleados IESS Mensual P. Naturales y Jurídicas

Presentar Planilla de pago 10 % por servicio Inspectorías de Trabajo 13ro/14to/

Tener dispensador de preservativos Ministerio de Salud Permanente P. Naturales y Jurídicas

OTRAS CONTRIBUCIONES Y OBLIGACIONES

Contribución 1 x mil a los activos fijos (FMPTE) Ministerio de Turismo Anual P. Naturales y Jurídicas

Contribución 1 x mil activos reales Superintendencia Compañías Anual P. Jurídicas

Presentar balances Superintendencia Compañías Anual P. jurídicas
Impuesto a los Activos Totales (1,5 x mil) Municipios Anual P. Naturales y Jurídicas
Impuesto Predial Municipios Anual P. Naturales y Jurídicas
Matriculación de vehículos Jefaturas de Tránsito Anual P. Naturales y Jurídicas
Revisión Técnica Vehicular (Quito) Municipio - CORPAIRE Anual P. Naturales y Jurídicas
Contratar SOAT para vehículos Aseguradoras calificadas Anual P. Naturales y Jurídicas.
Teléfono Empresa Telefónica Mensual P. Naturales y Jurídicas
Agua Potable Empresa Agua Potable Mensual P. Naturales y Jurídicas
Energía Eléctrica Empresa Eléctrica Mensual P. Naturales y Jurídicas
Reportes estadísticos Ministerio Turismo Mensual P. Naturales y Jurídicas
Reportes de Huéspedes Varias Instituciones Diario P. Naturales y Jurídicas
Tasa Servicios Turísticos Municipio de Quito Mensual P. Naturales y Jurídicas

**(*) VENTANILLA ÚNICA TURÍSTICA - PARA LOS ESTABLECIMIENTOS
DEL CANTÓN QUITO**

UN SOLO PAGO: A partir de enero del 2007, el representante de cada establecimiento turístico acudirá POR UNA SOLA VEZ a cualquiera de los diversos centros de recaudación que tiene el Municipio de Quito (Ventanillas de Recaudación de las Administraciones Zonales, Banco Pichincha, Banco Bolivariano, Banco Pacífico, Banco de Guayaquil, BANRED o SERVIPAGOS) y -ara la Patente Municipal, tasa de turismo (Licencia Única Anual de Funcionamiento), aporte anual a CAPTUR, Permiso de Bomberos y Tasa de Certificado Ambiental por GPA . El plazo para el pago de este valor es hasta el 31 de marzo de cada año.

Usted podrá cancelar a través de la tarjeta Master Card o Diners Club en las Administraciones Zonales, y puede diferir este pago en las mensualidades que prefiera.

UN SOLO TRAMITE: Con el comprobante de pago, el establecimiento turístico se acercará a las Ventanillas Únicas Turísticas que inicialmente funcionarán en 3 Sitios de Quito. 1. Corporación Metropolitana de Turismo (García Moreno 1201 y Mejía) 2. Administración Zonal Norte (Amazonas y Pereira) 3. Oficinas de CAPTUR (Patria y Amazonas, Ed. COFIEC)

En estas ventanillas junto con el Comprobante de Pago entregará el Formulario de solicitud de Autorización de Funcionamiento" debidamente lleno e inmediatamente les será entregada la Licencia Única Anual de Funcionamiento que incluye los Permisos de Funcionamiento Sanitario, de Bomberos y de Medio Ambiente.

INSPECCIÓN UNIFICADA: La Municipalidad, a través del Formulario Único realizará UNA INSPECCIÓN UNIFICADA y verificación anual de cumplimiento de todas las obligaciones legales, normas técnicas y reglamentarias a las que se someten los establecimientos turísticos.

EXIGENCIAS QUE SE DEBEN CUMPLIR

REGISTRO ACTIVIDAD TURÍSTICA.

Base Legal: Arts. 8 y 9 de la Ley de Turismo. Reglamento General de Aplicación a la Ley de Turismo.

Plazo: Máximo 30 días después del inicio de la actividad

Obligación: Obtener el Registro de Turismo en el Ministerio de Turismo.

Sanción: El no registro se sanciona con USD 100,00 y clausura del establecimiento.

LICENCIA FUNCIONAMIENTO TURISMO.

Legal: Arts. 8 y 9 de la Ley de Turismo. Reglamento General de Aplicación a la Ley de Turismo

Plazo: hasta el 28 de febrero

Obligación: Renovar Licencia Única Anual de Funcionamiento en el Ministerio de Turismo o Municipio respectivo, según corresponda

Sanción: La no renovación se sanciona con clausura del establecimiento.

