



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA EQUINOCCIAL
FACULTAD DE TURISMO Y PRESERVACIÓN
AMBIENTAL, HOTELERÍA Y GASTRONOMÍA CARRERA
DE HOTELERÍA

TEMA:

INVESTIGACIÓN, DIAGNÓSTICO Y PROPUESTA DE UN
SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA
APLICADO EN LA HOSTAL "SAN JAVIER" DE LA
CIUDAD DE QUITO

Título a obtener:

INGENIERA EN GESTION HOTELERA

AUTOR:

ANA MARIA BALLESTEROS MOLINA

DIRECTOR DE TESIS

Ing. Jorge Piedra

QUITO - 2011

Dedicatoria

Dedicado a toda mi familia en especial a mis padres Jorge Alejandro y María Del Carmen quienes han sido pilares fundamentales en mi vida, quienes han velado por mi bienestar, mi apoyo incondicional y la fuerza de aliento en momentos de decline, gracias a ustedes soy lo que soy ahora y he podido culminar con éxito mi carrera profesional.

Agradecimiento

Agradezco con mucho cariño a Dios por darme la oportunidad de vivir y culminar con éxito mis estudios profesionales, a mis padres por darme una carrera para mi futuro y por cada momento de sacrificio.

Mi reconocimiento y agradecimiento a los Señores Ingenieros: Jorge Piedra, Jaime

Guamialama y Luis Hidalgo por su valiosa orientación y asesoría.

A mis profesores y amigos a quienes debo gran parte de mis conocimientos, gracias por

su paciencia y enseñanza y finalmente un eterno agradecimiento a esta prestigiosa

Universidad la cual abre las puertas del futuro formándonos como profesionales y

personas de bien.

**INVESTIGACIÓN,
DIAGNÓSTICO Y
PROPUESTA DE UN SISTEMA
DE SEGURIDAD INDUSTRIAL
HOTELERA APLICADO EN LA
HOSTAL
"SAN JAVIER"
DE LA CIUDAD DE QUITO**

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

Ana María Ballesteros Molina

Contenido

CAPITULO I	1
1.1 Introducción	1
1.2 Planteamiento del problema	1
1.3 Antecedentes	2
1.4 Justificación e Importancia.....	11
1.5 Delimitación del tema.....	11
1.6 Objetivos de la investigación	12
1.6.1 General:.....	12
1.6.2 Específicos:	12
1.7 Marco de Referencia.....	13
1.7.1 Marco Teórico.....	13
1.7.2 Marco Conceptual	13
1.8 Hipótesis:	15
1.8.1 Variable dependiente:.....	15
1.8.2 Variable independiente:	15
1.9 Metodología de la Investigación	16
1.9.1 Método deductivo.....	16
1.9.2 Método inductivo	16
CAPITULO II	17
2.1. Seguridad Industrial y Salud Ocupacional.	17
2.2. Seguridad Industrial y Salud Ocupacional Hotelera.	18
2.3. Metodología de identificación y evaluación de riesgos	24
2.3.1. Evaluación de Riesgos.....	24
2.3.2. Método W.T.FINE	34
2.4. Sistema de Seguridad y Salud Ocupacional, OHSAS 18001.	39
2.5. Sistema de Inocuidad de los Alimentos.	41
2.7. Legislación de seguridad y salud ocupacional	42
2.8 Marco Legal.....	77
CAPITULO III	83
3. Situación actual de la hostel san Javier.....	83
3.1. Generalidades de la HOSTAL SAN JAVIER.....	83
3.1.1 Misión de la HOSTAL SAN JAVIER.....	83
3.1.2 Visión	83
3.1.3 Políticas de la hostel:	84
3.2 Organigrama, Funciones y Responsabilidades.	86
3.2.1 Organigrama	86
3.2.2 Funciones:	86
3.3. Procesos de Alojamiento.	87
3.4. Procesos de Elaboración de Alimentos.	89
3.5 Diagnostico Situacional de la HOSTAL SAN JAVIER	90
3.5.1 Identificación y evaluación de Riesgos de seguridad Industrial, salud ocupacional e inocuidad de los alimentos en LA HOSTAL SAN JAVIER	93
3.5.2. Evaluación de Inocuidad Alimentaria	107
3.6 Conclusiones del diagnostico	112
Capítulo VI	116

4. Propuesta de un Sistema de Seguridad Industrial Hotelera para la	116
HOSTAL SAN JAVIER.....	116
4.1. Manual de Seguridad Industrial Hotelera	117
4.1.1 DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO	117
ALCANCE DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA EN LA HOSTAL SAN JAVIER.....	120
POLÍTICA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	121
PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTALSAN JAVIER.....	122
PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL	132
Capítulo III, Gestión de La Seguridad y Salud en los Centros de Trabajo	138
Título V.....	138
Capítulo I.....	138
Título V.....	139
PROTECCIÓN COLECTIVA.....	139
Capítulo V LOCALES CON RIESGO DE EXPLOSION.	139
Art. 162 y 163.....	139
Capítulo V	139
Título III	139
Título III	139
V.....	139
Capítulo II.....	140
PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	144
PERSONAL ADMINISTRATIVO.....	146
SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA.....	146
PERSONAL OPERATIVO.....	150
GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA.....	173
MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA.....	183
PROCEDIMIENTO CERO	198
4.1.6 Algunas recomendaciones importantes que los meseros deben seguir: ..	248
Capítulo III, Gestión de La Seguridad y Salud en los Centros de Trabajo	268
Título V.....	268
Capítulo I.....	268
CAPITULO V	293
5. PRESUPUESTO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES.....	293
5.1 Presupuesto.....	293
5.2 Cronograma de Actividades	294
CAPITULO VI.....	295
6. Conclusiones y Recomendaciones	295
6.1 Conclusiones	295
6.2 Recomendaciones	296
Biliografía	298
ANEXOS	300

CAPITULO I

1.1 Introducción

La investigación que se desarrolla a continuación tiene como finalidad el proporcionar información actual sobre técnicas y procesos de un sistema de seguridad industrial e inocuidad alimentaria.

Por los servicios que se brinda en el campo hotelero es necesario implementar nueva tecnología con el fin de desarrollar estándares que superen las expectativas en la rama hotelera para satisfacción del huésped o cliente.

1.2 Planteamiento del problema

En la ciudad de Quito - Ecuador las empresas hoteleras no cuentan con sistemas de seguridad industrial que ampare la seguridad física y mental de los trabajadores. Todos los años se producen alrededor de 120 millones de accidentes en los lugares de trabajo de todo el mundo, la gran mayoría sólo causan incapacidades temporales, pero todos los accidentes causan sufrimientos a su víctima y a sus familiares.

El prevenir un accidente no es siempre una meta definida pero la mayoría de ellos pueden evitarse y sobre todo hay que perseverar hasta hacer década lugar de trabajo un lugar seguro.

Al emplear en la empresa un sistema de seguridad industrial se logra minimizar al máximo los riesgos de trabajo y la mejoría en el desempeño laboral.

La investigación se realizara en la Hostal San Javier con el fin de implementar un Sistema de Seguridad Industrial e Inocuidad Alimentaria eficiente, con el fin de evitar altos riesgos ocupacionales y de salud que pueden ser consecuencia de una mala práctica al brindar servicios hoteleros.

1.3 Antecedentes

Desde los albores de la historia, el hombre ha hecho de su instinto de conservación, una plataforma de defensa ante la lesión corporal; tal esfuerzo fue probable en un principio de carácter personal, instintivo-defensivo. Así nació la seguridad industrial, reflejada en un simple esfuerzo individual más que en un sistema organizado.

Ya en el año 400 A.C., Hipócrates recomendaba a los mineros el uso de baños higiénicos a fin de evitar la saturación del plomo. También Platón y Aristóteles estudiaron ciertas deformaciones físicas producidas por ciertas actividades ocupacionales, planteando la necesidad de su prevención. Con la Revolución Francesa se establecen corporaciones de seguridad destinadas a resguardar a los artesanos, base económica de la época.

La revolución industrial marca el inicio de la seguridad industrial como consecuencia de la aparición de la fuerza del vapor y la mecanización de la industria, lo que produjo el incremento de accidentes y enfermedades laborales. No obstante, el nacimiento de la fuerza industrial y el de la seguridad industrial no fueron simultáneos, debido a la degradación y a las condiciones de trabajo y de vida detestables. Es decir, en 1871 el cincuenta por ciento de los trabajadores moría

antes de los veinte años, debido a los accidentes y las pésimas condiciones de trabajo.

En 1833 se realizaron las primeras inspecciones gubernamentales; pero hasta 1850 se verificaron ciertas mejoras como resultado de las recomendaciones hechas entonces. La legislación acortó la jornada, estableció un mínimo de edad para los niños trabajadores e hizo algunas mejoras en las condiciones de seguridad. Aunque se tardó en legislar éstas mejoras ya que los legisladores no le daban el valor que se merecía a las vidas humanas.

No obstante, los legisladores tardaron demasiado en legislar sobre el bien común del trabajador, pues los conceptos sobre el valor humano y la capitalización del esfuerzo laboral no tenían sentido frente al lucro indiscriminado de los empresarios. Sin embargo, suma a su haber el desconocimiento de las pérdidas económicas que esto les suponía; y por otro lado el desconocimiento de ciertas técnicas y adelantos que estaban en desarrollo, con las cuales se habría evitado muchos accidentes y enfermedades laborales.

Lowell, Mass., una de las primeras ciudades industriales de los Estados Unidos de Norteamérica, elaboró tela de algodón desde 1822. Los trabajadores principalmente mujeres y niños menores de diez años procedentes de las granjas cercanas, trabajaban hasta catorce horas. Nadie sabrá jamás cuántos dedos y manos perdieron a causa de maquinaria sin protección. Los telares de algodón de Massachusetts, en aumento, usaron la fuerza de trabajo irlandesa asentada en Boston y alrededor, proveniente de las migraciones cruzadas por el hambre. El

material humano volvió a abundar en los talleres, así como los accidentes. En respuesta, la legislatura de Massachusetts promulgó en 1867 una ley prescribiendo el nombramiento de inspectores de fábrica. Dos años después se estableció la primera oficina de estadística de trabajo en los Estados Unidos. Mientras, en Alemania se buscó que los patrones suministrasen los medios necesarios que protegieran la vida y salud de los trabajadores. Poco a poco los industriales tomaban conciencia de la necesidad de conservar al elemento humano. Años más tarde, en Massachusetts, habiéndose descubierto que las jornadas largas son fatigosas, y que la fatiga causa accidentes, se promulgó la primera ley obligatoria de 10 horas de trabajo al disparar a la mujer. En 1874 Francia aprobó una ley estableciendo un servicio especial para inspección de talleres y, en 1877. Massachusetts ordenó el uso de resguardos en maquinaria peligrosa.

En 1833, se pone la primera piedra de la seguridad industrial moderna cuando en París se establece una empresa que asesora a los industriales. Pero es hasta este siglo que el tema de la seguridad en el trabajo alcanza su máxima expresión al crearse la Asociación Internacional de Protección de los Trabajadores. En la actualidad la OIT. Oficina Internacional del Trabajo, constituyen el organismo rector y guardián de dos principios e inquietudes referentes a la seguridad del trabajador en todos los aspectos y niveles.

Antecedentes importantes:

400 A.C. Hipócrates, conocido como el padre de la medicina, realizó las primeras observaciones sobre enfermedades laborales

Aproximadamente 500 años más tarde Plinio “El Viejo ”, un médico romano. Hizo referencia a los peligros inherentes en el manejo del zinc y del azufre y propuso lo que pueden haber sido el primer equipo de protección respiratoria, fabricado con vejigas de animales, que se colocaban sobre la boca y nariz para impedir la inhalación de polvos.

Fue en 1473 cuando Ulrich Ellembog escribió su libro sobre las enfermedades relacionadas con el ambiente de trabajo y como prevenirlos, he hizo renacer el interés de esta área

En 1556 fue publicado el libro más completo en la descripción de los riesgos asociados con las actividades de minería, su autor “Georgious Agrícola“, en el que se hacen sugerencias para mejorar la ventilación en las minas y fabricar máscaras, que protejan efectivamente a los mineros; se discuten ampliamente los accidentes en las minas y sus causas; describe los defectos del “pie de trinchera “; el cual es una enfermedad debida a la exposición de los pies por largo tiempo a la humedad a las minas; también trata de silicosis; enfermedad producida en los pulmones y causada por la inhalación de polvos de silicio o cuarzo.

Durante ese siglo el doctor Paracelso, observó durante cinco años a los trabajadores de una planta de fundición y publicó sus observaciones, este libro reforzó el interés en el estudio sobre la toxicidad del mercurio y otros metales. Fue hasta el siglo XVII cuando Bernardino Ramazzini inició la práctica de lo que actualmente se conoce como medicina del trabajo, al escribir de manera sistemática y ordenada las enfermedades relacionadas con los diferentes oficios que se desarrollaban en

aquella época. Ramazzini siempre pugnó porque el ejercicio de la medicina del trabajo se llevara a cabo en los lugares de trabajo y no en el consultorio médico.

Más tarde con el inicio de la revolución industrial en Europa, los procesos y ambientes de trabajo se transformaron radicalmente, la principal característica de este periodo fue el inicio del uso de máquinas con el objetivo de aumentar la velocidad con que se desarrollaba el trabajo y mediante este método, incrementar también la productividad y las ganancias.

Desde luego estos cambios repercutieron en la salud y bienestar de los trabajadores, en la mayoría de los casos de manera negativa; los accidentes de trabajo incrementaron su incidencia y aparecieron enfermedades profesionales hasta entonces desconocidas creadas por los nuevos agentes agresores utilizados durante los procesos de trabajos.

Apartir de esos años y a causa de las múltiples propuestas y revueltas de los obreros contra semejantes condiciones de trabajo, se fue formando una conciencia internacional referente a la conveniencia de cuidar la salud de los trabajadores por dos motivos fundamentales, el primero consiste en el derecho de todo ser humano tiene de trabajar y vivir en el mejor nivel posible; y en segundo lugar por factores económicos ya que es aceptable que la productividad está estrechamente ligada a la salud de los trabajadores.

En los últimos treinta años, la salud en 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 promulgación 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 fin siglo XVII 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 ingles nombro 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.

La OIT fue creada en 1919, como parte del Tratado de Versalles que terminó con la Primera Guerra Mundial, y reflejó la convicción de que la justicia social es esencial para alcanzar una paz universal y permanente.

Su Constitución fue elaborada entre enero y abril de 1919 por una Comisión del Trabajo establecida por la Conferencia de Paz, que se reunió por primera vez en París y luego en Versalles. La Comisión, presidida por Samuel Gompers, presidente de la Federación Estadounidense del Trabajo (AFL), estaba compuesta por representantes de nueve países: Bélgica, Cuba, Checoslovaquia, Francia, Italia, Japón, Polonia, Reino Unido y Estados Unidos. El resultado fue una organización tripartita, la única en su género con representantes de gobiernos, empleadores y trabajadores en sus órganos ejecutivos.

La Constitución contenía ideas ya experimentadas en la Asociación Internacional para la Protección Internacional de los Trabajadores, fundada en Basilea en 1901. Las acciones en favor de una organización internacional que enfrentara temas laborales se iniciaron en el siglo XIX, y fueron lideradas por dos empresarios, Robert Owen (1771-1853) de Gales y Daniel Legrand (1783-1859) de Francia.

La fuerza que impulsó la creación de la OIT fue provocada por consideraciones sobre seguridad, humanitarias, políticas y económicas. Al sintetizarlas, el Preámbulo de la Constitución de la OIT dice que las Altas Partes Contratantes estaban “movidas por sentimientos de justicia y humanidad así como por el deseo de asegurar la paz permanente en el mundo”

Había un verdadero reconocimiento a la importancia de la justicia social para el logro de la paz, en contraste con un pasado de explotación de los trabajadores en los países industrializados de ese momento. Había también una comprensión cada vez mayor de la interdependencia económica del mundo y de la necesidad de

cooperación para obtener igualdad en las condiciones de trabajo en los países que competían por mercados. El Preámbulo, al reflejar estas ideas establecía:

Considerando que la paz universal y permanente sólo puede basarse en la justicia social; Considerando que existen condiciones de trabajo que entrañan tal grado de injusticia, miseria y privaciones para gran número de seres humanos, que el descontento causado constituye una amenaza para la paz y armonía universales; y considerando que es urgente mejorar dichas condiciones; Considerando que si cualquier nación no adoptare un régimen de trabajo realmente humano, esta omisión constituiría un obstáculo a los esfuerzos de otras naciones que deseen mejorar la suerte de los trabajadores en sus propios países; Las áreas que podrían ser mejoradas enumeradas en el Preámbulo continúan vigentes, por ejemplo:

Reglamentación de las horas de trabajo, incluyendo la duración máxima de la jornada de trabajo y la semana; Reglamentación de la contratación de mano de obra, la prevención del desempleo y el suministro de un salario digno; Protección del trabajador contra enfermedades o accidentes como consecuencia de su trabajo; Protección de niños, jóvenes y mujeres.

Pensión de vejez e invalidez, protección de los intereses de los trabajadores ocupados en el extranjero; Reconocimiento del principio de igualdad de retribución en igualdad de condiciones; Reconocimiento del principio de libertad sindical; Organización de la enseñanza profesional y técnica, y otras medidas similares.

En 1970 se publica en E.U.A. "La ley de seguridad e Higiene Ocupacional" cuyo objetivo es asegurar en lo máximo posible que todo hombre y mujer que en esta

nación trabaje en lugares seguros y saludables, lo cual permitirá preservar nuestros cuerpos. Esta ley es posiblemente el documento más importante que se ha emitido a favor de la seguridad y la higiene, ya que cubre con sus reglamentos, requerimientos con casi todas las ramas industriales, los cuales han sido tomados por muchos otros países.

Como vemos, la seguridad e higiene aunque lentamente, a través de los años ha logrado cimentarse como una parte muy importante de cualquier empresa y es que principalmente se ha reconocido y entendido su importancia y utilidad para el buen desempeño de las operaciones, por las tres partes directamente involucradas: Trabajadores, Empresarios y Gobierno.

En el Ecuador el IESS a través de Riesgos del Trabajo y el Ministerio de relaciones Laborales por medio del área de Seguridad y Salud Ocupacional han sido pioneros en la prevención de riesgos laborales, el decreto ejecutivo en mención al artículo 2393 Reglamento de Seguridad y Salud de los trabajadores y mejoramiento del medio ambiente de trabajo, dictado por el ex presidente León Febres Cordero (el 17 de noviembre de 1986), se constituyó en un elemento preventivo.

1.4 Justificación e Importancia

El manejo de un sistema de Seguridad Industrial en el área hotelera es de fundamental importancia ya que efectiviza la protección de la salud de los empleados que desempeñan diferentes actividades como los clientes que hacen uso de los mismos

Esta propuesta se está realizando con el fin de implementar sistemas de seguridad industrial en la hostal “San Javier” de la ciudad de Quito con el fin de mejorar el servicio que ofrece y sobrepasar en las expectativas de los clientes externos e internos.

Con los resultados de esta investigación se logrará minimizar los riesgos laborales y de salud ocupacional que puede generar realizar un el trabajo sin tener un sistema al cual regirse y cumplir en general

1.5 Delimitación del tema

La investigación se realizara en la hostal San Javier de la ciudad de Quito situada en el centro norte de la ciudad, entre las calles San Javier y Orellana. La información obtenida servirá para la identificación y análisis de los riesgos laborales con el fin de implementar un Sistema de Seguridad Industrial

La siguiente investigación no tiene ninguna limitación para su realización.

1.6 Objetivos de la investigación

1.6.1 General:

Diseñar un sistema de seguridad industrial hotelera bajo las normas OHSAS 18001:2007 y las normas ISO 22000:2005 que permita identificar, controlar y mejorar el funcionamiento en los procesos operativos y administrativos de la Hostal San Javier de la ciudad de Quito.

1.6.2 Específicos:

- Aportar información para la hostal San Javier sobre seguridad industrial e inocuidad alimentaria
- Realizar un análisis y diagnóstico de la situación actual en la hostal San Javier en cuanto a la seguridad, salud ocupacional e inocuidad de los alimentos.
- Realizar la identificación y evaluación de los diferentes factores de riesgos presentes en la hostal San Javier.
- Proponer un sistema de seguridad industrial e inocuidad de los alimentos para la hostal San Javier de la ciudad de Quito con el fin de controlar y evitar futuros riesgos.

1.7 Marco de Referencia

1.7.1 Marco Teórico

La investigación se realizara en la hostería “San Javier” que esta ubicada en las calles 18 de Septiembre 668 y 10 de Agosto, la hostel ofrece servicio de alojamiento y alimentación a ejecutivos, turistas extranjeros y nacionales

Situación Actual

La hostaldispone de 16 habitaciones con TV y baño privado, ofrece comodidades como tres salas de estar y sala de juegos. El restaurante está ubicado en el piso superior y tiene capacidad para 80 personas.

La hostel San Javier ofrece un ambiente elegante y confortable a sus visitantes, brinda todas las comodidades de un hotel de primera, por eso se lo conoce como la paz colonial en el centro de la ciudad.