PERMISO SANITARIO

CERTIFICADOS DE SALUD EMPLEADOS.

Base Legal: Código de la salud; Reglamento de Tasas

Plazo: hasta el 30 de marzo

Obligación: Renovar el Permiso Sanitario de Funcionamiento del Ministerio de Salud.

PATENTE

Base Legal: Ley de Régimen Municipal; y, Código Municipal del respectivo cantón

Plazo: hasta el 31 de enero

Obligación: Pagar Patente Municipal en el respectivo Municipio

ROTULOS Y PUBLICIDAD

Base Legal: Código Municipal del respectivo Cantón (Quito R.O. 183 de 03/10/03)

Plazo: hasta el 31 de marzo en Quito, en otras ciudades el que establezca el Municipio

Obligación: Obtener Permiso en el respectivo Municipio.

BOMBEROS

Base legal: Ley de Defensa contra incendios (Art. 35) y su Reglamento (Art. 40)

Plazo: hasta el 31 de marzo

Obligación: Renovar Permiso Anual de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.

LICENCIA AMBIENTAL Registro / Reportes / Auditorias / Certificado (solo Quito).

Base legal: Ordenanza Metropolitana 213 "Del Medio Ambiente ". Capítulo V:

Del Sistema de Auditorias

Ambientales y Guías de Prácticas Ambientales"

Registro (solo 1 vez)

Plazo: hasta el 30 / Dic / 2005 (Art. 11.382.12)

Sujetos: Todos los establecimientos que prestan servicio de alojamiento (Art.11.382.13)

Obligación: Registrarse en Coordinaciones Ambientales Zonales del Municipio de Quito

Por no registrarse > 1 RBUM (Remuneración Básica Unificada Mínima) > demás hoteles.

FEDERACIÓN HOTELERA DEL ECUADOR (AHOTEC)

NOTAS:

(1) La Declaración Patrimonial es obligatoria únicamente para las personas naturales cuyo monto de activos totales al primero de enero de cada año, supere los 100.000 dólares estadounidenses.

(2) Las declaraciones patrimoniales correspondientes a los años 2010 y 2011 se presentarán en el mes de mayo del 2011, considerando el noveno dígito de la cédula de ciudadanía o identidad (1 el 10, 2 el 12, 3 el 14, 4 el 16, 5 el 18, 6 el 20, 7 el 22, 8 el 24, 9 el 26 y 0 el 28 del mes de mayo)

DECIMOCUARTA REMUNERACIÓN.

Base legal: Código del Trabajo (Art. 113 > reforma según R.O. No. 75 del 2.05.2007 > Ley No. 2007-77)

Plazo: hasta el 15 de marzo en las regiones de la Costa e Insular hasta el 15 de agosto en las regiones de la Sierra y Oriente.

Obligación: Pagar Décimo Cuarto Sueldo

"Art 113.- Derecho a la decimocuarta remuneración.- Los trabajadores percibirán, además, sin perjuicio de todas las remuneraciones a las que actualmente tienen derecho, una bonificación anual equivalente a una remuneración básica mínima unificada para los trabajadores en general, esto es 240.00 USD y una remuneración básica mínima unificada de los trabajadores del servicio doméstico, respectivamente, vigentes a la fecha de pago, que será pagada hasta el 15 de marzo en las regiones de la Costa e Insular; y, hasta el 15 de agosto en las regiones de la Sierra y Amazónica. Para el pago de esta bonificación se observará el régimen escolar adoptado en cada una de las circunscripciones territoriales.

La bonificación a la que se refiere el inciso anterior se pagará también a los jubilados por sus empleadores, a los jubilados del IESS, pensionistas del Seguro Militar y de la Policía Nacional.

Si un trabajador, por cualquier causa, saliere o fuese separado de su trabajo antes de las fechas mencionadas, recibirá la parte proporcional de la decimocuarta remuneración al momento del retiro o separación."

PRESENTAR PLANILLA DE PAGO 14to. SUELDO

Base Legal: Reglamento sobre información del Pago de Remuneraciones Adicionales y Utilidades (Art. 5) Reglamento para el pago y legalización de la 13ra., 14ta. Remuneraciones y del 15 % de participación de Utilidades. (Acdo. 366 R.O. 285 de 6/Jun/2006) Art. 4.