Es un sitio ideal para relajarse, además está en un lugar privilegiado, cerca de varios centros comerciales y lugares turísticos. Se encuentra a 15 minutos del aeropuerto.

Nuestros potenciales pasajeros son turistas extranjeros y ejecutivos que viajan a la ciudad de Quito - Ecuador en plan de negocios.

1.7.2 Marco Conceptual

Seguridad industrial: conjunto de normas y procedimientos para crear un ambiente seguro de trabajo, a fin de evitar lesiones personales y/o pérdidas materiales.

Hostal: Establecimiento en donde se proporciona servicio de alojamiento y comida, es de menor categoría que un hotel

Servicio: Acción y efecto de servir

Sistema: Conjunto de reglas o principios sobre una materia racionalmente enlazados entre sí.

Seguridad: Dicho de un mecanismo: Que asegura algún buen funcionamiento, precaviendo que este falle, se frustre o se violente.

Riesgo: Contingencia o proximidad de un daño.

Norma: Regla que se debe seguir o que se deben ajustar las conductas, tareas, actividades, etc.

Peligro: es la fuente del riesgo y se refiere a una substancia o a una acción que puede causar daño.

Evaluación de riesgos: se refiere a la técnica para determinar la naturaleza y magnitud del riesgo.

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.

Método W:T:FINE: Evaluación matemática para el control de riesgos laborales.

1.8 Hipótesis:

Si se determina la necesidad de un sistema de seguridad industrial identificando el tipo de riesgos que existen se puede proponer un sistema de seguridad industrial en la hostel San Javier de la ciudad de Quito

1.8.1 Variable dependiente:

La elaboración de un sistema de seguridad industrial y salud ocupacional en la hostel San Javier basado en el estudio previamente realizado sobre los riesgos que presente la misma, logrando la aplicación del manual ayudara a fortalecer la empresa, velando por la seguridad de los clientes, empleados y cumpliendo así con la ley.

1.8.2 Variable independiente:

La variable independiente de mi proyecto son los factores de riesgo identificados en el mismo. Esto servirá de ayuda a clientes internos como externos puesto que ellos reciben indirectamente el beneficio de las normas ISO que se aplicarán en la hostel "San Ignacio Javier" la misma que cuenta con un plan estratégico en caso de emergencias, seguridad y salud ocupacional.

1.9 Metodología de la Investigación

1.9.1 Método deductivo

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

1.9.2 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 parten de los hechos generales.

CAPITULO II

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

La seguridad industrial se enfoca principalmente en la protección ocular y en la protección de las extremidades, ya que 25% de los accidentes ocurren en las manos, y el 90% de los accidentes ocurren por no traer consigo los elementos de seguridad pertinentes para realizar la actividad asignada. La seguridad industrial lleva ciertos procesos de seguridad con los cuales se pretende motivar al operador a valorar su vida, y protegerse a sí mismo, evitando accidentes relacionados principalmente a descuidos, o cuando el operador no está plenamente concentrado en su labor. Éste es uno de los principales motivos, ya que el 94% de los accidentados mencionan que no se dieron cuenta del peligro de sufrir el accidente hasta que ya era demasiado tarde.

La finalidad de la Salud ocupacional es el proveer de seguridad , protección y atención a los empleados en el desempeño de su trabajo. El incremento en los accidentes en las empresas e industrias, algunos más serios que otros, debido entre otras cosas al manejo de muestras potencialmente contaminadas, reactivos peligrosos, materiales de uso delicado, infraestructuras inadecuadas y en alguna medida por fallas humanas, hacen necesario que todo laboratorio pueda contar con

un manual que sirva de guía para minimizar estos riesgos y establezca el protocolo a seguir en caso de accidentes.

Un programa de salud ocupacional debe contar con los elementos básicos para cumplir con estos objetivos, los cuales incluyen datos generales de prevención de accidentes, la evaluación médica de los empleados, la investigación de los accidentes que ocurran y un programa de entrenamiento y divulgación de las normas para evitarlos.

2.2. Seguridad Industrial y Salud Ocupacional 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.

Un estudio realizado por la Asociación Internacional de Hoteles -IH&RA- en el año 2004 identificó los cinco puntos principales que impactarán a la industria hotelera en los próximos años:

- El control de la capacidad hotelera
- La seguridad
- Los recursos
- La tecnología
- Nueva administración

La seguridad es considerada el segundo reto de la industria hotelera a nivel mundial y presenta un conjunto muy amplio de variables que debemos considerar a

fin de establecer un modelo que permita definir a un establecimiento como "un hotel seguro".

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 en un establecimiento hotelero.

La información puede contribuir a generar seguridad o inseguridad en el Huésped, por lo que es de suma importancia manejar la comunicación informativa como una herramienta de valor del establecimiento.

La información como pauta de seguridad para el huésped

Básicamente la información es todo conocimiento de datos que amplía o confirma hechos que nos pueden ser útiles en la toma de decisiones para nuestros propósitos o de nuestros clientes, facilitando su anticipación o para predecir hechos

La tarea de la comunicación en relación a la seguridad, desde el planeamiento estratégico de la empresa pasando por la estrategia comunicacional con el cliente, debe apuntalar en todas sus acciones, actuaciones, discursos, mensajes, etc., para que la empresa pueda cumplir cabalmente con su misión: generarle al huésped seguridad.

Se presenta una paradoja: Es la menos resuelta en la gran mayoría de los establecimientos hoteleros.

Es sumamente importante comprender que la información genera seguridad y la falta de la misma lleva a generar angustias, miedos, ansiedades o hasta ataques de pánico según el tipo de problema que se le presenta el huésped.

Podemos identificar tres tipos de información que debe manejar un establecimiento hotelero:

- Información básica
- Información preventiva
- Información ante contingencias

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 miedo. La inseguridad es una variable de valoración totalmente subjetiva, ya que es interpretada de distinta manera de acuerdo al segmento del que se forma parte -la tercera edad le da un determinado valor que es distinto al segmento de jóvenes y difiere del segmento de segunda edad-.

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

- **Desde el prestador de servicios hotelero:** que busca en su posicionamiento en el mercado evitar que su 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, se debe implementar lo que podemos denominar una seguridad científica.

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** esta basado en la infraestructura y equipamiento técnico con fines preventivos y predictivos de protección activa y pasiva. El rango de equipamiento tecnológico va desde un control de accesos hasta llegar a lo que podemos denominar como "edificio inteligente".

El modelo metodológico de la implementación del sistema de seguridad esta basado en la elaboración de un Plan Director de Seguridad. Este plan debe estar integrado por un conjunto de programas con procedimientos analíticos, de inteligencia y operativos que permitan prevenir y detectar cualquier actividad no deseada en el establecimiento.

Una vez puesto en marcha el Plan Director, es importante siempre implementar un **Sistema de Auditoria de Vulnerabilidad Integral** del establecimiento a fin de evitar las imprevisiones que llevan inevitablemente a la improvisación y en muchos casos a hechos lamentables y negativos en cuanto a pérdidas de bienes y de imagen en el mercado para el establecimiento.

Las medidas organizativas se orientaran hacia dos líneas de actuación: en primer lugar hacia **la prevención y protección de las situaciones de riesgo** (incendio, robo, etc.) y a la **organización ante situaciones de conflicto** (un incendio declarado, disputas, amenaza de bomba, etc.)

El servicio de seguridad en la hotelería presenta dos instancias, la primera es la prevención implementada por el **MANUAL DE PROCEDIMIENTOS**, instructivo de tipo operativo que plantea las estrategias de actuación para prevenir hechos relacionados a la seguridad del establecimiento.

La segunda instancia es el SISTEMA DE CONTINGENCIA O EMERGENCIA ante situaciones de conflicto. Aquí es importante considerar como responde el sistema humano y tecnológico rápidamente ante el hecho. La alerta permanente, la rapidez de respuesta ante un hecho y la forma de resolver este hecho permiten apreciar el grado de capacitación del personal de seguridad. En este último caso encontramos las principales fallas en el sistema ya que muchas veces no esta capacitado para responder correctamente a la situación.

Política de seguridad Hotelera

Es la determinación de objetivos, metas hacia las cuales orienta su acción una empresa. La política tendría una fase reflexiva de enunciados donde se afirma, con la mayor claridad posible, los fines a los cuales tenderá en su acción la institución. En esta fase los enunciados, por generales que los mismos sean en su contenido, deberán ser empíricos, esto es, referirse a una realidad. La generalidad, la amplitud de conceptos, no implica enunciados metafísicos.

En una segunda fase, la política es acción, concreción en la realidad de los enunciados anteriores. Esto sólo es posible si los primeros se relacionan, a través de su significado, con la realidad.

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 -la seguridad del establecimiento-.

La base para una Política de Seguridad es una seguridad científica, que es el seguimiento y la investigación analítica de las situaciones de riesgo, el cumplimiento

y la aplicación de las normas y la búsqueda y análisis de posibles nuevos riesgos en un establecimiento hotelero.

2.3. Metodología de identificación y evaluación de riesgos

2.3.1. Evaluación de Riesgos

Riesgo

Toda actividad humana supone asumir ciertos riesgos. Comprender la importancia que posee el contar con un adecuado reconocimiento de ellos en el lugar de trabajo es vital para nuestro bienestar laboral.

Para el Ministerio de Trabajo “Riesgo es la posibilidad de que un objeto, sustancia, material o fenómeno pueda desencadenar alguna perturbación en la salud o integridad física del trabajador”.

El concepto de Riesgo se refiere entonces, al efecto que pueden producir aquellos fenómenos y objetos, sustancias, etc, a los cuales se les ha demostrado que poseen la probabilidad de afectar al trabajador, generando enfermedades o accidentes de trabajo.

Clasificación de los Riesgos.

Riesgo estático: Ocurre cuando la posibilidad del accidente o de enfermedad aumenta o disminuye a partir de la actitud asumida por la persona que se expone a él. Por ejemplo: El pasar por encima de un hueco.

Riesgo dinámico: Se presenta cuando la posibilidad del accidente o enfermedad aumenta o disminuye a partir de la energía cinética presente en el objeto o sustancia; la que se potencializa mucho más con la actitud que asume la persona que se halla en su área de influencia. Ejemplo: Cruzar desprevenidamente por un lugar donde transitan vehículos.

Riesgo común: Es la posibilidad de sufrir un accidente o enfermedad durante cualquier actividad cotidiana no laboral.

Riesgo ocupacional: Es la posibilidad de sufrir un accidente o enfermedad en y durante la realización de una actividad laboral no necesariamente con vínculo contractual.

Riesgo profesional: posibilidad de sufrir un accidente o enfermedad en y durante la realización de una actividad laboral con vínculo laboral vigente.

El riesgo constituye la posibilidad general de que ocurra algo no deseado, mientras que el factor de riesgo actúa como la circunstancia desencadenante, por lo cual es necesario que ambos ocurran en un lugar y un momento determinados, para que dejen de ser una opción y se concreten en afecciones al trabajador.

Factores de Riesgo

El factor de riesgo se define como aquel fenómeno, elemento o acción de naturaleza física, química, orgánica, psicológica o social que por su presencia o ausencia se relaciona con la aparición, en determinadas personas y condiciones de lugar y tiempo, de eventos traumáticos con efectos en la salud del trabajador tipo accidente, o no traumático con efectos crónicos tipo enfermedad ocupacional.

Clasificación de los factores de riesgo laboral

➤ Factores Físicos

- Exposición al ruido
- Iluminación inadecuada
- Vibraciones
- Temperaturas Extremas
- Radiaciones
 - Ionizantes: Rayos X - Isótopos Radioactivos
 - No Ionizantes: Ultravioletas - Infrarrojos - Láser
- Presiones anormales
 - Aire comprimido: perforación de túneles
 - Aire enrarecido: altitudes elevadas, aviación

➤ Factores Químicos

Se originan por el manejo o exposición de elementos químicos y sus compuestos venenosos, irritantes o corrosivos, los cuales atacan directamente el organismo.

- **De acuerdo a la forma como se presenta la sustancia:**
 - Aerosoles: Partículas sólidas o líquidas suspendidas en el aire.
 - Humos: Partículas sólidas (Combustión)

- Neblinas: Partículas líquidas (Pintura)
- Polvos: Partículas por manipulación de un sólido
- Líquidos: Tienen dos riesgos: el posible contacto y el vapor, ya que donde hay líquidos hay vapor.
- Gaseosos: Gases y vapores. Tienen gran capacidad de dispersión.
- **De acuerdo al efecto que produzcan las sustancias en el organismo:**
 - Irritantes: Gases lacrimógenos, Cloro. Causan irritación al tracto respiratorio, ojos y piel. Avisan al riesgo.
 - Asfixiantes: Pueden producir: efectos sobre el ambiente (N, H, Ar) o efectos sobre la persona (CO, HCN)
 - Anestésicos y Narcóticos: Actúan sobre el sistema nervioso: Hidrocarburos.
 - Productores de efectos sistémicos: Afectan cualquier sistema del organismo. Alcoholes y plaguicidas afectan el sistema nervioso. Fósforo blanco afecta sistema hepático y óseo.
 - Productores de cáncer: Cloruro de Vinilo (PVC), anilina, caucho, Asbesto.
 - Productores de Neumoconiosis: Sílice, Asbesto, algodón, talco.

➤ **Factores Biológicos**

- Virus

- Hongos
- Bacterias
- Parásitos

➤ **Factores Ergonómicos**

- Relacionados con la adaptación del trabajo al hombre
- Ambiente Organizacional
 - Organización o métodos de trabajo: Tiempos y movimientos.
 - Programas de Selección, inducción o entrenamiento: Conocimiento de Capacidades, habilidades y limitaciones.
- Jornada Laboral, programación de rotación y turnos de trabajo: Horas extras, trabajo diurno y nocturno.
- Programación de pausas y descansos: Tiempos de Recuperación y áreas destinadas al mismo.
- **Factores Individuales**
 - **Sedentarismo:**
 - Desacondicionamiento físico.
 - Alteraciones cardiorrespiratorias.
 - Sobrepeso: Sobrecarga del aparato osteo muscular.

- Ansiedad y estrés: Tratamiento del sueño e insuficiente descanso.
- Diseño de la estación de trabajo
 - Zona de Trabajo: Espacio o área en la que se distribuyen los elementos de trabajo.
 - Plano de trabajo: Superficie en la que se desarrolla labor.
- Herramientas o materiales: Aisladas, acolchadas, livianas.
- Elementos de Confort postural: Posibilidad de alternancia de la posición, uso de sillas y otros apoyos.
- Equipos o maquinas: Paneles de control, diseño de tableros, sistema de señales, dimensión de los comandos.
- **Factores Físico – Químicos**
 - Se refiere a los riesgos de incendios y explosiones; pueden darse por calor o por presión.
- **Factores Mecánicos y Eléctricos**
 - Los relacionados con las máquinas, equipos, herramientas, almacenamiento, mantenimiento y demarcación del área de circulación. Son responsables de un alto porcentaje de accidentes de trabajo.
- **Factores Generales**
 - Problemas de piso

- Edificaciones deficientes
- Orden
- Aseo
- **Factores Humanos**
 - Actos inseguros o fallas humanas
 - Problemas en las relaciones interpersonales
 - Motivaciones
 - Hábitos
 - Actitudes

Análisis de Riesgos

Una de las principales herramientas para conocer los peligros de una instalación ya existente o en etapa de diseño es un estudio de análisis de riesgo. En una primera etapa es necesario identificar los posibles riesgos, para eso uno tiene que preguntarse qué puede ocurrir en esa instalación. Eso no es sencillo porque entre más complicada es la instalación más dificultoso es desentrañar todos los riesgos posibles

La segunda etapa del análisis consiste en suponer cuáles son las posibles consecuencias de esos riesgos. Finalmente se evalúa cuál es la probabilidad de que esto ocurra.

La información recabada a través de este análisis se sintetiza en un índice de riesgo. Este es un valor, un número que se obtiene de multiplicar la probabilidad de que ocurra el accidente por las consecuencias que acarrea. Baja probabilidad da un valor de índice bajo, aunque la consecuencia sea alta y viceversa.

El análisis de riesgos sirve para:

- Identificar y evaluar los problemas ambientales y de salud producidos por la realización de actividades peligrosas y el manejo de sustancias tóxicas.
- Comparar tecnologías nuevas y tradicionales que se usan en la determinación de la efectividad de los diferentes controles y técnicas de mitigación diseñadas para reducir riesgos.
- Localización de instalaciones potencialmente peligrosas.
- Selección de prioridades entre las posibles alternativas de acción para establecer secuencias de ejecución de acciones correctivas y/o de elaboración de reglamentos ambientales.
- El análisis de riesgos usa una serie de técnicas que se aplican cuando las respuestas no son obvias y la información es ambigua e incierta. Se utilizan las herramientas de la ciencia, la ingeniería y la estadística para analizar la información relacionada con los riesgos y, para estimar y evaluar la probabilidad y magnitud del riesgo ambiental y de la salud.
- El análisis de riesgos no proporciona una fórmula para tratar la problemática de riesgos. No resuelve las complicadas negociaciones políticas y sociales que se tienen que hacer en la toma de decisiones sobre riesgos. Lo que sí

mejora es la capacidad de los científicos y tomadores de decisiones en la identificación, evaluación, control y reducción de riesgos asociados con actividades del hombre.

- El proceso de análisis de riesgos se puede pensar como formado de cuatro fases interrelacionadas, cada una con ciertos métodos y técnicas.

Evaluación de Riesgos

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

Análisis del Riesgo

El **análisis de riesgos** es una acción sistemática de la información disponible para identificar y valorar los riesgos sobre los trabajadores, y está formado por dos fases:

- identificar el peligro: proceso mediante el cual se reconoce que hay un peligro y se definen sus características
- estimar ó valorar un riesgo: proceso mediante el cual se determinan la frecuencia ó probabilidad y las consecuencias que pueden derivarse de la materialización de un peligro, se valora la probabilidad y la severidad de que se materialice el riesgo

Tipos de Evaluaciones para los riesgos:

Evaluación de Riesgos para los que existe una Legislación Específica

Muchos peligros que se pueden presentar en un puesto de trabajo derivan de las propias instalaciones y equipos, por eso para muchos de ellos se ha desarrollado una **legislación específica** nacional, autonómica ó local que regula las características que se deben cumplir.

El Real Decreto 1244/1979 regula una serie de características de obligado cumplimiento, como la autorización para la puesta en servicio, las revisiones periódicas, las inspecciones ó las características que han de reunir los instaladores autorizados.

El cumplimiento de dichas legislaciones supone que los riesgos derivados de dichas instalaciones ó equipos están controlados.

Evaluación de Riesgos en los que existe una Normativa Aplicable

Para la evaluación de riesgos existen normas guías técnicas que establecen el procedimiento de evaluación e incluso, en algunos casos, los niveles máximos de exposición recomendados (TLV - VLA).

Evaluación de Riesgos que requieren Métodos Específicos de Análisis

Existen actividades que pueden ser origen de grandes y graves accidentes, debido a explosiones, incendio ó escape por ejemplo, por lo que se desarrollan

Métodos Específicos de Análisis.

Algunos de estos métodos se basan en análisis probabilísticas de riesgos, y se utilizan para el análisis de los sistemas de seguridad en máquinas y distintos procesos productivos industriales, como por ejemplo el método HAZOP, el Árbol de Fallos y Errores.

2.3.2. Método W.T.FINE

La metodología de William T. Fine, por ejemplo, propone la evaluación de riesgos laborales mediante la fórmula $\text{Riesgo} = \text{Consecuencias} \times \text{Exposición} \times \text{Probabilidad}$, y asigna valores a estos parámetros de manera que se cuantifica el resultado y en dependencia del valor que este asuma, así será la magnitud del riesgo y las acciones a tomar

Estas palabras guías, se aplican a parámetros relevantes del proceso, tales como; flujo, temperatura, presión, composición, etc. para identificar las causas y consecuencias de desviaciones en estos parámetros de sus valores normales.

Finalmente, la identificación de las consecuencias inaceptables, resulta en recomendaciones para mejorar el proceso. Estas pueden indicar modificaciones en el diseño, requerimientos en los procedimientos operativos, modificaciones en la documentación, mayor investigación,

El método W.T.FINE consta de 3 variables para medición de riesgos que son:

Consecuencia:

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, discomfort).

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	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	15
Lesiones con Baja o daños de 10 % de sus activos	5
Lesiones sin Baja < 10 % de sus activos	1

Probabilidad:

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
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	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:

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
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	0,5

MAGNITUD DE RIESGO = CONSECUENCIAS X PROBABILIDAD X EXPOSICIÓN

Fórmula: MG = C x P x 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

2.4. Sistema de Seguridad y Salud Ocupacional, OHSAS 18001.

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

Las normas OHSAS 18001:2007 son 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 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

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.

Normas ISO 22000

Definición de Seguridad Alimentaria: Según la norma ISO 22000:2005 Seguridad alimentaria es la garantía de que los alimentos no causarán 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 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.

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.

2.7. Legislación de seguridad y salud ocupacional

En este capítulo se hace mención al reglamento que se debe cumplir en cuanto a la seguridad y salud ocupacional dentro de una empresa; adjuntando un anexo de las normativas que se debe tomar en cuenta para la seguridad industrial hotelera.

La seguridad de la Nación se fundamenta en la corresponsabilidad entre el Estado y la sociedad civil para dar cumplimiento a los principios de independencia,

democracia, igualdad, paz, libertad, justicia, solidaridad, promoción y conservación ambiental y afirmación de los derechos humanos, así como en la satisfacción progresiva de las necesidades individuales y colectivas , sobre las bases de un desarrollo sustentable y productivo de plena cobertura para la comunidad nacional. El principio de la corresponsabilidad se ejerce sobre los ámbitos económico, social, político, cultural, geográfico, ambiental y militar.

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;

ART 324. Accidente del trabajo;

ART 325. Enfermedades Profesionales;

Instrumento Andino

Decisión 547

Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo

EL CONSEJO ANDINO DE MINISTROS DE RELACIONES EXTERIORES,

VISTOS: Los artículos 1, 3, 16, 30 y 51 del Acuerdo de Cartagena, en su texto codificado a través de la Decisión 406; el Tratado del Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina; la Decisión 503 del Consejo Andino de Ministros de Relaciones

Exteriores; las Decisiones 439, 441 y 510 de la Comisión; el Reglamento del Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores aprobado mediante Decisión 407; y el Reglamento de la Comisión de la Comunidad Andina aprobado mediante Decisiones 471 y 508;

CONSIDERANDO: Que el artículo 1º del Acuerdo de Cartagena establece como uno de sus objetivos fundamentales procurar el mejoramiento en el nivel de vida de los habitantes de la Subregión;

Que para el logro de los objetivos de los artículos 3º y 51 del Acuerdo de Cartagena se han previsto, entre otras medidas, la armonización gradual de las políticas económicas y sociales y la aproximación de las legislaciones nacionales de los Países Miembros en las materias pertinentes;

Que el mejoramiento de la calidad de vida de los habitantes de la Subregión está íntimamente relacionado con la obtención de un trabajo decente;

Que uno de los elementos esenciales para alcanzar el objetivo de un trabajo decente es garantizar la protección de la seguridad y la salud en el trabajo;

Que, en tal sentido, corresponde a los Países Miembros adoptar medidas necesarias para mejorar las condiciones de seguridad y salud en cada centro de trabajo de la Subregión y así elevar el nivel de protección de la integridad física y mental de los trabajadores;

Que el Convenio Simón Rodríguez de integración socio laboral, donde se establece la participación tripartita y paritaria del Consejo Asesor de Ministros de Trabajo y de los Consejos Consultivos Empresarial y Laboral Andinos, contempla como uno de sus ejes temáticos principales la Seguridad y Salud en el Trabajo;

Que el Consejo Consultivo Laboral Andino, a través de la Opinión 007 de junio de 2000, emitida ante el Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores y la Secretaría General de la Comunidad Andina, ha manifestado su pleno respaldo al tratamiento de esta temática de manera tripartita, con el propósito de establecer criterios generales para orientar una adecuada política preventiva, además de adoptar medidas concretas para establecer procedimientos en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo en la Subregión;

Que es conveniente aprobar un instrumento en el que se establezcan las normas fundamentales en materia de seguridad y salud en el trabajo que sirva de base para la gradual y progresiva armonización de las leyes y los reglamentos que regulen las situaciones particulares de las actividades laborales que se desarrollan en cada uno de los Países Miembros. Este Instrumento deberá servir al mismo tiempo para impulsar en los Países Miembros la adopción de Directrices sobre sistemas de gestión de la seguridad y la salud en el trabajo así como el establecimiento de un Sistema nacional de seguridad y salud en el trabajo;

Que la Secretaría General ha presentado la Propuesta 97/Rev. 1 de aprobación del Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo;

DECIDE:

Adoptar el siguiente “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 socio demográfico 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 activida-

des 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.

CAPÍTULO II

POLITICA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Artículo 4.- En el marco de sus 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, a fin de prevenir daños en la integridad física y mental de los trabajadores que sean consecuencia, guarden relación o sobrevengan durante el trabajo.

Para el cumplimiento de tal obligación, cada País Miembro elaborará, pondrá en práctica y revisará periódicamente su política nacional de mejoramiento de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo. Dicha política tendrá los siguientes objetivos específicos:

- a) Propiciar y apoyar una coordinación interinstitucional que permita una planificación adecuada y la racionalización de los recursos; así como de la identificación de riesgos a la salud ocupacional en cada sector económico;
- b) Identificar y actualizar los principales problemas de índole general o sectorial y elaborar las propuestas de solución acordes con los avances científicos y tecnológicos;
- c) Definir las autoridades con competencia en la prevención de riesgos laborales y delimitar sus atribuciones, con el propósito de lograr una adecuada articulación entre las mismas, evitando de este modo el conflicto de competencias;
- d) Actualizar, sistematizar y armonizar sus normas nacionales sobre seguridad y salud en el trabajo propiciando programas para la promoción de la salud y seguridad en el trabajo, orientado a la creación y/o fortalecimiento de los Planes Nacionales de Normalización Técnica en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo;

- e) Elaborar un Mapa de Riesgos;
- f) Velar por el adecuado y oportuno cumplimiento de las normas de prevención de riesgos laborales, mediante la realización de inspecciones u otros mecanismos de evaluación periódica, organizando, entre otros, grupos específicos de inspección, vigilancia y control dotados de herramientas técnicas y jurídicas para su ejercicio eficaz;
- g) Establecer un sistema de vigilancia epidemiológica, así como un registro de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, que se utilizará con fines estadísticos y para la investigación de sus causas;
- h) Propiciar la creación de un sistema de aseguramiento de los riesgos profesionales que cubra la población trabajadora;
- i) Propiciar programas para la promoción de la salud y seguridad en el trabajo, con el propósito de contribuir a la creación de una cultura de prevención de los riesgos laborales;
- j) Asegurar el cumplimiento de programas de formación o capacitación para los trabajadores, acordes con los riesgos prioritarios a los cuales potencialmente se expondrán, en materia de promoción y prevención de la seguridad y salud en el trabajo;
- k) Supervisar y certificar la formación que, en materia de prevención y formación de la seguridad y salud en el trabajo, recibirán los profesionales y técnicos de carreras afines. Los gobiernos definirán y vigilarán una política en materia de formación del recurso humano adecuada para asumir las acciones de promoción de la salud y la prevención de los riesgos en el trabajo, de acuerdo con sus reales necesidades, sin disminución de la calidad de la formación ni de la prestación de los servicios. Los

gobiernos impulsarán la certificación de calidad de los profesionales en la materia, la cual tendrá validez en todos los Países Miembros;

l) Asegurar el asesoramiento a empleadores y trabajadores en el mejor cumplimiento de sus obligaciones y responsabilidades en materia de salud y seguridad en el trabajo.

Artículo 5.- Los Países Miembros establecerán servicios de salud en el trabajo, que podrán ser organizados por las empresas o grupos de empresas interesadas, por el sector público, por las instituciones de seguridad social o cualquier otro organismo competente o por la combinación de los enunciados.

Artículo 6.- El desarrollo de las políticas nacionales gubernamentales de prevención de riesgos laborales estará a cargo de los organismos competentes en cada País Miembro. Los Países Miembros deberán garantizar que esos organismos cuenten con personal estable, capacitado y cuyo ingreso se determine mediante sistemas transparentes de calificación y evaluación. Dichos organismos deberán propiciar la participación de los representantes de los empleadores y de los trabajadores, a través de la consulta con sus organizaciones más representativas.

Artículo 7.- Con el fin de armonizar los principios contenidos en sus legislaciones nacionales, los Países Miembros de la Comunidad Andina adoptarán las medidas legislativas y reglamentarias necesarias, teniendo como base los principios de eficacia, coordinación y participación de los actores involucrados, para que sus respectivas legislaciones sobre seguridad y salud en el trabajo contengan disposiciones que regulen, por lo menos, los aspectos que se enuncian a continuación:

a) Niveles mínimos de seguridad y salud que deben reunir las condiciones de trabajo;

- b) Restricción de operaciones y procesos, así como de utilización de sustancias y otros elementos en los centros de trabajo que entrañen exposiciones a agentes o factores de riesgo debidamente comprobados y que resulten nocivos para la salud de los trabajadores. Estas restricciones, que se decidirán a nivel nacional, deberán incluir el establecimiento de requisitos especiales para su autorización;
- c) Prohibición de operaciones y procesos, así como la de utilización de sustancias y otros elementos en los lugares de trabajo que resulten nocivos para la salud de los trabajadores;
- d) Condiciones de trabajo o medidas preventivas específicas en trabajos especialmente peligrosos;
- e) Establecimiento de normas o procedimientos de evaluación de los riesgos para la salud y la seguridad de los trabajadores, mediante sistemas de vigilancia epidemiológica ocupacional u otros procedimientos similares;
- f) Procedimientos para la calificación de los accidentes de trabajo y de las enfermedades profesionales, así como los requisitos y procedimientos para la comunicación e información de los accidentes, incidentes, lesiones y daños derivados del trabajo a la autoridad competente;
- g) Procedimientos para la rehabilitación integral, readaptación, reinserción y reubicación laborales de los trabajadores con discapacidad temporal o permanente por accidentes y/o enfermedades ocupacionales;
- h) Procedimientos de inspección, de vigilancia y control de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo;
- i) Modalidades de organización, funcionamiento y control de los servicios de salud atendiendo a las particularidades de cada lugar de trabajo; y

j) Procedimientos para asegurar que el empleador, previa consulta con los trabajadores y sus representantes, adopte medidas en la empresa, de conformidad con las leyes o los reglamentos nacionales, para la notificación de los accidentes del trabajo, las enfermedades profesionales y los incidentes peligrosos. La notificación a la autoridad competente, al servicio de inspección del trabajo, a la institución aseguradora, o a cualquier otro organismo, deberá ocurrir: i) inmediatamente después de recibir el informe en el caso de accidentes que son causa de defunción; y ii) dentro de los plazos prescritos, en el caso de otros accidentes del trabajo.

Artículo 8.- Los Países Miembros desarrollarán las medidas necesarias destinadas a lograr que quienes diseñan, fabrican, importan, suministran o ceden máquinas, equipos, sustancias, productos o útiles de trabajo:

a) Velen porque las máquinas, equipos, sustancias, productos o útiles de trabajo no constituyan una fuente de peligro ni pongan en riesgo la seguridad y salud de los trabajadores;

b) Cumplan con proporcionar información y capacitación sobre la instalación, así como sobre la adecuada utilización y mantenimiento preventivo de la maquinaria y los equipos; el apropiado uso de sustancias, materiales, agentes y productos físicos, químicos o biológicos, a fin de prevenir los peligros inherentes a los mismos, y la información necesaria para monitorizar los riesgos;

c) Efectúen estudios e investigaciones o se mantengan al corriente de la evolución de los conocimientos científicos y técnicos necesarios para cumplir con lo establecido en los incisos a) y b) del presente artículo;

d) Traduzcan al idioma oficial y en un lenguaje sencillo y preciso, las instrucciones, manuales, avisos de peligro u otras medidas de precaución colocadas en los equipos

y maquinarias, así como cualquier otra información vinculada a sus productos que permita reducir los riesgos laborales; y

e) Velen porque las informaciones relativas a las máquinas, equipos, productos, sustancias o útiles de trabajo sean facilitadas a los trabajadores en términos que resulten comprensibles para los mismos.

Artículo 9.- Los Países Miembros desarrollarán las tecnologías de información y los sistemas de gestión en materia de seguridad y salud en el trabajo con miras a reducir los riesgos laborales.

Artículo 10.- Los Países Miembros deberán adoptar las medidas necesarias para reforzar sus respectivos servicios de inspección de trabajo a fin de que éstos orienten a las partes interesadas en los asuntos relativos a la seguridad y salud en el trabajo, supervisen la adecuada aplicación de los principios, las obligaciones y derechos vigentes en la materia y, de ser necesario, apliquen las sanciones correspondientes en caso de infracción.

CAPÍTULO III

GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD

EN LOS CENTROS DE TRABAJO - OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES

Artículo 11.- En todo lugar de trabajo se deberán tomar medidas tendientes a disminuir los riesgos laborales. Estas medidas deberán basarse, para el logro de este objetivo, en directrices sobre sistemas de gestión de la seguridad y salud en el trabajo y su entorno como responsabilidad social y empresarial.

Para tal fin, las empresas elaborarán planes integrales de prevención de riesgos que comprenderán al menos las siguientes acciones:

- a) Formular la política empresarial y hacerla conocer a todo el personal de la empresa. Prever los objetivos, recursos, responsables y programas en materia de seguridad y salud en el trabajo;
- b) Identificar y evaluar los riesgos, en forma inicial y periódicamente, con la finalidad de planificar adecuadamente las acciones preventivas, mediante sistemas de vigilancia epidemiológica ocupacional específicos u otros sistemas similares, basados en mapa de riesgos;
- c) Combatir y controlar los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual. En caso de que las medidas de prevención colectivas resulten insuficientes, el empleador deberá proporcionar, sin costo alguno para el trabajador, las ropas y los equipos de protección individual adecuados;
- d) Programar la sustitución progresiva y con la brevedad posible de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor o ningún riesgo para el trabajador;
- e) Diseñar una estrategia para la elaboración y puesta en marcha de medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo y de producción, que garanticen un mayor nivel de protección de la seguridad y salud de los trabajadores;
- f) Mantener un sistema de registro y notificación de los accidentes de trabajo, incidentes y enfermedades profesionales y de los resultados de las evaluaciones de riesgos realizadas y las medidas de control propuestas, registro al cual tendrán acceso las autoridades correspondientes, empleadores y trabajadores;

g) Investigar y analizar los accidentes, incidentes y enfermedades de trabajo, con el propósito de identificar las causas que los originaron y adoptar acciones correctivas y preventivas tendientes a evitar la ocurrencia de hechos similares, además de servir como fuente de insumo para desarrollar y difundir la investigación y la creación de nueva tecnología;

h) Informar a los trabajadores por escrito y por cualquier otro medio sobre los riesgos laborales a los que están expuestos y capacitarlos a fin de prevenirlos, minimizarlos y eliminarlos. Los horarios y el lugar en donde se llevará a cabo la referida capacitación se establecerán previo acuerdo de las partes interesadas;

i) Establecer los mecanismos necesarios para garantizar que sólo aquellos trabajadores que hayan recibido la capacitación adecuada, puedan acceder a las áreas de alto riesgo;

j) Designar, según el número de trabajadores y la naturaleza de sus actividades, un trabajador delegado de seguridad, un comité de seguridad y salud y establecer un servicio de salud en el trabajo; y

k) 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.

El plan integral de prevención de riesgos deberá ser revisado y actualizado periódicamente con la participación de empleadores y trabajadores y, en todo caso, siempre que las condiciones laborales se modifiquen.

Artículo 12.- Los empleadores deberán adoptar y garantizar el cumplimiento de las medidas necesarias para proteger la salud y el bienestar de los trabajadores, entre otros, a través de los sistemas de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Artículo 13.- Los empleadores deberán propiciar la participación de los trabajadores y de sus representantes en los organismos paritarios existentes para la elaboración y ejecución del plan integral de prevención de riesgos de cada empresa. Asimismo, deberán conservar y poner a disposición de los trabajadores y de sus representantes, así como de las autoridades competentes, la documentación que sustente el referido plan.

Artículo 14.- Los empleadores serán responsables de que los trabajadores se sometan a los exámenes médicos de pre empleo, periódicos y de retiro, acorde con los riesgos a que están expuestos en sus labores. Tales exámenes serán practicados, preferentemente, por médicos especialistas en salud ocupacional y no implicarán ningún costo para los trabajadores y, en la medida de lo posible, se realizarán durante la jornada de trabajo.

Artículo 15.- Todo trabajador tendrá acceso y se le garantizará el derecho a la atención de primeros auxilios en casos de emergencia derivados de accidentes de trabajo o de enfermedad común repentina.

En los lugares de trabajo donde se desarrollen actividades de alto riesgo o en donde lo determine la legislación nacional, deberá garantizarse la atención por servicios médicos, de servicios de salud en el trabajo o mediante mecanismos similares.

Artículo 16.- Los empleadores, según la naturaleza de sus actividades y el tamaño de la empresa, de manera individual o colectiva, deberán instalar y aplicar sistemas de

respuesta a emergencias derivadas de incendios, accidentes mayores, desastres naturales u otras contingencias de fuerza mayor.

Artículo 17.- 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 de riesgos laborales.

CAPÍTULO IV

DE LOS DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS TRABAJADORES

Artículo 18.- Todos los trabajadores tienen derecho a desarrollar sus labores en un ambiente de trabajo adecuado y propicio para el pleno ejercicio de sus facultades físicas y mentales, que garanticen su salud, seguridad y bienestar.

Los derechos de consulta, participación, formación, vigilancia y control de la salud en materia de prevención, forman parte del derecho de los trabajadores a una adecuada protección en materia de seguridad y salud en el trabajo.

Artículo 19.- Los trabajadores tienen derecho a estar informados sobre los riesgos laborales vinculados a las actividades que realizan.

Complementariamente, los empleadores comunicarán las informaciones necesarias a los trabajadores y sus representantes sobre las medidas que se ponen en práctica para salvaguardar la seguridad y salud de los mismos.

Artículo 20.- Los trabajadores o sus representantes tienen derecho a solicitar a la autoridad competente la realización de una inspección al centro de trabajo, cuando consideren que no existen condiciones adecuadas de seguridad y salud en el mismo. Este derecho comprende el de estar presentes durante la realización de la respectiva

diligencia y, en caso de considerarlo conveniente, dejar constancia de sus observaciones en el acta de inspección.

Artículo 21.- Sin perjuicio de cumplir con sus obligaciones laborales, los trabajadores tienen derecho a interrumpir su actividad cuando, por motivos razonables, consideren que existe un peligro inminente que ponga en riesgo su seguridad o la de otros trabajadores. En tal supuesto, no podrán sufrir perjuicio alguno, a menos que hubieran obrado de mala fe o cometido negligencia grave.

Los trabajadores tienen derecho a cambiar de puesto de trabajo o de tarea por razones de salud, rehabilitación, reinserción y capacitación.

Artículo 22.- Los trabajadores tienen derecho a conocer los resultados de los exámenes médicos, de laboratorio o estudios especiales practicados con ocasión de la relación laboral. Asimismo, tienen derecho a la confidencialidad de dichos resultados, limitándose el conocimiento de los mismos al personal médico, sin que puedan ser usados con fines discriminatorios ni en su perjuicio. Sólo podrá facilitarse al empleador información relativa a su estado de salud, cuando el trabajador preste su consentimiento expreso.

Artículo 23.- Los trabajadores tienen derecho a la información y formación continua en materia de prevención y protección de la salud en el trabajo.

Artículo 24.- Los trabajadores tienen las siguientes obligaciones en materia de prevención de riesgos laborales:

- a) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en el lugar de trabajo, así como con las instrucciones que les impartan sus superiores jerárquicos directos;
- b) Cooperar en el cumplimiento de las obligaciones que competen al empleador;

- c) Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección individual y colectiva;
- d) No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados;
- e) Informar a sus superiores jerárquicos directos acerca de cualquier situación de trabajo que a su juicio entrañe, por motivos razonables, un peligro para la vida o la salud de los trabajadores;
- f) Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y las enfermedades profesionales cuando la autoridad competente lo requiera o cuando a su parecer los datos que conocen ayuden al esclarecimiento de las causas que los originaron;
- g) Velar por el cuidado integral de su salud física y mental, así como por el de los demás trabajadores que dependan de ellos, durante el desarrollo de sus labores;
- h) Informar oportunamente sobre cualquier dolencia que sufran y que se haya originado como consecuencia de las labores que realizan o de las condiciones y ambiente de trabajo. El trabajador debe informar al médico tratante las características detalladas de su trabajo, con el fin de inducir la identificación de la relación causal o su sospecha;
- i) Someterse a los exámenes médicos a que estén obligados por norma expresa así como a los procesos de rehabilitación integral, y
- j) Participar en los organismos paritarios, en los programas de capacitación y otras actividades destinadas a prevenir los riesgos laborales que organice su empleador o la autoridad competente.

CAPÍTULO V

DE LOS TRABAJADORES OBJETO DE PROTECCIÓN ESPECIAL

Artículo 25.- El empleador deberá garantizar la protección de los trabajadores que por su situación de discapacidad sean especialmente sensibles a los riesgos derivados del trabajo. A tal fin, deberán tener en cuenta dichos aspectos en las evaluaciones de los riesgos, en la adopción de medidas preventivas y de protección necesarias.

Artículo 26.- El empleador deberá tener en cuenta, en las evaluaciones del plan integral de prevención de riesgos, los factores de riesgo que pueden incidir en las funciones de procreación de los trabajadores y trabajadoras, en particular por la exposición a los agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales, con el fin de adoptar las medidas preventivas necesarias.