Plazo: hasta el 30 de abril en las regiones de la Costa e Insular hasta el 30 de septiembre en las regiones de la Sierra y Oriente

Obligación: Presentar en Dirección, Subdirección o Inspectorías del Trabajo, Reporte de pago del Décimo cuarto Sueldo.

DECIMA TERCERA REMUNERACION O BONO NAVIDEÑO

Base legal: Código del Trabajo (Art. 111)

Plazo: hasta el 24 de diciembre

Obligación: Pagar Décimo Tercer Sueldo

"Art. 111.- Derecho a la decima tercera remuneración o bono navideño.- Los trabajadores tienen derecho a que sus empleadores les paguen, hasta el veinticuatro de diciembre de cada año, una remuneración equivalente a la doceava parte de las remuneraciones que hubieren percibido durante el año calendario.

La remuneración a que se refiere el inciso anterior se calculará de acuerdo a lo dispuesto en el artículo 95 de este Código.

(Art. 95.- Sueldo o salario y retribución accesoria.- Para el pago de indemnizaciones a que tiene derecho el trabajador, se entiende como remuneración todo lo que el trabajador reciba en dinero, en servicios o en especies, inclusive lo que percibiere por trabajos extraordinarios y suplementarios, a destajo, comisiones, participación en beneficios, el aporte individual al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social cuando lo asume el empleador, o cualquier otra retribución que tenga carácter normal en la industria o servicio.

Se exceptúan el porcentaje legal de utilidades, los viáticos o subsidios ocasionales, la décima tercera, décima cuarta y décima quinta remuneraciones, la compensación salarial y la bonificación complementaria, y el beneficio que representan los servicios de orden social.)

Art. 112.- Exclusión de la decimotercera remuneración.- El goce de la remuneración prevista en el artículo anterior no se considerará como parte de la remuneración anual para el efecto del pago de aportes al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, ni para la determinación del fondo de reserva y jubilación, ni para el pago de las indemnizaciones y vacaciones preescritas en este Código. Tampoco se tomará en cuenta para el cálculo del impuesto a la renta del trabajo. "

PRESENTAR PLANILLA DE PAGO 13er. SUELDO

Base Legal: Reglamento sobre información del Pago de Remuneraciones Adicionales y Utilidades (Art. 5) Reglamento para el pago y legalización de la 13ra., 14ta. Remuneraciones y del 15 % de participación de Utilidades (Acdo. 366 R.O. 285 de 6/Jun/2006) Art 2.

Plazo: hasta el 8 de enero del año siguiente.

Obligación: Presentar en Dirección, Subdirección o Inspectorías del Trabajo, Reporte de pago del Décimo Tercer Sueldo.

FONDO DE RESERVA.

Base legal: Código del Trabajo (Art. 201)

Plazo: hasta el 30 de septiembre

Obligación: Pagar Fondos de Reserva al IESS

“Art. 196.- Derecho al fondo de reserva.- Todo trabajador que preste servicios por más de un año tiene derecho a que el empleador le abone una suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios. Estas sumas constituirán su fondo de reserva o trabajo capitalizado. Mismo que ahora se lo paga mensualizado, dividiendo el valor de un mes de trabajo dividido para 12, esa aportación se pagara mensualmente a cada trabajador. O puede hacer trámite directo con el IESS para que se le entregue anualizado. El trabajador no perderá este derecho por ningún motivo.

La determinación de la cantidad que corresponda por cada año de servicio se hará de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 95.”

“Art. 95. Sueldo o salario y retribución.- Para el pago de indemnizaciones a que tiene derecho el trabajador, se entiende como enumeración todo lo que el trabajador reciba en dinero, en servicios o en especies, inclusive lo que percibiere por trabajos extraordinarios y suplementarios, a destajo, comisiones, participación en beneficios, el aporte individual al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social cuando lo asume el empleador, o cualquier otra retribución que tenga carácter normal en la industria o servicio. Se exceptúan el porcentaje legal de utilidades, los viáticos o subsidios ocasionales, la décima tercera, décima cuarta y décima quinta remuneraciones, la compensación salarial y la bonificación complementaria, y el beneficio que representan los servicios de orden social. Todo empleador de carácter privado y público tiene la obligación legal de depositar en el IESS los fondos de reserva por cada uno de los trabajadores que estén a su cargo o servicio, por más de un año, el depósito corre a partir del segundo año.

Los empleadores depositarán en el IESS, sección A privados y Obreros hasta el 30 de septiembre de cada año y su cómputo corre desde el 1 de julio del año anterior hasta el 30 junio del año posterior. Para los servidores públicos se depositará en el IESS hasta el 30 de marzo de cada año. Su período corre del 1 de enero al 31 de diciembre de cada año. El fondo de reserva equivale a la doceava parte de la remuneración

percibida por el trabajador durante un año de servicio, su cómputo es de acuerdo al Art. 95 del Código del Trabajo.

PAGAR 15% UTILIDADES A LOS EMPLEADOS

Base legal: Código del Trabajo (Art. 97 y 105)

Reglamento para el pago y legalización de la 13ra., 14ta. Remuneraciones y del 15 % de participación de Utilidades (Acdo. 366 R.O. 285 de 6/Jun/2006) Arts. 5 al 21

Plazo: hasta el 15 de abril

Obligación: Pagar Utilidades a empleados.

PRESENTAR PLANILLA DE PAGO 15 % UTILIDADES.

Base legal; Código del Trabajo (Art. 105)

Reglamento para el pago y legalización de la 13ra., 14ta. Remuneraciones y del 15 % de participación de Utilidades (Acdo. 366 R.O. 285 de 6/Jun/2006) Arts. 5 al 21. - Reforma Reg. (Acdo. 029. R.O 37 de 9/Mar/2007)

Plazo: hasta el 30 de abril

Obligación: Pagar Utilidades a empleados.

UNIFORMES PARA EL PERSONAL.

Base legal: Código del Trabajo (Art. 42, No. 29)

Obligación: Suministrar cada año uniformes para el personal.

REMUNERACIONES A EMPLEADOS.

Base legal: Código del Trabajo (Arts. 83, 86, 87 y 96);

Plazo: último día del mes

Obligación: Pagar Remuneraciones a empleados.

APORTE SEGURO SOCIAL A EMPLEADOS

Base legal: Código del Trabajo (Art. 42)

Plazo: hasta el 15 de cada mes

Obligación: Pagar al IESS planilla de aportes del seguro social de empleados (patronal y personal). Pagar al IESS planilla de descuento por préstamos de empleados.

REPARTIR 10% POR SERVICIO

Base legal: Decreto No. 1269, R.O. 295 de 25/10/71 (vigente > crea el 10 %); Ley 2002-97 (Ley de Turismo reforma Decreto 1269), R.O. 733 Sup. de 27/12/02 (vigente); Acuerdo No. 0007 – MINTRA (Reglamento), R.O. 36 de 8/03/07 (vigente > reglamenta recaudación, control y reparto)

Plazo: hasta el 15 del mes siguiente al cual corresponde el pago

Obligación: Repartir 10 % por servicios a los empleados (Ver Informativo).

PRESENTAR PLANILLA DE PAGO 10 % POR SERVICIO.

Base legal: Acuerdo No. 0007 (Reglamento), R.O. 36 de 8/03/07 (vigente > reglamenta recaudación, control y reparto)

Plazo: En las fechas que se entrega el reporte por pago del 13ro., 14to. Y Utilidades.

Obligación: Entregar copias de las planillas de pago del 10 % por servicios en Inspectorías de Trabajo de su respectiva jurisdicción.

FECHAS DE ENTREGA DE COPIAS DE PLANILLAS DE PAGO DEL 10% SERVICIOS-TIP

En las direcciones, subdirecciones o inspectorías del trabajo.

Con declaración Utilidades

Planillas de enero a marzo / 2010, entregar hasta el 30/Abril/2010

Con declaración 14to. Sueldo

Planillas de abril a agosto / 2010, entregar hasta el 30 / Septiembre/ 2010

Con declaración 13er. Sueldo

Planillas de abril a noviembre del 2010, entregar hasta el 8 / Enero / 2011

Planillas de septiembre a noviembre del 2010, entregar hasta el 8 / Enero / 2011

TENER DISPENSADOR DE PRESERVATIVOS.

Base legal: Acdo. 396 de 5 /01/2007; Acdo. 299 de 20/06/2007 (reforma el Acdo. 396); Acdo. 680 de 12/11/2007 (reforma el Acdo. 299) > Art. 2, literal b); Arts. 14 y 16

Plazo: dentro de los 180 primeros días de cada año. Para el 2011 hasta el 28 de junio. (El control del cumplimiento de esta obligación se realizará conjuntamente con el control sanitario del 2011).

Obligación: Tener un dispensador de preservativos en el baño público del establecimiento, a costa del usuario.