Artículo 27.- Cuando las actividades que normalmente realiza una trabajadora resulten peligrosas durante el período de embarazo o lactancia, los empleadores deberán adoptar las medidas necesarias para evitar su exposición a tales riesgos. Para ello, adaptarán las condiciones de trabajo, incluyendo el traslado temporal a un puesto de trabajo distinto y compatible con su condición, hasta tanto su estado de salud permita su reincorporación al puesto de trabajo correspondiente. En cualquier caso, se garantizará a la trabajadora sus derechos laborales, conforme a lo dispuesto en la legislación nacional de cada uno de los Países Miembros.

Artículo 28.- Se prohíbe la contratación de niñas, niños y adolescentes para la realización de actividades insalubres o peligrosas que puedan afectar su normal desarrollo físico y mental. La legislación nacional de cada País Miembro establecerá las edades límites de admisión a tales empleos, la cual no podrá ser inferior a los 18 años.

Artículo 29.- Previamente a la incorporación a la actividad laboral de niñas, niños y adolescentes, el empleador deberá realizar una evaluación de los puestos de trabajo a desempeñar por los mismos, a fin de determinar la naturaleza, el grado y la duración de la exposición al riesgo, con el objeto de adoptar las medidas preventivas necesarias.

Dicha evaluación tomará en cuenta los riesgos específicos para la seguridad, salud y desarrollo de las niñas, niños y adolescentes.

El empleador deberá informar a las niñas, niños y adolescentes y a sus padres, representantes o responsables, de los riesgos y las medidas adoptadas.

Artículo 30.- Los empleadores serán responsables de que a las niñas, niños y adolescentes trabajadores se les practiquen exámenes médicos de pre empleo, periódicos o de retiro. Cuando los mayores de 18 años pero menores de 21 estén realizando trabajos considerados como insalubres o peligrosos, de acuerdo con lo previsto en la legislación nacional, los exámenes periódicos deberán efectuarse hasta la edad de 21 años, por lo menos cada año.

Tales exámenes les serán practicados por un médico especialista en salud ocupacional, y los resultados deberán ser informados a sus padres, representantes o responsables.

CAPÍTULO VI

DE LAS SANCIONES

Artículo 31.- Los Países Miembros adoptarán las medidas necesarias para sancionar a quienes por acción u omisión infrinjan lo previsto por el presente Instrumento y demás normas sobre prevención de riesgos laborales.

La legislación nacional de cada País Miembro determinará la naturaleza de las sanciones aplicables para cada infracción, tomando en consideración, entre otros, la gravedad de la falta cometida, el número de personas afectadas, la gravedad de las lesiones o los daños producidos o que hubieran podido producirse por la ausencia o deficiencia de las medidas preventivas necesarias y si se trata de un caso de reincidencia.

Artículo 32.- Cuando una violación grave de las normas vigentes constituya un peligro inminente para la salud y seguridad de los trabajadores, del mismo lugar de trabajo y su entorno, la autoridad competente podrá ordenar la paralización total o parcial de las labores en el lugar de trabajo, hasta que se subsanen las causas que lo motivaron o, en caso extremo, el cierre definitivo del mismo.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- La presente Decisión entrará en vigencia desde el momento de su publicación en la Gaceta Oficial del Acuerdo de Cartagena.

Segunda.- Se crea el Comité Andino de Autoridades en Seguridad y Salud en el Trabajo, cuya composición será definida por el Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores mediante Decisión, y que tendrá las siguientes funciones principales:

- a) Coadyuvar a la aplicación de la presente Decisión y demás instrumentos complementarios;
- b) Asesorar a las Autoridades Competentes y emitir opinión técnica no vinculante sobre los temas referidos al “Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo” ante el Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores, la Comisión o la Secretaría General de la Comunidad Andina;

c) Proponer las eventuales modificaciones, ampliaciones y normas complementarias del presente “Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el Trabajo”;

d) Facilitar criterios técnicos que permitan superar las eventuales discrepancias que pudiesen surgir sobre la interpretación o aplicación de la presente Decisión. No obstante, de persistir las mismas, se podrá recurrir a los mecanismos previstos en el Tratado del Tribunal de Justicia de la Comunidad Andina.

El Comité se reunirá al menos una vez por año, o cuando lo solicite su Presidencia, el Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores, la Secretaría General de la Comunidad Andina o, por lo menos, dos Países Miembros.

El Comité actuará de conformidad con lo dispuesto en la normativa comunitaria aplicable, incluyendo lo previsto en el Reglamento de la Comisión de la Comunidad Andina.

Tercera.- En la medida en que lo previsto por las respectivas legislaciones nacionales no sea incompatible con lo dispuesto por el presente Instrumento, las disposiciones de las mismas continuarán vigentes. En todo caso, cuando la legislación nacional establezca obligaciones y derechos superiores a los contenidos en este Instrumento, éstos prevalecerán sobre las disposiciones del mismo.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.- La presente Decisión será aplicada de conformidad con las disposiciones de su Reglamento, el cual será aprobado mediante Resolución de la Secretaría General de la Comunidad Andina en un plazo máximo de 6 meses desde su aprobación, previa opinión del Comité Andino de Autoridades en Seguridad y Salud en el Trabajo y del Consejo Asesor de Ministros de Trabajo, en consulta con el Consejo Andino de Ministros de Relaciones Exteriores.

Segunda.- En el caso específico de la República Bolivariana de Venezuela y sus nacionales la vigencia de la presente Decisión será a partir del 31 de diciembre de 2006.

Tercera.- Los Países Miembros se comprometen a adoptar todas las medidas que sean necesarias para dar aplicación a las disposiciones del presente Instrumento en sus respectivos ordenamientos jurídicos internos, en un plazo de doce meses siguientes a su entrada en vigencia.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las Buenas Prácticas de Manufactura son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación.

Son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación, contribuyendo al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano.

Son indispensables para la aplicación del Sistema HACCP (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control), de un programa de Gestión de Calidad Total (TQM) o de un Sistema de Calidad como ISO 9000 e ISO 22000. (SAGPyA, 2009).

Implementación de BPM's

La responsabilidad de asegurar el cumplimiento de esta parte del proceso, estará a cargo del área de control de calidad, quienes claramente deben informar y entrenar

al personal sobre las técnicas para el manejo de alimentos inocuos y seguros. También, informarán sobre el peligro de una inadecuada higiene personal.

Para el correcto funcionamiento de las BPM's se tomarán en cuenta parámetros específicos en cada una de las aéreas a aplicar, con ayuda de fichas. En el caso de existir algún inconveniente o deficiencia, se pondrá en marcha acciones correctivas para asegurar la calidad del producto final.

Un programa de BPM's debe constar como mínimo de (Khalil, 2004):

- Programa de capacitación del personal
- Verificación y control de las instalaciones y el terreno
- Programas de limpieza y desinfección
- Programa de control de plagas y contaminantes químicos
- Control en el proceso de elaboración y mantenimiento de equipos
- Verificación en la recepción y el almacenamiento
- Programa de retiro de productos

Control del Personal

Higiene

Según Wildbrett (2006) los empleados deben:

- Bañarse diariamente para lo cual la industria contará con el área respectiva provista de baños y duchas e implementos de limpieza.
- Antes de entrar al área de proceso deben lavar y desinfectar a fondo sus manos en los lavabos instalados en puntos estratégicos.
- El personal masculino, afeitarse o usar protectores de barba o bigote y mantener el cabello corto.
- El personal femenino, recogerse el cabello.
- Retirar joyas y artículos personales, previo al ingreso del área de producción, situándolos en los casilleros designados individualmente.

Uniforme:

Según el Reglamento Oficial BPM Ecuador (Noboa, 2002):

- Se proveerá al personal de un uniforme adecuado según su área de trabajo que deberá usarse a todo momento. El uniforme consta de: camiseta de algodón de manga corta que especifica el día de la semana en el que debe ser usado, pantalón de tela, botas de caucho y cofia de tela.
- Dentro de la fábrica existen dispensadores de guantes plásticos para que el personal pueda cambiarse de guantes cada que lo requiera.
- Previo al ingreso a la planta, el personal debe pasar por áreas de desinfección de calzado.
- Personal que trabaja en el área de laboratorio será provisto de un mandil blanco cerrado de manga larga.

Educación y Capacitación:

Toda planta procesadora de alimentos debe implementar un plan de capacitación continuo y permanente para todo el personal sobre la base de Buenas Prácticas de Manufactura, a fin de asegurar su adaptación a las tareas asignadas.

Esta capacitación está bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por ésta, o por personas naturales o jurídicas competentes. Deben existir programas de entrenamiento específicos, que incluyan normas, procedimientos y precauciones a tomar, para el personal que labore dentro de las diferentes áreas (Noboa, 2002).

Control de Instalaciones y Terreno

Los establecimientos donde se producen y manipulan alimentos serán diseñados y construidos en armonía con la naturaleza de las operaciones y riesgos asociados a la actividad y al alimento, de manera que puedan cumplir con los siguientes requisitos (Noboa, 2002):

- a) Que el riesgo de contaminación y alteración sea mínimo;
- b) Que el diseño y distribución de las áreas permitan un mantenimiento, limpieza y desinfección apropiados que minimicen las contaminaciones;
- c) Que las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, no sean tóxicos y estén diseñados para el uso pretendido, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar;
- d) Que facilite un control efectivo de plagas y dificulte el acceso y refugio de las mismas.

La edificación debe diseñarse y construirse de manera que (Noboa, 2002):

- a) Ofrezca protección contra polvo, materias extrañas, insectos, roedores, aves y otros elementos del ambiente exterior y que mantenga las condiciones sanitarias;
- b) La construcción sea sólida y disponga de espacio suficiente para la instalación; operación y mantenimiento de los equipos así como para el movimiento del personal y el traslado de materiales o alimentos;
- c) Brinde facilidades para la higiene personal;
- d) Las áreas internas de producción se deben dividir en zonas según el nivel de higiene que requieran y dependiendo de los riesgos de contaminación de los alimentos.
- e) Existan gabinetes donde se guardan productos peligrosos (insecticidas, venenos y solventes) deben estar rotulados y con avisos de advertencia.
- f) Se dispondrá por separado de un lugar específico para el almacenamiento de materias primas, empaques y material de limpieza, evitando así contaminación cruzada.
- g) Focos dentro de la planta, tendrán protectores para evitar contaminación con producto en caso de focos rotos.
- h) Debe existir un sistema de señalización y normas de seguridad en lugares visibles, que debe ser acatado por el personal y por los visitantes.
- i) En el caso de visitas, deberán acatar las disposiciones y normas de seguridad e higiene dentro de la planta.

Calidad del Aire y Ventilación (Noboa, 2002):

- a) Se debe disponer de medios adecuados de ventilación natural o mecánica, directa o indirecta y adecuado para prevenir la condensación del vapor, entrada de polvo y facilitar la remoción del calor donde sea viable y requerido;
- b) Los sistemas de ventilación deben ser diseñados y ubicados de tal forma que eviten el paso de aire desde un área contaminada a una área limpia; donde sea necesario, deben permitir el acceso para aplicar un programa de limpieza periódica;
- c) Los sistemas de ventilación deben evitar la contaminación del alimento con aerosoles, grasas, partículas u otros contaminantes, inclusive los provenientes de los mecanismos del sistema de ventilación, y deben evitar la incorporación de olores que puedan afectar la calidad del alimento; donde sea requerido, deben permitir el control de la temperatura ambiente y humedad relativa;
- d) Las aberturas para circulación del aire deben estar protegidas con mallas de material no corrosivo y deben ser fácilmente removibles para su limpieza;
- e) Cuando la ventilación es inducida por ventiladores o equipos acondicionadores de aire, el aire debe ser filtrado y mantener una presión positiva en las áreas de producción donde el alimento esté expuesto, para asegurar el flujo de aire hacia el exterior; y,
- f) El sistema de filtros debe estar bajo un programa de mantenimiento, limpieza o cambios.

Limpieza y Desinfección:

- a) La limpieza y el orden deben ser factores prioritarios en estas áreas.
- b) Las sustancias utilizadas para la limpieza y desinfección, deben ser aquellas aprobadas para su uso en áreas, equipos y utensilios donde se procesen alimentos destinados al consumo humano.
- c) Los procedimientos de limpieza y desinfección deben ser validados periódicamente.
- d) Las cubiertas de las mesas de trabajo deben ser lisas, con bordes redondeados, de material impermeable, inalterable e inoxidable, de tal manera que permita su fácil limpieza.
- e) El agua que se usa debe ser potable y que cumpla con las características de las normas NTE INEN 1 108:2010 (“Agua Potable. Requisitos”). Se verifica la calidad de la misma realizando controles físico-químicos semanalmente y microbiológicos mensualmente.

- **Limpieza**

Para la limpieza de las instalaciones, equipos y utensilios se seguirá el siguiente procedimiento: restregado, remojo, lavado y enjuague. El agente químico a utilizar será VQ-30 que tiene como principio activo surfactantes aniónicos y ácidos inorgánicos

- **Desinfección**

Cuando las superficies a desinfectar se encuentren totalmente limpias, se procederá a la desinfección de todas las áreas, equipos y utensilios con un compuesto clorado.

Control de plagas y contaminantes químicos

Dado a que insectos y roedores pueden afectar a la inocuidad del producto se toman ciertas medidas preventivas para reducir estos riesgos, estas incluyen (Wildbrett, 2006):

- Mantener las puertas de acceso desde el exterior de la planta siempre cerradas y con mecanismos auto cerrantes en buen estado y las rendijas inferiores menores a 5 mm.
- Toda alcantarilla debe tener la rejilla correspondiente (apertura entre celda menor a 5 mm).
- Las ventanas deben tener mallas en buen estado para evitar el ingreso de moscos u otro insecto.
- Los insecticidas y plaguicidas necesarios deben estar almacenados correctamente en sitios cerrados.
- Se debe disponer de recolectores de basura en varios lugares de la planta que están cerrados adecuadamente con un mecanismo de pedal. Existe personal encargado de la recolección de la basura periódicamente.

- Todos los materiales de limpieza y cualquier contaminante químico deberá ser almacenado en su gabinete respectivo con la rotulación, especificación y control necesarios.
- Se elegirá a una empresa especializada en el control de plagas para inspecciones periódicas en la planta según el tiempo especificado por dicha empresa.

Verificación en la recepción y el almacenamiento (Noboa, 2002)

- Se verificará el estado de las materias primas el momento de su recepción por medio de la ficha técnica de cada una de las materias primas que son entregadas por cada proveedor. Ver Anexos 9.5 a 9.9.
- Se colocará al producto en una bodega de acuerdo a su fecha de elaboración.
- Se controlará la presencia de agua o humedad dentro de la bodega de tal manera que no afecte al producto.
- Se controlará la temperatura, humedad y circulación de aire en las áreas de bodegas respectivas.
- Se seguirán las mismas regulaciones para el control de plagas como en el resto de la planta.

Programa de retiro de productos

Se utilizará un programa de trazabilidad durante toda la producción, para de esta manera tener una precisión del historial de las materias primas utilizadas, el proceso

realizado, y la ubicación y trayectoria a lo largo de la cadena de producción (Polledo, 2002).

De esta manera, en el momento del retiro de un producto, se verá en donde hubo la falla y se corregirá cuando sea posible hasta que el producto cumpla con las características óptimas.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Por sus siglas en inglés son conocidos como SSOP que significan Sanitation Standard Operating Procedures. POES son generalmente los pasos documentados que deben seguirse para garantizar la limpieza adecuada de las superficies de contacto con el producto y no del producto. Estos procedimientos de limpieza deben ser lo suficientemente detallados para asegurarse de que la adulteración del producto no se produzca. Todos los planes de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control) requieren POES para ser documentados y revisados periódicamente para incorporar los cambios en la planta física. Este procedimiento de revisión puede tomar muchas formas, desde revisiones anuales o al azar. POES en relación con el Plan Maestro de Saneamiento y el Programa de Inspección Pre-Operacional, son las directrices operacionales para el saneamiento completo de elaboración de alimentos relacionados y uno de los pilares principales de toda la industria en la implementación de APPCC (Khalil, 2004).

Los POES abarcan la limpieza y desinfección antes y durante los procesos de fabricación previniendo en su mayoría la contaminación o adulteración del producto, eliminado o reduciendo los riesgos microbiológicos, estos incluyen (Khalil, 2004):

- Manutención general
- Sustancias utilizadas para limpieza y desinfección: los desinfectantes usados deben ser efectivos contra microorganismos patógenos.
- Almacenamiento de materiales tóxicos
- Control de plagas
- Limpieza de las superficies de contacto con alimentos
- Almacenamiento y manipulación de equipos y maquinaria
- Retiro de basura y residuos

2.8 Marco Legal

Las primeras leyes preventivas del país datan de 1916, las mismas que fueron fortalecidas en la década de 1920. El código de trabajo promulgado en el año de 1938, incorpora disposiciones concretas sobre riesgos del trabajo y prescribe normas para su prevención.

En el año de 1942 el Seguro Social Ecuatoriano, legisla por primera vez, en materia de Seguridad e Higiene del Trabajo, pero pone en vigencia 22 años más tarde, esto es en el año 1964, creando el Seguro de Riesgos del Trabajo.

Los organismos que se encuentran involucrados en nuestra legislación son los siguientes:

a) Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social.

El IESS en el año de 1973, pone en funcionamiento el Departamento de Riesgos del Trabajo, de conformidad a lo establecido en el estatuto y como paso previo a la suscripción del convenio ECU 74/006 (IESS-OIT-PNUD). A su vez en el año de 1978 crea la División de Riesgos del Trabajo.

b) Ministerio de Relaciones Laborales.

Pese a que en el año de 1938 fuera expedido el Código de Trabajo, las funciones preventivas y de controles establecidas de dicho cuerpo legal, inicia en el año de 1974, al poner en funcionamiento el Departamento de Higiene Industrial.

c) Ministerio de Salud Pública.

En el año de 1944 el Ministerio expide el primer Código de la Salud, en el que se dispone la organización del Departamento de Ingeniería Sanitaria e Higiene Industrial.

El código de la salud, expedido en 1971 y actualmente en vigencia, es menos específico, en la definición del ámbito sobre el cual debe actuar a fin de proteger la salud de los trabajadores.

d) Instituto Ecuatoriano de Normalización

Es el organismo adscrito al Ministerio de Comercio Exterior, Industrialización y pesca, es el encargado de la elaboración de normas técnicas y códigos de prácticas para la normalización y homologación de medios de protección personal y colectiva.

NORMATIVA ECUATORIANA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO VIGENTE.

Constitución Política

Sección Segunda: Del Trabajo

- Art 35 N. 11: Empleador responsable de las obligaciones laborales
- Art 36. Derechos laborales de las mujeres, de las condiciones de trabajo.

Sección Cuarta: De la Salud

- Art 42. Garantiza el derecho a ambientes laborales saludables.

Sección Quinta: De los grupos vulnerables

- Art 50. Protección especial en el trabajo y contra la explotación económica en condiciones laborales peligrosas.
- Art. 53. Prevención de la discapacidad, salud, educación, capacitación

Sección Sexta: De la Seguridad Social

- Art 57. Sobre el seguro General Obligatorio
- Art 61. Sobre los Seguros Complementarios

Decisión 584 de la C.A.N

Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el trabajo

Dada en Quirama, Antioquia de 25 de Junio de 2003, reformada en 04 Mayo.

Resolución 957 de la C.A.N

Reglamento al Instrumento Andino de Seguridad y Salud en el trabajo

Dada en Lima el 23 de Septiembre de 2005

Convenios Internacionales

- 53 convenios ratificados con OIT
- 19 específicos y alrededor de 15 relacionados con la Seguridad y Salud en el trabajo.
- No. 81 Inspección del trabajo, protección contra radiaciones, ruido, vibraciones.
- Convenio Simón Rodríguez C.A.N

Leyes del País

- Código del Trabajo
- Ley de Seguridad Social
- Ley de Minería
- Ley de Sanidad Vegetal

Normativa Marco

Reglamento de Seguridad y Salud de los Trabajadores y Mejoramiento del Medio

Ambiente laboral, Decreto Ejecutivo 2393 del 17 de Noviembre de 1986

Normativa Específica

Reglamento para el funcionamiento de Servicios Médicos de empresa, acuerdo ministerial 1404 del 25 de octubre de 1978.

Reglamento de Seguridad e Higiene de los Trabajadores Portuarios, Resolución No 360 del 13 de Noviembre de 1979.

Normativa Específica

Reglamento de Seguridad del Trabajo contra Riesgos en Instalaciones de Energía Eléctrica, acuerdo ministerial 013 del 3 de febrero de 1989.

Reglamento de Seguridad para la construcción y obras públicas, acuerdo ministerial 011 del 9 de febrero de 1993.

Normativa Específica

Reglamento General de Plaguicidas y productos afines del 15 de julio de 1993.

Reglamento General del Seguro de Riesgos del Trabajo, resolución 741 del 18 de septiembre de 1990, reformado con la resolución 874 del 12 de febrero de 1996.

Normativa Específica

Reglamento de Seguridad Minera, decreto ejecutivo 3934 de 1996.

Reglamento General de Responsabilidad Patronal, resolución C.I 010 del 12 de agosto de 1998.

Normativa para el proceso de investigación de accidentes-incidentes, resolución C:I: 118 del 10 de Julio del 2001.

Acuerdos Ministeriales

Acuerdo No. 0213 – Registro Oficial No. 695 del 31 de Octubre de 2002

Política Institucional en Seguridad y Salud y Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Acuerdo No. 0221 – 14 Noviembre/ 02, sustituido por el Acuerdo No. 220 RO. 83 del 17 de agosto de 2005.

Guía para elaboración de Reglamentos Internos de Seguridad y Salud de las Empresas.

Acuerdo No. 00132 Registro Oficial No. 008 del 27 de enero de 2003

Registro de Accidentes y Enfermedades de origen Laboral

Acuerdo Ministerial No. 00166 del 28 de abril de 2004

Adhesión a la celebración del día mundial de la Seguridad y Salud en el Trabajo y Creación de Mesa de Dialogo en Seguridad y Salud

Acuerdo ministerial No. 218 RO. 083 del 17 de agosto de 2005

Registro de profesionales en Seguridad y Salud en el Trabajo

Acuerdo Ministerial No. 213 a 217 RO. 083 del 17 de agosto de 2005

Reconocimiento a la gestión empresarial en seguridad y Salud Normativa Especifica

Normas Inen: De señalización de Seguridad y de Equipos de Protección Personal

Ordenanzas Municipales, del MDMQ

Reglamentos Internos de Seguridad e higiene del Trabajo de las empresas.

CAPITULO III

3. Situación actual de la hostel san Javier

3.1. Generalidades de la HOSTAL SAN JAVIER

La hostel San Javier empieza a brindar sus servicio en el año 2008 a cargo del Coronel Alberto Illescas el mismo que es el gerente general y dueño de la hostel.

Las instalaciones de la Hostel San Javier se encuentran en el sector centro norte de la ciudad de Quito en la calle San Javier 26-117 y Orellana. Este es el motivo del nombre de la hostel.

La hostel cuenta con 16 habitaciones las cuales tiene TV y baño privado se dividen en habitaciones simples, matrimoniales, dobles y triples, también cuenta con 13 empleados los mismos que ayudan a realizar diferentes actividades para que la hostel San Javier siga en marcha.

3.1.1 Misión de la HOSTAL SAN JAVIER

Obtener un enorme prestigio, obteniendo alta demanda mediante unos servicios de calidad, en alojamiento, específicamente dirigidos a un target corporativo y ejecutivos, creciendo junto con el mercado turístico.

3.1.2 Visión

Estar al margen de un buen reconocimiento como un hostel de primera, llegando al servicio de alta calidad hacia nuestro cliente junto con el placer, comodidad y satisfacción de total confianza.

3.1.3 Políticas de la hostel:

Para los empleados

- Siempre sonría y sea atento y cordial con todos nuestros huéspedes.
- Trate siempre de ayudarlos y complacerlos de la mejor manera.
- Si siente que no puede ayudar a un huésped pida a cualquiera de sus compañeros que lo ayudemos siempre habrá alguien dispuesto a hacerlo.
- Su apariencia es su carta de presentación en todo momento deberá estar limpio e impecable.
- El maquillaje de las mujeres deberá sobrio y discreto.
- El personal en si no debemos usar joyas o accesorios exagerados.
- A todo momento deberá estar dispuesto a trabajar de esta forma la empresa se mantendrá limpia siempre y funcionando debidamente sin importar su área de trabajo.
- Sea siempre puntual.
- Está terminantemente prohibido el consumo de bebidas alcohólicas, estupefacientes y cigarrillos durante el horario de trabajo.
- No se podrá ingresar al área de su trabajo si se encuentra bajo influencia del alcohol o cualquier droga.
- No se permite el ingreso de maletas o mochilas grandes.
- El hostel San Javier es su lugar de trabajo no un lugar para sociabilizar, las visitas personales están prohibidas.
- Está prohibido el uso del teléfono de la empresa para uso personal

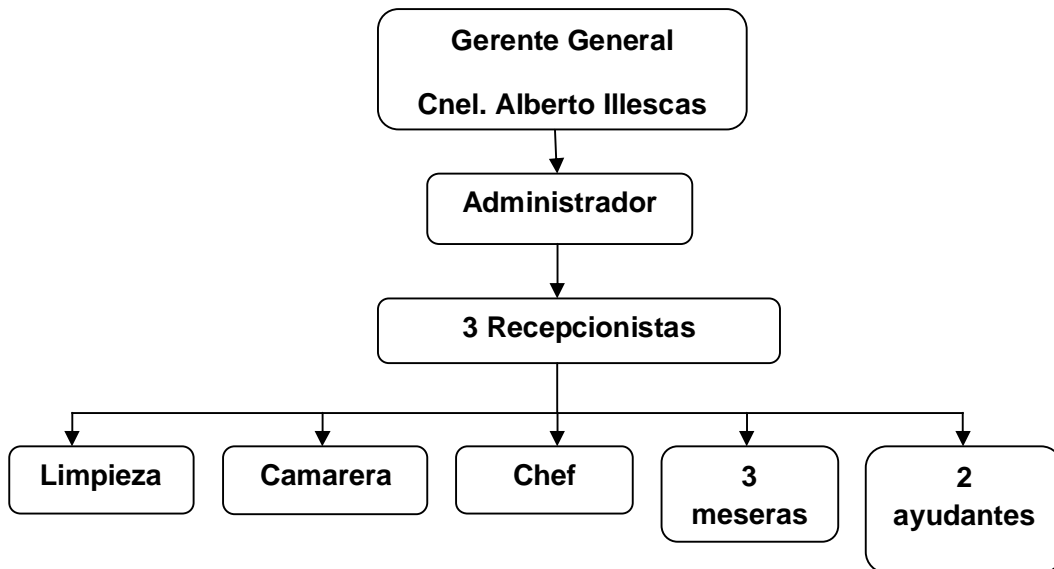
- No se permitirá involucramiento sentimental por parte del personal con los huéspedes.
- La honradez es muy importante, usted no podrá tomar prestado peor aun robar nada tanto del personal como de los huéspedes.
- Deberá mantener completa confidencialidad de las prácticas e información de la empresa en todo momento.
- Es su responsabilidad el control de la entrada de visitas a las habitaciones sea muy precavido.
- Bajo ninguna circunstancia debe abandonar el puesto de trabajo.
- Es importante manifestar que en el hotel no se puede perder nada.

Para los huéspedes.

- Puede hacer el check in a cualquier hora del día.
- El check out siempre será a las 12:00 pm
- Para mayor seguridad puede encargar las cosas de valor en gerencia.
- El desayuno será servido hasta las 10:00 am
- La forma de pago se realizara según el acuerdo.
- Está prohibido ingresar personas ajenas que no están registradas en cualquier habitación.
- Cualquier pérdida o destrucción en las habitaciones será cobrado a la persona que está haciendo uso de la habitación.

3.2 Organigrama, Funciones y Responsabilidades.

3.2.1 Organigrama



3.2.2 Funciones:

Gerente General

Supervisa que el trabajo este correctamente desempeñado por parte de quienes integran la Hostal San Javier

Realiza requisiciones, recibe el dinero al final del día por parte del administrador

Apoya en la recepción para recibir a los huéspedes algunas veces también apoya a la camarera a arreglar las habitaciones

Administrador

Es el encargado de la recepción en las mañanas, en caso de no estar el gerente general supervisa al resto de empleados que realicen bien su trabajo.

Debe entregar el dinero al gerente general una vez cerrado el turno.

Recepcionistas:

Este cargo comparten diferentes personas es el encargado de abrir la puerta a los huéspedes que deseen hospedarse, ayudar con la maletas en caso de requerir este servicio, solicita llenar la tarjeta de registro a los huéspedes indicar los horarios establecidos por el establecimiento.

Camareras:

Esta encargado de realizar la limpieza y orden de las habitaciones, en caso de requerir ayuda en el restaurante la camarera da apoyo en el restaurante.

Limpieza:

Este cargo ayuda con el aseo de las habitaciones, limpieza de baños del hotel, en caso de requerir ayuda en la cocina debe apoyar para lavar la vajilla, cubertería, etc.

3.3. Procesos de Alojamiento.

Check in

- El recepcionista debe abrir la puerta a los huéspedes el mismo que ayuda con las maletas y da la bienvenida acompañándolos al área de la recepción.

- El recepcionista da la tarjeta de registro para que los huéspedes llenen sus datos más importantes.
- Al momento del check in coordinan de que manera va a ser la forma de pago, si desea puede dejar un 50% en ese momento y el otro 50 % pagara al final.
- Una vez llenada la tarjeta de registro el recepcionista hace la entrega de un rollo de papel higiénico, el control remoto, y las llaves de la habitación.
- En caso de necesitar ayuda con las maletas él mismo se encarga de llevarlas hasta la habitación asignada.

NOTA: La hostel no cuenta con elevadores por lo tanto los huéspedes y empleados deben subir las gradas hasta un segundo piso.

Check out

- El check out es a partir de las 12h00Al momento que el huésped desea abandonar la habitación, hace la entrega del control remoto con las pilas y la llave de la habitación
- En caso de no haber cancelado el total de la estadía deben cancelarlo en ese momento

La hostel acepta tarjetas de crédito como: Visa, Mastercard, Diners Club

Habitaciones

Arreglo y Limpieza

- La camarera es la encargada de arreglar y limpiar las habitaciones una vez que los huéspedes hayan salido.

- Sacan las cobijas y blancos antiguos y reemplazan por unos limpios
- Lavan la tina de baño con cloro y desinfectantes.
- Desinfectan inodoros, lavabo y piso

3.4. Procesos de Elaboración de Alimentos.

La hostel San Javier cuenta con un restaurante y cafetería que tiene capacidad para 80 personas y ofrece:

- Menús ejecutivos
- Cenas
- Platos a la carta
- Variedad de café
- Variedad de pastas
- Coctails
- Bocadoitos

La materia prima llega al restaurante por medio de una camioneta. La misma que es comprada en el mercado.

El mesero traslada los alimentos desde la camioneta hasta la cocina sin protección para sus manos.

Levanta grandes pesos en la posición incorrecta

El personal guarda los vegetales en cartones.

Las carnes son guardadas en una refrigeradora mediana junto al lavaplatos.

Tiene una cocina industrial mediana en la cual cocinan todas los alimentos.

NOTA: el personal no utiliza protector para el cabello, manos y boca para manipular los alimentos.

Traslado de la materia prima hasta el restaurante

3.5 Diagnostico Situacional de la HOSTAL SAN JAVIER

Actualmente la Hostal San Javier brinda servicio de alojamiento y alimentación en las siguientes condiciones:

Área de Recepción

- En esta área de la hostal pude encontrar en la parte interna del mismo, donde están los empleados, cables en el suelo que conecta a la computadora, alfombras deshilachadas las mismas que podrían causar un incendio por alguna falla de los cables.
- El suelo es de madera y baldosa.
- Cuentan con un banco de madera en caso de que el empleado requiera sentarse.
- Tiene la caja fuerte
- En todas las instalaciones de la hostal cuenta con señalización de las salidas de emergencia.
- En la escalera principal cuenta con un extintor caducado
- Se puede observar cables pelados sobre una pared húmeda con moho
- No cuenta con ascensores.

Área de Ama de Llaves

- Las habitaciones tienen TV con cable y baño privado
- En la habitación cuentan con camas de madera
- Armarios de madera con 5 armadores de metal
- Tiene cables colgados que van desde la habitación al baño
- Tienen una mini nevera sobre esta se encuentra la TV
- Tiene TV empotradas en la pared
- El baño tiene servicio higiénico, lavabo, ducha, dentro de este existen cables colgando, los interruptores están muy cerca al lavabo y mal colocados.

Área de Cocina

- La cocina no cuenta con suficiente espacio para almacenar los alimentos
- Tiene una cocina industrial y los utensilios que emplean para la preparación de los alimentos son caseros.
- El personal no tiene la vestimenta adecuada para laborar con alimentos, no usan malla protectora para el cabello, mascara ni guantes para manipularlos.
- El restaurante no cuenta con un procedimiento para selección de materia prima y garantizar que este en buen estado para el consumo humano.
- El restaurante de la hostel no cuenta con un alacena para guardar abarrotes y separar correctamente los alimentos.

Lavandería

- La Hostal san Javier no cuenta con departamento de lavandería.
- La hostel San Javier manda a lavar la ropa de los huéspedes en caso de solicitar este servicio a una empresa particular

Personal

- La hostel San Javier no cuenta con personal entrenado sobre hotelería
- Cada empleado tiene que lavar su ropa de trabajo la misma que comprende de una camiseta y un pantalón jean.
- No existe un control de posibles enfermedades, el personal aparenta tener buena salud para poder laborar.
- La hostel no cuenta con un programa de capacitación, cumplimiento de metas y motivación para el personal.

Medidas de seguridad

- El hostel cuenta con un extintor caducado en el área de recepción
- La hostel no cuenta con medidas de seguridad para el personal ni para los huéspedes con el fin de evitar posibles accidentes, es por esta razón que el estudio es factible para la propuesta de un sistema de seguridad industrial hotelero.

Área Legal

- No se cumplen con las normas de seguridad y salud ocupacional

3.5.1 Identificación y evaluación de Riesgos de seguridad Industrial, salud ocupacional e inocuidad de los alimentos en LA HOSTAL SAN JAVIER

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Recepción									Estimación										
Tipos de Riesgos	Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante		
	S	I	S	I	S	I	S	I	< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 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		5		10		150							X					
2 Caídas de objetos por manipulación	1		1		2		2		X										
3 Golpes por y contra objetos	0,5		1		1		0,5		X										
4 Golpes por caídas de objetos	0,1		1		1		0,1		X										
5 Atrapamientos por o entre objetos	0,1		1		1		0,1		X										
6 Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas	0,1		1		1		0,1		X										
7 Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras)	0,1		1		1		0,1		X										
8 Falta de Orden y limpieza	0,5		1		1		0,5		X										
9 Herramientas defectuosas	0,1		1		1		0,1		X										

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																									
Area de Recepción										Estimación															
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposicion		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante							
										< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400							
RIESGOS FÍSICOS NO MECÁNICOS										S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Exposición a Ruido	3		1		3		9		X															
2	Vibración	0,5		1		1		0,5		X															
3	Temperaturas Extremas (Frio, Calor).	0,1		1		1		0,1		X															
4	Ventilación deficiente	0,1		1		1		0,1		X															
5	Exposición a Iluminación deficiente	0,1		1		1		0,1		X															

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																							
Area de Recepción										Estimación													
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposicion		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante					
										< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400					
RIESGOS QUIMICOS										S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Emanación de sustancias químicas	0,1		1		0,5		0,05		X													
2	Contacto con químicos	0,1		1		0,5		0,05		X													
3	Exposición a polvos o pelusa	0,5		1		2		1		X													
4	Manipulación de químicos	0,1		1		0,5		0,05		X													
5	Derrame de productos químicos	0,1		1		0,5		0,05		X													
6	Emanación de gases	0,1		1		0,5		0,05		X													

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Recepción									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
										< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400	
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)	0,1		1		0,5		0,05		X									
2	Exposición a enfermedad (gripes, resfriados)	3		1		2		6		X									
3	Exposición a alergias (animales, vegetales)	0,5		1		1		0,5		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Recepción									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
										< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400	
RIESGOS ERGONÓMICOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Posturas inadecuadas	10		5		10		500										X	
2	Movimientos repetitivos	10		5		10		500										X	
3	Capacidad física inadecuada	6		1		3		18		X									
4	Posición de pie largos períodos	3		1		3		9		X									
5	Posición sentado largos períodos	6		1		6		36			X								
6	Levantamiento incorrecto de objetos	10		5		3		150					X						

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Recepción									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
										< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400	
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		1		3		18		X									
2	Estrés	10		1		3		30				X							
3	Apremio de tiempo	6		1		2		12		X									
4	Ausencia de pausas en trabajo	3		1		2		6		X									
5	Monotonía, repetitividad, rutina	10		1		10		100						X					
6	Nivel de responsabilidad alto	10		1		10		100						X					
7	Comunicación deficiente	1		1		1		1		X									
8	Orientación deficiente	1		1		1		1		X									
9	Falta conocimiento/ experiencia	6		1		2		12		X									
10	Supervisión inadecuada	3		1		2		6		X									
11	Ordenes confusas	1		1		2		2		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Recepción										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
										< 20		20 - 70		70 - 200		200 - 400		> 400	
RIESGOS ELECTRICOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados)	0,5		1		1		0,5		X									
2	Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado)	1		1		1		1		X									
RIESGOS DE INCENDIOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas.	3		1		2		6		X									
2	Trabajar a temperaturas excesivas.	0,1		1		0,5		0,05		X									
3	Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo.	0,5		1		1		0,5		X									
4	Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor.	0,1		1		0,5		0,05		X									
5	Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos.	0,1		1		0,5		0,05		X									
6	Utilizar como limpiadores: materiales combustibles.	0,1		1		0,5		0,05		X									
7	Sobrecargar instalaciones eléctricas.	0,1		1		0,5		0,05		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Ama de Llaves									Estimación										
Tipos de Riesgos	Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante		
	S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 -70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400	
RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	
1			15		10		900											X	
2			1		6		18		X										
3			1		3		3		X										
4			1		1		1		X										
5			1		1		3		X										
6			1		1		0,5		X										
7			1		1		1		X										
8			6		3		108						X						
9			1		1		1		X										

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Ama de Llaves										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 - 70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400
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		3		0,3		X									
2	Vibración	0,1		1		1		0,1		X									
3	Temperaturas Extremas (Frio, Calor).	0,1		1		1		0,1		X									
4	Ventilación deficiente	0,5		1		1		0,5		X									
5	Exposición a Iluminación deficiente	0,1		1		1		0,1		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Ama de Llaves										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 - 70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400
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	6		1		10		60				X							
2	Contacto con químicos	10		5		10		100						X					
3	Exposición a polvos o pelusa	10		5		10		100						X					
4	Manipulación de químicos	10		5		3		30				X							
5	Derrame de productos químicos	3		1		3		9		X									
6	Emanación de gases	0,1		1		0,5		0,05		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Ama de Llaves									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400	
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		5		6		300									X		
2	Exposición a enfermedad (gripes, resfriados)	3		1		6		18	X										
3	Exposición a alergias (animales, vegetales)	0,5		1		1		0,5	X										

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Ama de Llaves									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400	
RIESGOS ERGONOMICOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Posturas inadecuadas	10		5		6		300								X			
2	Movimientos repetitivos	10		5		6		300								X			
3	Capacidad física inadecuada	6		5		6		180					X						
4	Posición de pie largos períodos	10		5		10		500										X	
5	Posición sentado largos períodos	1		1		1		1	X										
6	Levantamiento incorrecto de objetos	10		5		6		300								X			

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																				
Area de Ama de Llaves									Estimación											
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante		
										< 20		20 - 70		70 - 200		200 - 400		> 400		
RIESGOS PSICOSOCIALES		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	
1	Sobre carga mental	10		5		10		500											X	
2	Estrés	10		5		6		300								X				
3	Apremio de tiempo	6		1		6		36			X									
4	Ausencia de pausas en trabajo	3		5		3		45			X									
5	Monotonía, repetitividad, rutina	10		5		10		500											X	
6	Nivel de responsabilidad alto	6		5		10		300								X				
7	Comunicación deficiente	6		1		3		18	X											
8	Orientación deficiente	6		1		3		18	X											
9	Falta conocimiento/ experiencia	6		1		3		18	X											
10	Supervisión inadecuada	6		1		2		12	X											
11	Ordenes confusas	6		1		2		12	X											

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Ama de Llaves									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposicion		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 -70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400
RIESGOS ELECTRICOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados)	1		1		2		2		X									
2	Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado)	1		1		2		2		X									
RIESGOS DE INCENDIOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas.	0,1		1		0,5		0,05		X									
2	Trabajar a temperaturas excesivas.	0,1		1		0,5		0,05		X									
3	Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo.	0,1		1		0,5		0,05		X									
4	Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor.	0,1		1		0,5		0,05		X									
5	Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos.	0,1		1		0,5		0,05		X									
6	Utilizar como limpiadores: materiales combustibles.	0,1		1		0,5		0,05		X									
7	Sobrecargar instalaciones eléctricas.	0,1		1		0,5		0,05		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Lavanderia									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 - 70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 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		15		6		270								X			
2	Caídas de objetos por manipulación	1		5		2		10		X									
3	Golpes por y contra objetos	0,5		1		1		0,5		X									
4	Golpes por caídas de objetos	0,5		1		1		0,5		X									
5	Atrapamientos por o entre objetos	1		1		1		1		X									
6	Cortes con objetos corto punzantes o por herramientas	0,5		1		0,5		0,25		X									
7	Contacto con cuerpos calientes (Quemaduras)	0,1		1		0,5		0,05		X									
8	Falta de Orden y limpieza	6		1		3		18		X									
9	Herramientas defectuosas	3		1		2		6		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Lavanderia									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 -70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400
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	6		1		3		18		X									
2	Vibración	1		1		1		1		X									
3	Temperaturas Extremas (Frío, Calor).	0,1		1		1		0,1		X									
4	Ventilación deficiente	1		1		1		1		X									
5	Exposición a Iluminación deficiente	1		1		1		1		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Lavanderia									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 -70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400
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	6		1		10		60				X							
2	Contacto con químicos	10		5		10		100						X					
3	Exposición a polvos o pelusa	6		5		10		60				X							
4	Manipulación de químicos	10		5		3		30				X							
5	Derrame de productos químicos	6		1		3		18		X									
6	Emanación de gases	0,5		1		0,5		0,25		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Lavanderia										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
										< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400	
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		1		6		18		X									
2	Exposición a enfermedad (gripes, resfriados)	0,1		1		1		0,1		X									
3	Exposición a alergias (animales, vegetales)	0,1		1		1		0,1		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Lavanderia										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
										< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400	
RIESGOS ERGONOMICOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Posturas inadecuadas	10		5		3		150						X					
2	Movimientos repetitivos	10		5		6		300							X				
3	Capacidad física inadecuada	6		1		3		18		X									
4	Posición de pie largos períodos	3		1		6		18		X									
5	Posición sentado largos períodos	0,1		1		0,5		0,05		X									
6	Levantamiento incorrecto de objetos	3		5		2		30			X								