CONTRIBUCIÓN 1 X MIL A LOS ACTIVOS FIJOS

Base legal: Ley de Turismo (Art. 40) y su Reglamento General de Aplicación (Art. 77)

Plazo: hasta el 31 de julio de cada año

Obligación: Pagar en el Ministerio de Turismo la contribución del 1 por mil a los activos fijos.

CONTRIBUCION 1X MIL ACTIVOS REALES

Base legal: Ley de Compañías (Arts. 449. 450 y 451)

Plazo: hasta el 30 de septiembre de cada año

Obligación: Pagar contribución a la Superintendencia de Compañías (1 por mil 3 los activos reales) al año de funcionamiento

Nota: Nueva Tabla para 2008 / R.O. 401 DE 12.08.08 / (ver Circular AHOTEC 173-2008).

PRESENTAR BALANCES.

Base legal: Ley de Compañías (Art. 20) plazo: hasta el 30 de abril de cada año

Obligación: Presentar a la Superintendencia de Compañías Balance Anual, estado de Pérdidas y Ganancias; memorias e informes de los administradores y de organismos de vigilancia; nómina de los administradores, representantes legales y socios o accionistas.

IMPUESTO A LOS ACTIVOS TOTALES (1,5 X MIL).

Base legal: Ley 006 de Control Tributario Financiero (Arts. 32 y 34)

Plazo: hasta 30 días laborables después de la fecha límite establecida para la declaración del impuesto a la renta.

Obligación: Pagar al respectivo Municipio (1,5 por mil a los activos totales).

IMPUESTO PREDIAL

Base Legal: Ley de Régimen Municipal; y, Código Municipal del respectivo Cantón

Plazo: hasta el 31 de junio (sin recargos)

Obligación: Pagar al respectivo Municipio el Impuesto Predial.

MATRICULACIÓN DE VEHÍCULOS.

Base Legal: Ley Impuesto a los Vehículos (Art. 8)

Plazo: hasta el 31 de julio (sin recargos)

Obligación: Matricular vehículos en respectiva Jefatura Provincial de Tránsito.

REVISIÓN TÉCNICA VEHICULAR (solo QUITO).

Base legal: Ordenanza Metropolitana 146 "Del Medio Ambiente". Capítulo. III: Para el control de la contaminación vehicular.

Plazo: Los vehículos que circulen en el Distrito Metropolitano de Quito de propiedad pública o privada, deberán ser sometidos a la revisión técnica vehicular conforme al siguiente calendario, dependiendo del último dígito de la placa: 0 en marzo, 1 en abril, 2 en mayo, 3 en junio, 4 en julio, 5 en agosto, 6 en septiembre, 7 en octubre, 8 en noviembre, 9 en diciembre.

Obligación: Realizar la Revisión Técnica Vehicular

Sanción: Multa mensual acumulativa de USD \$ 10,00 (Art. II.379).

CONTRATAR SEGURO OBLIGATORIO DE ACCIDENTES DE TRANSITO (SOAT) PARA VEHÍCULOS.

Base legal: Ley de Tránsito y Transporte Terrestre / Reglamento para el SOAT.

Plazo: Hasta el 31 de marzo de cada año

Obligación: Contratar SOAT con empresas aseguradoras

Sanción: No podrá matricular vehículos.

PORTES ESTADÍSTICOS.

Base Legal: Ley de Turismo (Art. 57); Reglamento de Aplicación Ley de Turismo (Art. 58); Ley de Cámaras de Turismo y su Reglamento

Plazo: hasta el 10 de cada mes

Obligación: Remitir al Ministerio de Turismo ó Gerencias Regionales o Provinciales la información estadística de ocupación.

REPORTES DE HUÉSPEDES.

Base Legal: Código Penal (Art. 605, No. 1 y 2); Ley de Migración (Art. 32)

Plazo: Diario

Obligación: Remitir reporte de huéspedes a: Intendencia General de Policía; Dirección Provincial de Salud; Policía Técnica Judicial; Migración; Dirección Nacional de Investigación; Seguridad Pública; INTERPOL (Consultar formato de reporte)

El reporte de huéspedes debe contener al menos la siguiente información: No. habitación ocupada por el huésped, Nombres y Apellidos del huésped, No. De cédula o pasaporte, nacionalidad, domicilio, procedencia, estado civil, profesión, clase de visa otorgada por Migración, fecha y hora de ingreso, fecha y hora de salida.