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Lavanderia										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposicion		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
										< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400	
S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
RIESGOS ELECTRICOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados)	0,5		1		1		0,5		X									
2	Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado)	0,5		1		1		0,5		X									
RIESGOS DE INCENDIOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas.	0,1		1		0,5		0,05		X									
2	Trabajar a temperaturas excesivas.	0,1		1		0,5		0,05		X									
3	Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo.	3		1		2		6		X									
4	Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor.	0,1		1		0,5		0,05		X									
5	Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos.	0,1		1		0,5		0,05		X									
6	Utilizar como limpiadores: materiales combustibles.	0,1		1		0,5		0,05		X									
7	Sobrecargar instalaciones eléctricas.	0,1		1		0,5		0,05		X									

3.5.2. Evaluación de Inocuidad Alimentaria

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Cocina										Estimación									
Tipos de Riesgos	Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante		
	S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 -70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400	
RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	
1			3		15		6		270							X			
2			3	3	1	5	2	3	6	45	X		X						
3			1	3	1	5	1	3	1	45	X		X						
4			3		1		1		3		X								
5			1		1		1		1		X								
6			0,5		1		3		1,5		X								
7			0,1		1		2		0,2		X								
8			3	6	1	5	3	3	9	90	X				X				
9			1		1		2		2		X								

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Cocina										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 - 70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400
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	0,5		1		0,5		0,25		X									
2	Vibración	0,1		1		0,5		0,05		X									
3	Temperaturas Extremas (Frío, Calor).	0,5	3	1	5	0,5	3	0,25	45	X			X						
4	Ventilación deficiente	1		1		0,5		0,5		X									
5	Exposición a Iluminación deficiente	0,1		1		0,5		0,05		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Cocina										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 - 70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400
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		0,1		X									
2	Contacto con químicos	0,5		1		1		0,5		X									
3	Exposición a polvos o pelusa	0,1	6	1	5	1	3	0,1	90	X					X				
4	Manipulación de químicos	0,5		1		1		0,5		X									
5	Derrame de productos químicos	0,1		1		1		0,1		X									
6	Emanación de gases	0,1		1		1		0,1		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Cocina										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 -70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400
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			X			X				
2	Exposición a enfermedad (gripes, resfriados)	6		5		3		90						X					
3	Exposición a alergias (animales, vegetales)	6	6	5	5	3	3	90	90					X	X				

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Cocina										Estimación									
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposición		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		S	I	S	I	S	I	S	I	< 20	> 20	20 -70	> 70	70 - 200	> 200	200 - 400	> 400	> 400	> 400
RIESGOS ERGONOMICOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Posturas inadecuadas	1		1		6		6		X									
2	Movimientos repetitivos	6		1		6		36				X							
3	Capacidad física inadecuada	6		5		3		90						X					
4	Posición de pie largos períodos	3		1		6		18		X									
5	Posición sentado largos períodos	1		1		2		2		X									
6	Levantamiento incorrecto de objetos	10		5		6		300										X	

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Cocina									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposicion		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
										< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400	
		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Sobre carga mental	6		1		10		60				X							
2	Estrés	10		5		10		500											X
3	Apremio de tiempo	6		1		3		18		X									
4	Ausencia de pausas en trabajo	3		1		2		6		X									
5	Monotonía, repetitividad, rutina	10		1		6		60				X							
6	Nivel de responsabilidad alto	6		1		6		36				X							
7	Comunicación deficiente	6		1		2		12		X									
8	Orientación deficiente	6		1		3		18		X									
9	Falta conocimiento/ experiencia	6		1		3		18		X									
10	Supervisión inadecuada	6		1		2		12		X									
11	Ordenes confusas	3		1		2		6		X									

IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
Area de Cocina									Estimación										
Tipos de Riesgos		Probabilidad		Consecuencia		Exposicion		Magnitud de Riesgo		Trivial		Tolerante		Moderado		Importante		Intolerante	
		< 20		20 -70		70 - 200		200 - 400		> 400									
		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Contactos eléctricos directos (Cables sin protección o pelados)	0,1		1		0,5		0,05		X									
2	Contactos eléctricos indirectos (Toma corrientes en mal estado)	0,1		1		0,5		0,05		X									
RIESGOS DE INCENDIOS		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
1	Fumar en zonas prohibidas y/o peligrosas.	0,1		1		0,5		0,05		X									
2	Trabajar a temperaturas excesivas.	0,1		1		0,5		0,05		X									
3	Mantener desorden y desaseo en los lugares de trabajo.	0,1		1		0,5		0,05		X									
4	Almacenar materiales combustibles o inflamables cerca de llamas abiertas o fuentes de calor.	0,1		1		0,5		0,05		X									
5	Dejar de lubricar o efectuar mantenimientos a equipos.	0,1		1		0,5		0,05		X									
6	Utilizar como limpiadores: materiales combustibles.	0,1		1		0,5		0,05		X									
7	Sobrecargar instalaciones eléctricas.	0,1		1		0,5		0,05		X									

3.6 Conclusiones del diagnostico

El diagnóstico de la hostel San Javier se lo realizo por áreas:

La hostel San Javier no cuenta con un sistema de seguridad industrial y salud ocupacional evidente, ya que tiene muchas falencias tanto en el área de alojamiento como en el área de inocuidad alimentaria

- Área de Recepción

En esta área pudimos encontrar que el lugar donde se desenvuelven laboralmente los trabajadores es un sitio peligroso ya que existen cables eléctricos en mal estado conjuntamente con alfombras viejas que podrían ser el incidente para un inicio de incendio.

También se detectó sobre carga de trabajo para los empleados ya que en un día normal de trabajo el recepcionista es portero, cajero, ama de llaves, esto implica a que el empleado puede caer en stress y afectar su salud mental y física.

Esta área tiene un banco de madera en el cual pueden descansar los empleados en caso de requerirlo, este objeto obliga al trabajador a tener posiciones incómodas afectando así su ergonomía.

Los empleados y huéspedes están expuestos al humo del cigarrillo ya que a pesar de las indicaciones de prohibición del mismo esto no se cumple a cabalidad, esto puede provocar enfermedades de las vías respiratorias.

En general el recepcionista siempre está en contacto con los huéspedes o clientes que visitan la hostel es por esta razón que he detectado cierto riesgo biológico el cual puede afectar físicamente al empleado y a los huéspedes alojados por intercambio de virus o bacterias.

- **Área de Ama de Llaves**

El mantenimiento de la limpieza y orden de las habitaciones no tiene un modelo estándar a seguir ya que uno de los mayores errores detectados en esta área es la falta de limpieza y orden de las mismas

Las habitaciones tienen que estar mejor distribuidas en espacio y accesorios ya que no puede estar una mini nevera como mueble de apoyo para la TV ni cables colgando dentro de la habitación hacia el baño.

Las habitaciones tienen falta de ventilación ya que la única entrada de aire es la ventana que da a la calle e ingresa el smog de los automóviles.

Las camareras encargadas se encuentran expuestas a la contaminación de químicos ya que por falta de conocimiento realizan el aseo según su iniciativa.

Las habitaciones están equipadas con camas de madera y blancos comunes las mismas que acumulan polvo en grandes cantidades y al momento de realizar la limpieza esto afecta la salud de las camareras.

Las posiciones ergonómicas que utilizan las camareras para realizar su trabajo son incorrectas y estas han afectado su desenvolvimiento en esta área ya que algunos empleados están físicamente afectados por el esfuerzo realizado en mala posición.

- **Área de Lavandería**

En esta área de la Hostal San Javier pude observar que los diferentes empleados la utilizan únicamente para lavar trapeadores, trapos, manteles que utilizan para realizar la limpieza de la hostal en general, ya que en caso de que el huésped requiera este servicio la hostal manda a lavar en una empresa particular en caso de referirse a ropa de los huéspedes, edredones, cobijas, sabanas, etc.

Pude observar el espacio muy reducido en esta área la misma que no tiene lugar en donde poner los diferentes materiales en orden, es por esta razón que los empleados deben tomar posiciones incómodas, provocando una caída o resbalón ya que el piso es de baldosa.

- **Área de cocina**

Esta es una de las áreas más importantes de la hostal San Javier ya que es en donde se producen la mayoría de accidentes laborales por falta de reglamentos y conocimientos.

Encontré los riesgos más significativos como la materia prima estropeada ya que no tienen el espacio para poder guardarla correctamente y evitar la contaminación de la misma.

El personal no cuenta con la vestimenta adecuada no tiene: malla para el cabello, delantales, mascarillas (en caso de enfermedad), no existe un chequeo de higiene personal por parte del encargado de esta área antes de que los empleados inicien su labor.

No cuenta con la maquinaria necesaria para mantener las temperaturas estándar para los diferentes alimentos.

Por falta de conocimiento el personal de esta área sufre de stress ya que tiene que realizar diferentes platos en tiempos estimados. Es decir trabajan bajo presión.

- **Área administrativa**

El personal que está a cargo en general de la hostel tiene conocimiento básico de hotelería y no tiene conocimiento sobre la seguridad industrial hotelera ya que no cuenta con ningún documento de apoyo.

La falta de conocimiento e información es la razón que existe para que la hostel tenga diferentes falencias en las instalaciones y en el personal.

Capítulo VI

4. Propuesta de un Sistema de Seguridad Industrial Hotelera para la HOSTAL SAN JAVIER


4.1. Manual de Seguridad Industrial Hotelera

4.1.1 DOCUMENTOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRADO

CÓDIGO: HSJ.S.A.D.00	ALCANCE DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA EN LA HOSTAL SAN JAVIER
CÓDIGO: HSJ.S.A.D.01	POLÍTICA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.01	PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER
CÓDIGO: HSJ.S.A.M.01	MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.02	PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS; Y EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL.
CÓDIGO: HSJ.S.A.M.02	MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS.
CÓDIGO: HSJ.S.A.D.02	OBJETIVOS Y METAS.
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.01	PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA.
CÓDIGO: HSJ.S.A.D.03	MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH.
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.06	PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH.
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.04	PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.02	FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.03	FORMULARIO DE CAPACITACIÓN
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.04	FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN
CÓDIGO: HSJ.S.A	PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SSIH 2011

CÓDIGO: HSJ.S.A.D.04	GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA
CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.00	PROCEDIMIENTO CERO
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.05	PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH
CÓDIGO: HSJ.S.A.M.04	MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.07	FORMULARIO PARA SOLICITUD DE CAMBIOS
CÓDIGO: HSJ.S.P.I.01	INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS
CÓDIGO: HMFR.S.P.I.02	INSTRUCTIVO PARA ARREGLO DE HABITACIONES
CÓDIGO: HMFR.S.P.I.03	INSTRUCTIVO PARA LIMPIEZA GENERAL
CÓDIGO: HMFR.S.P.I.04	INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS
CÓDIGO: HMFR.S.P.I.05	INSTRUCTIVO PARA MATERIA PRIMA
CÓDIGO: HMFR.S.P.I.06	INSTRUCTIVO PARA COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS
CÓDIGO: HMFR.S.P.I.07	INSTRUCTIVO PARA SERVICIO DE RESTAURANTE
CÓDIGO: HSJ.S.P.F.09	REGISTRO DE CONTABILIZACIÓN DE DESECHOS
CÓDIGO: HSJ.S.P.F.10	REGISTRO DE CONSUMO DE PRODUCTOS
CÓDIGO: HSJ.S.P.F.11	REGISTRO DE CONSUMO DE EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL
CÓDIGO: HSJ.S.P.F.12	REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS
CÓDIGO: HSJ.S.M.F.13	FORMULARIO DE OPERACIÓN DE EQUIPOS
CÓDIGO: HSJ.S.M.I.06	INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO DE LOS EQUIPOS
CÓDIGO: HSJ.S.M.F.14	INFORME DE TRABAJO DE MANTENIMIENTO
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.07	PROCEDIMIENTO PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS.
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.08	PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

CÓDIGO: HSJ.S.A.F.15	FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.19	FORMULARIO DE REGISTRO DE ACCIDENTES
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.21	FORMULARIO DE INFORME DE TRABAJO
CÓDIGO: HSJ.S.A.M.03	MATRIZ DE EVALUACIÓN DE LOS REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.09	PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.22	FORMULARIO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.10	PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS
CÓDIGO: HSJ.S.A.M.05	MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.11	PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.23	FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.24	FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.25	PROGRAMA PARA AUDITORÍA
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.26	REPORTE DE AUDITORÍA
CÓDIGO: HSJ.S.A.P.12	PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN
CÓDIGO: HSJ.S.A.F.27	FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.1 ISO 22000: 4.1; 5.6; 5.4
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.00	

ALCANCE DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA EN LA HOSTAL SAN JAVIER


El Sistema de Seguridad Industrial y Salud Ocupacional ISO 22000:2005 y OHSAS 18001:2007 se implanta en las instalaciones de la Hostal San Javier ubicada en el sector centro norte de la ciudad de Quito en la calle San Javier 26-117 y Orellana.

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:

1. Proceso de alojamiento
 - 1.1. Chek in
 - 1.2. Check out
 - 1.3. Ama de Llaves
 - 1.4. Limpieza

2. Procesos de elaboración de los alimentos
 - 2.1. Recepción de mercadería
 - 2.2. Distribución y almacenamiento de los alimentos
 - 2.3. Limpieza de los alimentos
 - 2.4. Cocción de los alimentos
 - 2.5. Montaje de platos
 - 2.6. Servicio de los alimentos

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: ISO 22000: 5.1, 5.2, 8.5.1 OHSAS 18001: 4.2 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.01	


POLÍTICA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA


El hostal San Javier desea obtener un enorme prestigio, obteniendo alta demanda mediante unos servicios de calidad, en alojamiento, específicamente dirigidos a un target corporativo y ejecutivos, creciendo junto con el mercado turístico.


Estar al margen de un buen reconocimiento como un hostal de primera categoría, llegando al servicio de más alta calidad hacia nuestros clientes junto con el placer, comodidad y satisfacción de total confianza, determinando los siguientes procesos:


1. Cumplir con el reglamento vigente estipulado sobre la seguridad industrial y la inocuidad de los alimentos
2. Controlar y evitar los riesgos potenciales a los que pueden ser expuestos los empleados como los huéspedes o clientes.
3. Proveer los recursos necesarios para la implementación del sistema de seguridad industrial hotelera e inocuidad de los alimentos en la hostal.
4. Cumplir con la política de cumplimiento de metas y objetivos propuestos semestralmente.
5. Capacitar al personal y fomentar el compromiso para cumplir con todo lo necesario con el fin de mantener la salud física y mental de ellos mismos logrando el éxito de la Hostal.
6. Mantener el control de los procesos de alojamiento y alimentación propuestos en el sistema de seguridad industrial hotelera para la Hostal San Javier

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		CLAUSULAS:		
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.01		OHSAS 18001: 4.3.1 ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5		
PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTALSAN JAVIER					
<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 San Javier y determinar el peligro de cada uno de ellos.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica a las instalaciones de la Hostal San Javier 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.01	ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5
PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER		
<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 San Javier. 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 documento HSJ.S.A.M.01. El coordinador del SSIH y el personal de Mantenimiento efectuarán una revisión anual de la Matriz HSJ.S.A.M.01 para Identificación y Evaluación de Riesgos de la hostal 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 San Javier, 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 la Matriz HSJ.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 HAZOP, 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.01	ISO 22000: 5.7, 7.3.4, 7.3.5, 5.6.1 HACCP Etapa 2, 3, 4, 5
PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER		
<p>3. Presenta componentes subjetivos.</p> <p>4. Los criterios deben ser ampliamente apoyados.</p> <p>5. Ideal para procesos integrados en Pequeñas Empresas.</p> <p>4.4.1 VALORACIÓN DE NO CONFORMIDADES SEGÚN EL MÉTODO W.T.FINE.</p> <p>De acuerdo a las no conformidades identificadas en 4.2, se presenta el siguiente esquema de valoración:</p> <p>CONSECUENCIA. (C)</p> <p>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>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>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>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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.01	

PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER

MÉTODO DE EVALUACIÓN: Consecuencia

Consecuencias	Valor de C
Catástrofe, numerosas muertes o daños a la propiedad 100 % de	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	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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.01	
PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER		
<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 W.T.FINE.</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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.01															
PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																
<p>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.</p> <p>PONDERACIÓN DEL RIESGO:</p> <p>Otra forma de ponderar el riesgo es aquella que considera la Probabilidad, Consecuencias y grado de exposición, donde:</p> <p>EXPOSICIÓN. (E)</p> <p>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:</p> <p>MÉTODO DE EVALUACIÓN: Exposición</p> <table border="1" data-bbox="175 1176 1289 1585"> <thead> <tr> <th>Exposición</th> <th>Valor de E</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Continuamente, muchas veces al día</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Frecuentemente, aproximadamente una vez al día</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Ocasionalmente, de una vez a la semana o una vez al mes</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Irregularmente, de una vez al mes o una vez al año</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Raramente, cada bastantes años</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Remotamente, no se sabe que haya ocurrido Pero no se descarta la opción</td> <td>0,5</td> </tr> </tbody> </table>			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 la opción	0,5
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 la opción	0,5															

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.01	

PROCEDIMIENTO PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER

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 hostel San Javier.