FUENTE: REGISTROS OFICIALES, ARCHIVOS AHOTEC







ANEXO 2







ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

| ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL | RIESGO A CUBRIR | SECTOR |
|--|--|--|
|  <p>Gorro de cocinero, cofia, etc.</p> | Químico y biológico. Virus, gérmenes, etc. | Cocina, ama de llaves, lavadero. |
|  <p>Guantes de goma, vinilo, polietileno, PVC, anticortes, metálicos, "kevlar" térmicos, dieléctricos, etc.</p> | Mecánico, eléctrico. Cortes en las manos por cuchillos o aristas, objetos o materiales, quemaduras. | Cocina, ama de llaves, lavadero, mantenimiento, depósitos. |
|  <p>Delantal de tela o descarné o térmico.</p> | Salpicaduras de líquidos o parte exposición a altas temperaturas. | Cocina, mantenimiento, lavandería, planchadoras. |
|  <p>Respiradores, barbijos.</p> | Inhalación de polvos, vapores, humos, etc. | Mantenimiento. |
|  <p>Botas, diferente tipo de calzado antideslizante.</p> | Resbalones y caídas. | Cocina, mantenimiento, depósitos, camareros, etc. |
|  <p>Casco para trabajos de obra o en altura.</p> | Golpes con objetos en la cabeza. | Otros trabajos propios o tercerizados. |
|  <p>Anteojos, antiparras o caretas.</p> | Salpicaduras de líquidos, partículas en los ojos. | Mantenimiento, depósito, otros trabajos tercerizados. |
|  <p>Protector lumbar.</p> | Torceduras, sobre esfuerzos, sobrecargas. | Mantenimiento, depósitos. |
|  <p>Ropa de trabajo uniforme.</p> | Riesgos mecánicos. | Personal general de acuerdo a sus puestos de trabajo. |





ANEXO 3

SEÑALIZACION







| SEÑALES DE EMERGENCIA | | | | | |
|-----------------------------------|---|------------|--------------|--------------|---|
| SIGNIFICADO DE LA SEÑAL | SÍMBOLO | COLORES | | | SEÑAL DE SEGURIDAD |
| | | DE SÍMBOLO | DE SEGURIDAD | DE CONTRASTE | |
| LOCALIZACIÓN SALIDA DE SOCORRO |  | BLANCO | VERDE | BLANCO |  |
| DIRECCIÓN HACIA SALIDA DE SOCORRO |  | BLANCO | VERDE | BLANCO |  |
| DIRECCIÓN DE SOCORRO |  | BLANCO | VERDE | BLANCO |  |

| SEÑALES DE SALVAMENTO | | | | | |
|-----------------------------------|---|------------|--------------|--------------|---|
| SIGNIFICADO DE LA SEÑAL | SÍMBOLO | COLORES | | | SEÑAL DE SEGURIDAD |
| | | DE SÍMBOLO | DE SEGURIDAD | DE CONTRASTE | |
| EQUIPO DE PRIMEROS AUXILIOS |  | BLANCO | VERDE | BLANCO |  |
| LOCALIZACIÓN DE PRIMEROS AUXILIOS |  | BLANCO | VERDE | BLANCO |  |
| DIRECCIÓN HACIA PRIMEROS AUXILIOS |  | BLANCO | VERDE | BLANCO |  |

SEÑALES DE ADVERTENCIA

| SIGNIFICADO DE LA SEÑAL | SÍMBOLO | COLORES | | | SEÑAL DE SEGURIDAD |
|---|---|------------|--------------|--------------|---|
| | | DE SÍMBOLO | DE SEGURIDAD | DE CONTRASTE | |
| RIESGO DE INCENDIO MATERIALES INFLAMABLES |  | NEGRO | AMARILLO | NEGRO |  |
| RIESGO DE EXPLOSIÓN MATERIAS EXPLOSIVAS |  | NEGRO | AMARILLO | NEGRO |  |

SEÑALES DE EQUIPOS CONTRA INCENDIOS

| SIGNIFICADO DE LA SEÑAL | SÍMBOLO | COLORES | | | SEÑAL DE SEGURIDAD |
|--|---|------------|--------------|--------------|---|
| | | DE SÍMBOLO | DE SEGURIDAD | DE CONTRASTE | |
| EQUIPO CONTRA INCENDIOS |  | BLANCO | ROJO | BLANCO |  |
| LOCALIZACIÓN DE EQUIPO CONTRA INCENDIOS |  | BLANCO | ROJO | BLANCO |  |
| DIRECCIÓN HACIA EQUIPOS CONTRA INCENDIOS |  | BLANCO | ROJO | BLANCO |  |