6. FORMULARIOS.

7. ANEXOS

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.M.01	


MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER

MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																				
PROCESO:										Estimación										
Tipos de Riesgos		PROBABILIDAD		CONSECUENCIA		EXPOSICION		MAGNITUD DE RIESGO		Trivial < 20		Tolerante 20 -70		Moderado 70 - 200		Importante 200 - 400		Intolerante > 400		
		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	
RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS																				
1	Caidas o resbalones																			
2	Caidas 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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.M.01	

MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER


MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																			
PROCESO:										Estimación									
Tipos de Riesgos		PROBABILIDAD		CONSECUENCIA		EXPOSICION		MAGNITUD DE RIESGO		Trivial < 20		Tolerante 20 -70		Moderado 70 - 200		Importante 200 - 400		Intolerante > 400	
		S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS																			
1	Exposición a microorganismos (hongos, bacterias, virus, parásitos)																		
2	Exposición a de enfermedad (gripes, refriados)																		
3	Exposición a alergias (animales, vegetales)																		
RIESGOS ERGONÓMICOS																			
1	Posturas inadecuadas																		
2	Movimientos repetitivos																		
3	Capacidad física inadecuada																		
4	Posición de pie largos períodos																		
5	Posición sentado largos períodos																		
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	Órdenes confusas																		


HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: ISO 22000: 5.7, 7.2.4 OHSAS 18001: 4.3.1
	CÓDIGO: HSJ.S.A.M.01	


MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER


MATRIZ PARA LA IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE RIESGOS LABORALES Y PELIGROS EN LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN LA HOSTAL SAN JAVIER																		
PROCESO:										Estimación								
Tipos de Riesgos	PROBABILIDAD		CONSECUENCIA		EXPOSICION		MAGNITUD DE RIESGO		Trivial < 20		Tolerante 20 - 70		Moderado 70 - 200		Importante 200 - 400		Intolerante > 400	
	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I	S	I
RIESGOS FÍSICOS MECÁNICOS																		
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 EXPLOSION																		
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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.1			
	CÓDIGO: HSJ.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 San Javier.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Este procedimiento aplica a los requerimientos legales, regulaciones, y otros requisitos desde el punto de vista de la de Seguridad, Salud Ocupacional e Inocuidad de los Alimentos, aprobados por la Republica del Ecuador que tengan directa relación con los riesgos identificados en los procesos y actividades de alojamiento en la Hostal San Javier.</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 San Javier y aprobar: el presente procedimiento y las matrices HSJ.S.A.M.02 y HSJ.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 San Javier.</p> <p>SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA</p> <p>Identificar y gestionar el cumplimiento de los requisitos legales aplicables al SSIH de la Hostal San Javier.</p>					
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.02	
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 relativo a la seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos. 4. Cuando existen prohibiciones específicas relativas a especificaciones de 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, elaborará 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 HSJ.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 riesgos laborales significativos que se identificarán en la matriz de Identificación y Evaluación de Riesgos HSJ.S.A.M.01.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.02	
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 HSJ.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 HSJ.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 San Javier.</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 HSJ.S.A.M.02.</p> <p>4.5 METODOLOGÍA PARA LA ELABORACIÓN DE LA MATRÍZ 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 Ver Glosario de Términos 2. ARTÍCULO Referencia puntual del Instrumento Legal que hace relación al requerimiento específico sobre la actividad o sitio de operación de la Hostal San Javier. 		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.02	
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. Hace referencia al tema de la normativa tomado como requerimiento legal.</p> <p>4. CRITERIO / LÍMITE DE CONTROL Son las actividades que evidencian el cumplimiento del requisito legal.</p> <p>5. EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO 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 Establece la periodicidad del monitoreo, criterio / límite de control para el cumplimiento del requisito legal.</p> <p>7. RESPONSABLE 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. Las auditorías internas serán ejecutadas por el Administrador de la Hostal San Javier con el objetivo de verificar que los criterios de auditoría se cumplan. Los criterios de auditoría que sirven de base para la ejecución de las auditorías internas son:</p>		

HOSTALSAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.02	
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 HSJ.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 HSJ.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 HSJ.S.A.P.09.</p> <p>Además, de realizarse alguna actualización respecto a inclusión o eliminación de requisitos legales tanto en la Matriz HSJ.S.A.M.02 como en la HSJ.S.A.M.03, se registrará como revisión en el recuadro que consta al inicio de cada Matriz.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.02	
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>HSJ.S.A.M.01 Matriz para la identificación y evaluación de riesgos laborales y peligros en la inocuidad de los alimentos en la Hostal San Javier</p> <p>HSJ.S.A.M.02 Matriz de Requisitos Legales y Otros Requisitos</p> <p>HSJ.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de Requisitos Legales y Otros Requisitos</p> <p>HSJ.S.P.09 Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas</p>		


HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.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 SAN JAVIER	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: HSJ.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 EXPLOSION. 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.53,14,72	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 PROTECCION 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 SAN AJVIER	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: HSJ.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
	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 "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 SAN AJVIER	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: HSJ.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	TITULO IV REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION CAPITULO 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
	CAPITULO V ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCION, TRANSPORTE Y COMERCIALIZACION 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.3 ISO 9001: 5.3, 8.5.1
	CÓDIGO:HSJ.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 FISICOS	30 % Se cuantificará mensualmente	Limpiar y desinfectar 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 material de trabajo en buen estado.				x			x			x				
					x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		
REDUCIR LOS RIEGOS QUIMICOS	30%. Se cuantificará mensualmente	Utilizar los embases 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	
REDUCIR LOS RIEGOS BIOLÓGICOS	30% Se cuantificará mensualmente	Capacitación, 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 ERGONOMICOS	20% Se cuantificará mensualmente	Capacitación sobre conocimiento en 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	1. Capacitación y toma de conciencia. 2. Motivación al trabajo con	Coordinador del Sistema de Seguridad	x						x					

	Supervisión del trabajo	empleador Supervisión del trabajo	3. calidad. Mejorar la comunicación.	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	x	x	x
REDUCIR LOS RIEGOS ELECTRICOS	30% Se cuantificará mensualmente	Corregir e instalar Conexiones eléctricas.	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
REDUCIR LOS RIEGOS DE INCENDIO	30% Se cuantificará mensualmente	Capacitación, utilización y control operacional de seguridad en incendios	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
REDUCIR LOS RIEGOS DE EXPLOSION	30% Se cuantificará mensualmente	Implementación de tanques de gas industrial de 30 kg	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						x	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:													
FECHA:		FECHA:		FECHA:													
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:													

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.3.3 ISO 9001: 5.3, 8.5.1
	CÓDIGO:HSJ.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	30 % Se cuantificará mensualmente	Limpiar y desinfectar pisos e instalaciones	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		
	Utilizar material de trabajo en buen estado	TOTAL PROGRAMADO %	2	2	4	4	4	4	4	4	4	4	4	0		
		TOTAL EJECUTADO %														
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %																
REDUCIR LOS RIEGOS QUÍMICOS	30%. Se cuantificará mensualmente	Utilizar embases 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	4	0			
	TOTAL EJECUTADO %															
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %																
REDUCIR LOS RIEGOS BIOLÓGICOS	30% Se cuantificará mensualmente	Capacitación, 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	4	0			
	TOTAL EJECUTADO %															
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %																


REDUCIR LOS RIEGOS ERGONOMICOS	20% Se cuantificará mensualmente	Capacitación sobre conocimiento de 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
			TOTAL PROGRAMADO %		1	1	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	
			6. Mejorar la comunicación.		x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
			TOTAL PROGRAMADO %		1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	0	
	TOTAL EJECUTADO %															
	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %															
REDUCIR LOS RIEGOS ELECTRICOS	30% Se cuantificará por obra o proyecto	Corregir conexiones	4. Diagnóstico de instalaciones.	Coordinador del Sistema de Gestión Integrado	x				x						x	
	conexiones		5. Instalación de tomas y conectores nuevos.			x				x				x		
			7. Toma de conciencia		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 DE INCENDIO	30% 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
			4. Creación de formato para registros.			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 DE EXPLOSION	30% 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	0	
			TOTAL EJECUTADO %													
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO																

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.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). 	


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.03	

MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH

GERENTE GENERAL


GRUPO OCUPACIONAL:	Hostal San Javier
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:	<p>Instrucción Formal: Ingeniero en Administración de Empresas, Marketing, Hotelería.</p> <p>Experiencia en el Área: 2 años.</p>
CAPACITACIÓN EXTERNA:	<p>Cursos de :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ofimática 2. Relaciones Humanas. 3. Dirección de personal. 4. Gerencia Administrativa 5. Conocimientos de Inglés
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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.03	
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH		


PERSONAL OPERATIVO


ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.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. Recibe a los huéspedes 2. Vende y asigna habitaciones 3. Da información general del hotel 4. Hace el registro de entrada del huésped 5. Revisa el reporte de habitaciones hecho por ama de llaves 6. Lleva el control de entrada/salida de huéspedes 7. Reporta a ama de llaves las habitaciones check out para fines de limpieza 8. Lleva el control de las llaves de la habitación 	
PERFIL DEL CARGO:	Instrucción Formal: Ingeniero, Tecnólogo en Hotelería. Recepcionista. Experiencia en el Área: 1 año.	
CAPACITACIÓN EXTERNA:	Cursos de : <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:	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 HSJ.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). 	


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.03	
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH		
AMA DE LLAVES		
GRUPO OCUPACIONAL: CARGO:	Ama de Llaves Camarera	
FUNCIONES BÁSICAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Planificación de la plantilla en función de las necesidades del hotel. (tarear 27 minutos) 2. Ventilar recoger objetos olvidados, retirar todo lo que no pertenezca a la habitación, quitar ropa de cama y baño. (2 minutos) 3. Limpieza de cristales. (2 minutos) 4. Limpiar teléfono, cuadros, mobiliario y aspirar la habitación. (6 minutos) 5. Hacer las camas. (2 minutos) 6. aspirar el cuarto de baño, limpiar sanitarios, azulejos, reponer ropa, dotaciones, refregar el cuarto de baño. (13 minutos) 7. Reponer propagandas, dotaciones, revisar el estado de la habitación, correr cortinas. (2 minutos) 	
PERFIL DEL CARGO:	Instrucción Formal: Tecnólogo en hotelería, Bachiller en cualquier especialización Experiencia en el Área: 1 años.	
CAPACITACIÓN EXTERNA:	Cursos de : <ol style="list-style-type: none"> 1. Conocimiento Hoteleros en general 2. Conocimiento de estándares 3. Arreglo óptimo de habitaciones 	
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 HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.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. Coordinar el trabajo del personal de la cocina 3. Dirigen la preparación de comidas. 4. Determinan las tallas de la porción, menús del plan, suministros de alimentos de la orden. 5. Supervisan operaciones de la cocina para asegurar calidad uniforme y la presentación de comidas. 6. Está a cargo de todas las operaciones del servicio de alimento y también puede supervisar. Los cocineros tienden para ser más altamente expertos y entrenados mejor que cocineros. 	
PERFIL DEL CARGO:	Instrucción Formal: Administrador Gastronómico Experiencia en el Área: 1 año	
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 HSJ.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) 	


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.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. Participar con alguna autonomía y responsabilidad en las elaboraciones de cocina bajo supervisión. 2. Realizar las preparaciones básicas, así como cualquier otra relacionada con las elaboraciones culinarias que le sean encomendadas. 3. Preparar platos para los que haya recibido oportuno adiestramiento. 4. En las empresas donde las tareas inherentes a este departamento sean asumidas por el empresario, persona física, realizar las funciones del servicio de recepción bajo la supervisión y directrices emanadas directamente por el mismo o persona en quien éste delegue. 5. Realizar las tareas derivadas del perfil de la ocupación. 	
PERFIL DEL CARGO:	Instrucción Formal: Bachiller en cualquier especialización. Experiencia en el Área: 1 año	
CAPACITACIÓN EXTERNA:	Cursos de : <ol style="list-style-type: none"> 1. Técnicas culinarias básicas. 2. Normas de higiene (HACCP) 	
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 HSJ.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) 	


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.03	
MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SGI		
MESERO		
GRUPO OCUPACIONAL:	Servicio de alimentos	
CARGO:	Mesero	
FUNCIONES BÁSICAS:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Presentarse al trabajo debidamente aseado, tanto del cuerpo como del uniforme 2. Conoce el uso correcto de la terminología usada en alimentos y bebidas 3. Conoce el uso del material y equipo de su departamento 4. Limpia mesas, estaciones de servicio, ceniceros, candeleros, menús, lámparas de mesas, charolas, etc. er responsable del correcto montaje de las mesas 5. Cambia blancos sucios por limpios 6. Conoce el correcto manejo de la loza y la cristalería para evitar roturas 7. Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio con todo lo necesario: Sal, azúcar, salsas, cubiertos, etc. 8. Ayuda a la Hostess en el acomodo de los clientes en las mesas 9. Presentarse al cliente con amabilidad y cortesía 10. Conocer perfectamente los platillos del menú, así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados 11. Conocer y aplicar el sistema para escribir las órdenes (comanda) 12. Presentar la comanda al cajero para que la selle y poder solicitar al cocinero los platillos ordenados por el cliente 	
PERFIL DEL CARGO:	Instrucción Formal: Bachiller en cualquier especialización. Experiencia en el Área: 1 años	
CAPACITACIÓN EXTERNA:	Cursos de : <ol style="list-style-type: none"> 1. Servicio al cliente. 2. Operación de restaurantes. 3. Relaciones Humanas 	
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 HSJ.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) 	


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3			
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.06				
PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH.					
<p>1. OBJETO Definir los recursos, funciones, responsabilidad y autoridad en el SSIH de la Hostal San Javier.</p> <p>2. ALCANCE Aplica a todo el SSIH de la Hostal San Javier</p> <p>3. RESPONSABILIDADES RECURSO HUMANO Personal involucrado en el SSIH, cumplir con lo establecido en el presente procedimiento.</p> <p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO Las funciones, responsabilidades y autoridad para el funcionamiento del SSIH, se han establecido de acuerdo al personal que labora en la Hostal San Javier. Las responsabilidades se encuentran definidas también en el Manual de Funciones y Cargos del SSIH, HSJ.S.A.D.03y en los Procedimientos de SSIH.</p> <p>4.1 COORDINADOR DEL SSIH 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 San Javier. 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.1 ISO 22000: 5.1, 5.4, 5.5, 6.1, 6.3
	CÓDIGO: HSJ.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. <p style="text-align: center;">AUTORIDAD</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Hacer cumplir los procedimientos del SSIH. 2. Aprobar los procedimientos generales y de control operativo del SSIH. <p>4.2 PERSONAL OPERATIVO Y DE APOYO</p> <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 San Javier y saber cuál es la gestión de los mismos. 4. Participar en la implantación del SSIH de la Hostal San Javier y en charlas de discusión y capacitación. 5. Mantener su compromiso con la aplicación a la Política y Objetivos del SSIH de la Hostal. <p>5.REFERENCIAS</p> <p>HSJ.S.A.D.03 Manual de Funciones y Cargos del SSIH.</p>		

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:			
	CÓDIGO: HSJ.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 San Javier.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Para todas las actividades que realiza el personal que prestan servicios en la Hostal San Javier.</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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.04	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA		
<p data-bbox="213 645 411 674">4.2 INDUCCIÓN</p> <p data-bbox="261 689 1222 719">El Coordinador del SSIH realiza o delega la Inducción específica al sitio de trabajo.</p> <p data-bbox="261 779 638 808">4.2.1 EMPLEADOS NUEVOS</p> <ul data-bbox="352 824 1324 1413" 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="352 1469 1324 1543">La capacitación realizada debe ser registrada en el documento HSJ.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> <p data-bbox="261 1603 708 1632">4.2.2 EMPLEADOS PERMANENTES</p> <p data-bbox="352 1648 1324 1722">Todos los empleados deben recibir Inducción al SSIH, cuya capacitación debe ser registrada en el documento HSJ.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.04	
PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA		
<p data-bbox="261 613 644 645">4.2.3 PERSONAL EVENTUAL</p> <p data-bbox="357 658 1324 779">El Coordinador del SSIH delegará a una persona responsable de la hostal la Inducción de toda persona eventual cuya permanencia a la Hostal sea mayor a 3 días o que realice trabajos periódicos, cuyo contenido básico será el siguiente:</p> <ul data-bbox="357 792 1295 1146" 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="357 1205 1324 1281">Esta capacitación debe ser registrada en el documento HSJ.S.A.F.03, Formulario de Capacitación.</p> <p data-bbox="357 1339 1324 1460">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="213 1518 721 1550">4.3 CAPACITACIÓN Y CONCIENCIACIÓN</p> <p data-bbox="357 1563 1324 1774">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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.04	


PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA


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.

El entrenamiento se realizará de tres maneras:

- 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 HSJ.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 HSJ.S.A.F.03, Formulario de Capacitación

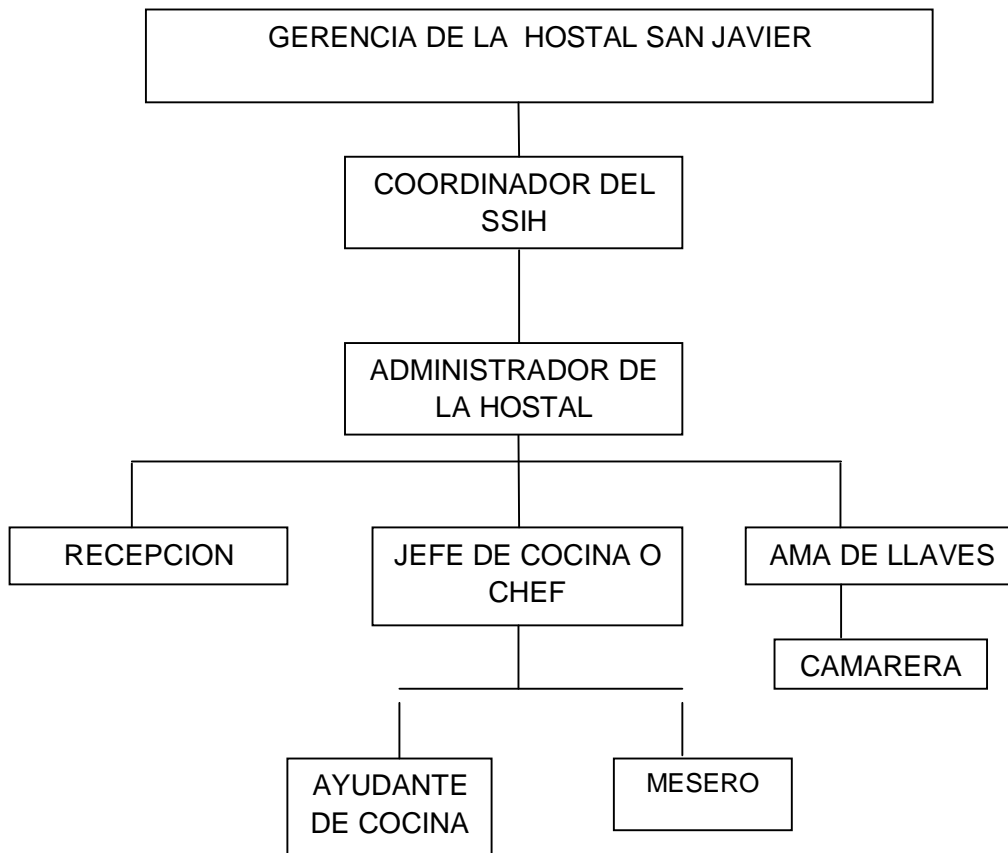
HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.04	
PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA		
<p>4.3.3 El Coordinador del SSIH, programará la capacitación y entrenamiento en temas de seguridad industrial, 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 HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.04	
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 HSJ.S.A.F.03, Formulario de Capacitación o a través de la copia de los certificados de entrenamiento.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HSJ.S.A.P.06 Procedimiento para definición de funciones, responsabilidades y Autoridades del SSIH.</p> <p>HSJ.S.A.D.03 Manual de funciones y cargos del SSIH.</p> <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HSJ.S.A.F.02 Formulario de Calificación de Personal.</p> <p>HSJ.S.A.F.03 Formulario de Capacitación.</p> <p>HSJ.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>HSJ.S.A.F.02 Formulario de Capacitación de Personal.</p> <p>HSJ.S.A.F.03 Formulario de Capacitación.</p> <p>HSJ.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>		


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.04	


PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA

8. FLUJOGRAMA



HOSTAL SAN JAVIER		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:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	


HOSTALSAN AJVIER	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>.....</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 al 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
	CÓDIGO: HSJ.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. <ul style="list-style-type: none"> Ingeniería: <input type="checkbox"/> Licenciatura: <input type="checkbox"/> Economista: <input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/> 				
Nivel Tecnológico: Hotele, Gastr. <ul style="list-style-type: none"> Tecnólogo: <input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/> 				
Segundo Nivel: Hotele, Gastr. <ul style="list-style-type: none"> Técnico: <input type="checkbox"/> Otros: <input type="checkbox"/> 				
Otros: (Primaria) <div style="float: right; border: 1px solid black; padding: 2px;">Subtotal:</div>				

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:	Años o meses	Calificación hasta 40 puntos si cumple, 30 puntos si cumple parcialmente y 10 puntos si no cumple.			
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:	


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
	CÓDIGO: HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
	CÓDIGO: HSJ.S.A.F.04	

FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN


TEMA:			
OBJETIVO:			
FECHA:		NÚMERO DE HORAS:	
DECTADO POR:			

Las personas participantes en este curso, en representación de la Hostal San Javier 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.2 ISO 22000: 6.2.1, 6.2.2
	CÓDIGO: HSJ.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	HSJ.S.A.D.01	C.SSIH												
Manual de Seguridad Industrial Hotelera	4.4.4.	HSJ.S.A.D.05	C.SSIH												
Procedimiento de identificación y actualización de requisitos legales y otros requisitos y evaluación del cumplimiento.	4.3.2	HSJ.S.A.P.02	C.SSIH												
Objetivos, metas y programas del SSIH	4.3.3	HSJ.S.A.D.02	C.SSIH												
Procedimiento para definición de funciones, responsabilidades y autoridades del SSIH.	4.4.1	HSJ.S.A.P.06	C.SSIH												
Procedimiento para control de documentos del SSIH y formularios.	4.4.5	HSJ.S.A.P.05	C.SSIH												
Procedimiento de medición y seguimiento y respectivos formularios.	4.5.1	HSJ.S.A.P.08	C.SSIH												
Procedimiento de No conformidades para acciones correctivas y preventivas	4.5.3	HSJ.S.A.P.09	C.SSIH												
Procedimiento para control de registros	4.5.4	HSJ.S.A.P.10	C.SSIH												
Procedimiento para auditorías internas.	4.5.5	HSJ.S.A.P.11	C.SSIH												
Procedimiento de Revisión por la Dirección.	4.6	HSJ.S.A.P.12	C.SSIH												
Instructivo Desechos	4.4.6	HSJ.S.P.I.01	C.SSIH												

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.04	
GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<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>		


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.04	
GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>Condiciones anormales: Actividad desarrollada periódicamente o eventualmente bajo condiciones controladas.</p> <p>Condiciones emergentes: Situación no esperada, eventual que provoca daños o pérdidas.</p> <p>Condiciones normales: Actividad ejecutada diaria y rutinariamente bajo condiciones controladas.</p> <p>Contingencia: Posibilidad o riesgo de que suceda una cosa. Por lo que se debe estar preparado para cualquier contingencia.</p> <p>Copia controlada: Documento del SSIH, que se entrega a las áreas que deben disponer de una copia del documento, registrando su distribución.</p> <p>Criterio de auditoría: Es el conjunto de políticas, manual, procedimientos, instructivos, formularios y documentos legales externos, normas, aplicables como referencia para una auditoria.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		


HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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 o de empresas contratistas que laboran para la Constructora, en forma ocasional.</p>		


HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.04	
GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<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 o de empresas contratistas que laboran para la Constructora, en forma ocasional.</p> <p>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.</p> <p>Evaluación: Revisión de cumplimiento de los parámetros medidos frente a los índices y especificaciones definidos.</p> <p>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.</p> <p>Formulario: Documento que define el formato en el cual debe registrarse datos.</p> <p>Fuego: Reacción química de combustión que genera gran cantidad de calor. Para que se produzca la combustión deben hacerse presentes tres elementos. Combustible, Calor, Oxígeno.</p> <p>Fuentes fijas de combustión: Equipo de combustión interna, que genera gases de combustión por ejemplo gas doméstico.</p> <p>Funciones: Ejecución de tareas o actividades delegadas a una persona.</p> <p>Guía de remisión: Documento de entrega recepción de producto.</p>		

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.04	
GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>Hallazgo de auditoría: Resultado de la evaluación de cumplimiento de evidencia/s objetiva/s frente a requisito/s.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar las materias primas, insumos y los alimentos.</p> <p>Inocuidad: Condición de un alimento que no hace daño a la salud del consumidor cuando es ingerido de acuerdo a las instrucciones del fabricante.</p> <p>Incidente: Acontecimiento no deseado, que bajo ciertas circunstancias puede ocasionar daños a personas y/o pérdidas materiales.</p> <p>Indicadores de desempeño: Instrumentos con cuya ayuda se evalúa el nivel de desarrollo, eficiencia y rendimiento de las actuaciones contempladas en el SSIH.</p> <p>ISO: Organización Internacional de Normalización.</p> <p>Limpieza: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.</p> <p>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.</p>		

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.04	
GLOSARIO DE TÉRMINOS DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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 transgresión 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

1. INTRODUCCIÓN
 - 1.1 Misión.
 - 1.2 Visión.
 - 1.3 Objetivo de la Implantación del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera.
2. PRESENTACIÓN
 - 2.1 Presentación del Manual de Seguridad Industrial Hotelera.
 - 2.2 Descripción General de la Hostal San Javier.
2. POLÍTICA INTEGRADA
4. PLANIFICACIÓN
 - 4.1 Aspectos de Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos.
 - 4.2 Requisitos Legales y Otros Requisitos.
 - 4.3 Objetivos, metas y programas
5. IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN
 - 5.1 Recursos, funciones, responsabilidad y autoridad.
 - 5.2 Competencia, formación y toma de conciencia.
 - 5.3 Comunicación.
 - 5.4 Documentación.
 - 5.5 Control de Documentos.
 - 5.6 Control Operacional.
 - 5.7 Preparación y Respuesta ante Emergencias.
6. VERIFICACIÓN
 - 6.1 Seguimiento y Medición.
 - 6.2 Evaluación del Cumplimiento Legal.
 - 6.3 No Conformidad, Acción Correctiva y Acción Preventiva.
 - 6.4 Control de los Registros.
 - 6.5 Auditoría Interna.
7. REVISIÓN POR LA GERENCIA O DIRECCION DE LA HOSTAL

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	
MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>1. INTRODUCCIÓN</p> <p>La hostal San Javier empieza a brindar sus servicio a cargo del Coronel Alberto Illescas el mismo que es el gerente general y dueño de la hostal.</p> <p>Las instalaciones de la Hostal San Javier se encuentran en el sector centro norte de la ciudad de Quito en la calle San Javier 26-117 y Orellana.</p> <p>La hostal cuenta con 16 habitaciones las cuales tiene TV y baño privado se dividen en habitaciones simples, matrimoniales, dobles y triples, también cuenta con 13 empleados los mismos que ayudan a realizar diferentes actividades para que la hostal San Javier siga en marcha.</p> <p>1.1 MISION</p> <p>Obtener un enorme prestigio, obteniendo alta demanda mediante unos servicios de calidad, en alojamiento, específicamente dirigidos a un target corporativo y ejecutivos, creciendo junto con el mercado turístico, cumpliendo los estándares de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.</p> <p>1.2 VISIÓN</p> <p>Estar al margen de un buen reconocimiento como un hostal de primera, llegando al servicio de alta calidad hacia nuestro cliente junto con el placer, comodidad y satisfacción de total confianza.</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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

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.
6. Fomentar en el personal compromisos con el servicio seguro y responsable en beneficio de los trabajadores y de los huéspedes, de la Hostal.

2. PRESENTACIÓN


2.1 PRESENTACIÓN DEL MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

Este Manual define la Política y Objetivos de la Dirección de la Hostal San Javier; 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.

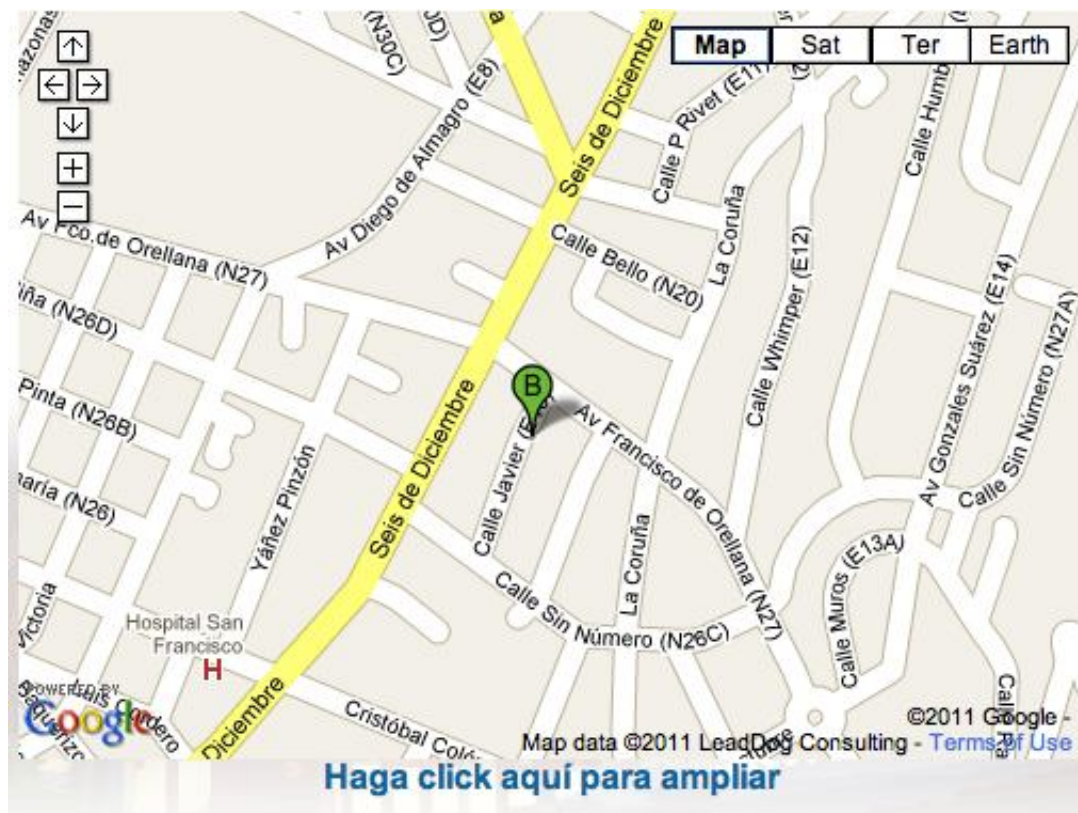
2.2 DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA HOSTAL SAN IGNACIO JAVIER

Hostal San Javier, realiza los procesos de alojamiento y elaboración de alimentos. Desde el inicio de sus actividades en el año 2011 como un establecimiento de alojamiento, la empresa se ha desarrollado de manera vertiginosa hasta convertirse en una organización dinámica.

En la Hostal San Javier 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.


HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA



UBICACIÓN DE LA HOSTAL SAN JAVIER
Calle San Javier N-26-177 y Orellana

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	
MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		
<p>3. POLÍTICA INTEGRADA</p> <p>Hostal San Javier 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 ambiente 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"> 7. 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. 8. Cumplir con la Legislación vigente en cuanto a especificaciones propias de las líneas de producción, a Seguridad Industrial, Salud Ocupacional y en Inocuidad de los Alimentos. 9. Fomentar en el personal compromisos con un servicio seguro y responsable en beneficio de los trabajadores y de huéspedes, de la Hostal. 10. 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. 11. 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 San Javier, puede ejercer un control en el desarrollo de sus actividades de alojamiento.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

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 San Javier. Además, se tendrá en cuenta a la hora de establecer los objetivos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HSJ.S.A.P.01 Procedimiento para la identificación y evaluación de riesgos laborales y peligros en la inocuidad de los alimentos en la Hostal San Javier.
2. HSJ.S.A.M.01 Matriz de identificación y evaluación de riesgos laborales y peligros en la inocuidad de los alimentos en la Hostal San Javier.


4.2 REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS

Uno de los fundamentos básicos del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera, es el compromiso por parte de la Hostal San Javier, de cumplir con los requisitos legales aplicables a su actividad en materia de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos.

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.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HSJ.S.A.P.02 Procedimiento de Identificación y Actualización de Requisitos Legales y otros Requisitos; y Evaluación del Cumplimiento Legal.
2. HSJ.S.M.02 Matriz de Requisitos Legales y otros Requisitos.
3. HSJ.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de Requisitos Legales y otros Requisitos.

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

4.3. OBJETIVOS, METAS Y PROGRAMAS

De acuerdo con los requisitos de las normas ISO 22000 y OHSAS 18001, Hostal San Javier, 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 hostal así como a los huéspedes que la visitan.

Hostal San Javier, definirá objetivos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos destinados a:

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.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:


1. HSJ.S.A.D.02 Objetivos y Metas.
2. HSJ.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera.

5. IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN

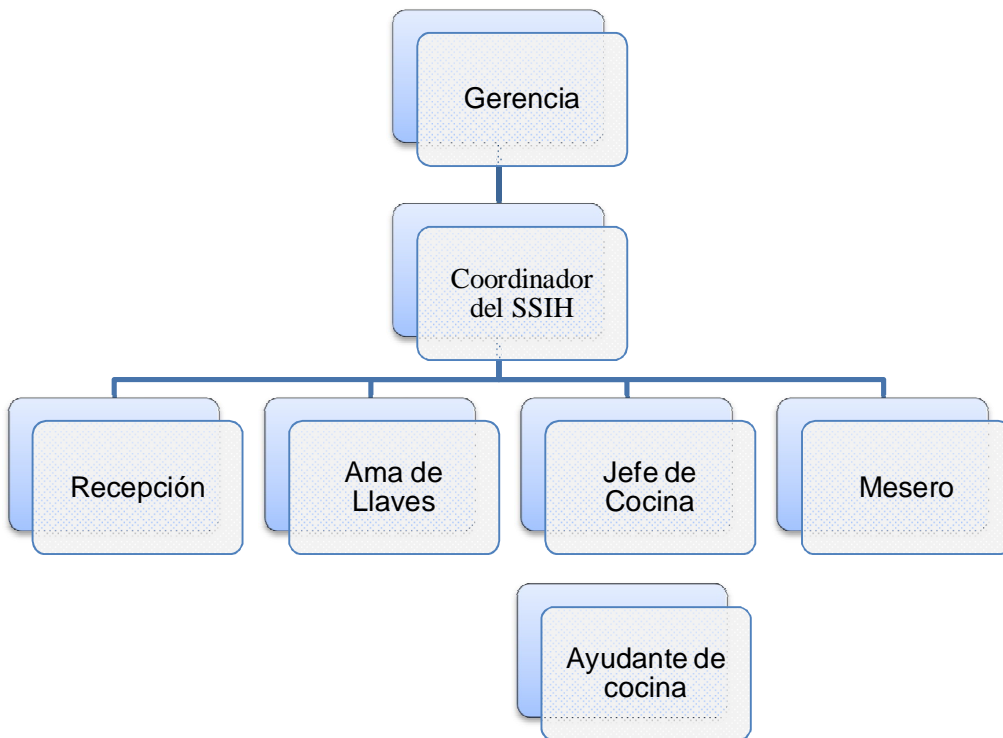
5.1 RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD


Hostal San Javier determina los recursos, funciones, responsabilidades y autoridad para el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de conformidad con la Normas: ISO 22000 y OHSAS 18001.

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 San Javier se indica a continuación:

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA



HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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. HSJ.S.A.P.06 Procedimiento para Definición de Recursos, Funciones, Responsabilidad y Autoridades del SSIH.

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

5.4 DOCUMENTACIÓN


La Hostal San Javier, 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 San Javier 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 de seguridad industrial, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos para dar soporte a la 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 San Javier, 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 San Javier.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

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

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

5.5 CONTROL DE DOCUMENTOS

La Hostal San Javier, 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. HSJ.S.A.P.05 Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.
2. HSJ.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos.


5.6 CONTROL OPERACIONAL

La Hostal San Javier controla todos los aspectos 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

2. Mecanismos de registros que permiten documentar las distintas actividades.


DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HSJ.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de desechos.
2. HSJ.S. P.I.02 Instructivo para el Arreglo y Limpieza de Habitaciones.
3. HSJ.S. P.I.03 Instructivo General para Lavado, Secado y Planchado de blancos y ropa.
4. HSJ.S. P.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.
5. HSJ.S. P.F.10 Registro de Consumo de Productos.
6. HSJ.S. P.I.04 Instructivo para Manipulación de los Alimentos
7. HSJ.S. P.I.05 Instructivo para Compra, Recepción y Almacenamiento de los alimentos.
8. HSJ.S. P.F.11 Registro de Equipos de Protección Personal.
9. HSJ.S. P.F.12 Registro de Entrega Recepción de Desechos.
10. HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.
11. HSJ.S.M.I.06 Instructivo para Encendido, Operación y Apagado de los Equipos.
12. HSJ.S.M.F.14 Informe de Trabajo de Mantenimiento.
13. HSJ.S. P.I.06 Instructivo para Preparación y Cocción de los Alimentos.
14. HSJ.S. P.I.07 Instructivo para el Servicio y Exhibición de los Alimentos.

5.7 PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS

La Hostal San Javier identifica y gestiona un procedimiento para identificar, analizar incidentes, accidentes y situaciones de emergencia; y al mismo tiempo para prevenir y mitigar los riesgos que pudieran estar asociados.

Por la magnitud de la Hostal por el momento la manera de enfrentar situaciones emergentes es evitar que estas se produzcan, mediante una capacitación y concientización en los procedimientos que cada trabajador tiene que observar en sus actividades a fin de evitar situaciones emergentes.

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

6. VERIFICACIÓN

6.1 SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN

La Hostal San Javier, dispone de un Procedimiento, para analizar, medir y hacer el seguimiento a las características fundamentales de las operaciones que puedan ocasionar, Riesgos Laborales.

Además, considera el desempeño y el cumplimiento de los objetivos y metas integradas.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. CM.I.A.P.08 Procedimiento de Medición y Seguimiento.

6.2 EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO LEGAL

El Sistema de Seguridad Industrial Hotelera establece un Procedimiento para la Evaluación del Cumplimiento Legal.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HSJ.S.A.P.02 Procedimiento de Identificación y Actualización de Requisitos Legales y Otros Requisitos; y, Evaluación del Cumplimiento Legal.
2. HSJ.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de Requisitos Legales y Otros Requisitos.


6.3 NO CONFORMIDAD, ACCIÓN CORRECTIVA Y PREVENTIVA

La Hostal San Javier, define un Procedimiento para tratar las No conformidades Reales y Potenciales, y tomar Acciones Correctivas y Preventivas.

Las acciones correctivas o preventivas tomadas para eliminar las causas de no conformidades reales y potenciales, serán apropiadas a la magnitud de los problemas y proporcionales a la no conformidad detectada.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HSJ.S.A.P.09 Procedimiento de No Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.D.05	

MANUAL DE SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA

6.4 CONTROL DE LOS REGISTROS

Los registros del SSIH, se mantienen conforme un procedimiento que establece, la identificación y el archivo de manera legible, identificable y trazable.

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.

DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HSJ.S.A.P.10 Procedimiento para Control de los Registros.
2. HSJ.S.A.M.05 Matriz para Control de los Registros.

6.5 AUDITORIA INTERNA

La Hostal San Javier 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 auditorías previas; así como, los criterios de auditoría, su alcance, la frecuencia y los métodos para realizarla, que permitan:


1. Determinar si el Sistema de Seguridad Industrial Hotelera:
 - 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 auditorías.


DOCUMENTACIÓN DESARROLLADA:

1. HSJ.S.A.P.11 Procedimiento para Auditorías.

7. REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN

La Gerencia de la Hostal San Javier, 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.

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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. HSJ.S.A.P.12 Procedimiento para la Revisión por la Dirección. 2. HSJ.S.A.F.27 Formulario de Revisión por la Dirección. 		

HOSTAL SAN AJVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.00	

PROCEDIMIENTO CERO

1. OBJETO

Definir el procedimiento base para la creación y edición de los documentos del SSIH.

2. ALCANCE

Aplica a todos los documentos elaborados para el SSIH en la Hostal San Javier.

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 SAN JAVIER

Cuando requiera elaborar documentación perteneciente al SSIH, deberá cumplir con lo establecido en el presente procedimiento.

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.

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

Se colocará en el margen superior izquierdo.

b. SITIO DE APLICACIÓN

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTALSAN JAVIER	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, HSJ-S-E-U-SS, en donde:


HSJ identifica el sitio de aplicación del SSIH. Hostal San Javier.

S identifica al Sistema de Seguridad

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

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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>U una 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.00	OHSAS 18001: 4.4.4 ISO 22000: 4.2.1 HACCP Etapa: 12
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 SAN JAVIER	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>4.3 FORMATO PARA LA PRESENTACIÓN</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tipo y tamaño de papel Bond blanco de 75 gramos, INEN A4 2. Espacio entre líneas 1.5 3. Márgenes de las páginas: Superior 3cm, Inferior 3cm, Derecho 3cm, Izquierdo 3cm con excepciones especiales. 4. Numeración de páginas: Números arábigos en forma secuencial en el pie de página inferior derecha. 5. Cabecera de página: De acuerdo a lo indicado en el numeral 4.2.1. Letra mayúscula, en negrilla, ARIAL 12. 6. Cuadro de firmas de responsabilidad: Debe ir en la parte inferior de la primera página de cada documento con letra ARIAL 9 y en negrillas. 7. Pie de página: Letra cursiva ARIAL 9. 8. Títulos y subtítulos con mayúsculas, letra ARIAL 11. 9. Cuerpo del documento: Los cuadros y tablas que se incluyen en cualquier documento, tendrán tipo de letra ARIAL con tamaño y espacios ajustables al contenido. 10. Contenido del documento Tipo de letra ARIAL 11 11. Impresión: En el anverso de la hoja de papel bond. <p>4.4 OTROS DOCUMENTOS</p> <ol style="list-style-type: none"> 4.4.1 Los documentos externos tienen su propia identificación. 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:
	CÓDIGO: HSJ.S.A.F.07	OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12

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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.M.04	
MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		

No.	DOCUMENTO	CODIGO	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	HSJ.S.A.D.00	COORDINADOR	Por definir	x	x	x	x
2	POLÍTICA DEL SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	HSJ.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 SAN JAVIER	HSJ.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 SAN JAVIER	HSJ.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.	HSJ.S.A.P.02	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
6	MATRIZ DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS.	HSJ.S.A.M.02	COORDINADOR	Por definir	x	x	x	x
7	OBJETIVOS Y METAS.	HSJ.S.A.D.02	COORDINADOR	Por definir	x	x	x	x
8	PROGRAMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	HSJ.S.A.F.01	COORDINADOR	Por definir	x	x	x	x
9	MANUAL DE FUNCIONES Y CARGOS DEL SSIH.	HSJ.S.A.D.03	COORDINADOR	Por definir	x	x	x	x
10	PROCEDIMIENTO PARA DEFINICIÓN DE RECURSOS, FUNCIONES, RESPONSABILIDAD Y AUTORIDAD DEL SSIH.	HSJ.S.A.P.06	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
11	PROCEDIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA	HSJ.S.A.P.04	COORDINADOR	Por definir	x	x		x


ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.M.04	
MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		


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


HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.M.04	
MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		


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


HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.M.04	
MATRIZ MAESTRA PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		


No.	DOCUMENTO	CODIGO	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	HSJ.S.A.M.03	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
44	PROCEDIMIENTO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	HSJ.S.A.P.09	COORDINADOR	Por definir	x	x	x	x
45	FORMULARIO DE NO CONFORMIDADES PARA ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS	HSJ.S.A.F.22	COORDINADOR	Por definir	x	x	x	x
46	PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS	HSJ.S.A.P.10	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
47	MATRIZ PARA CONTROL DE REGISTROS	HSJ.S.A.M.05	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
48	PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS	HSJ.S.A.P.11	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
49	FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN	HSJ.S.A.F.23	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
50	FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA	HSJ.S.A.F.24	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
51	PROGRAMA PARA AUDITORÍA	HSJ.S.A.F.25	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
52	REPORTE DE AUDITORÍA	HSJ.S.A.F.26	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
53	PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN	HSJ.S.A.P.12	COORDINADOR	Por definir	x	x		x
54	FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN	HSJ.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	LEGISLACION 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

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:			
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.05	OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12			
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 San Javier.</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 qué 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 HSJ.S.A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos. • Mantener Formulario de Distribución de documentos. • Retirar los documentos obsoletos y disponer según HSJ.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 HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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 HSJ.S.A.P.00 Procedimiento Cero; los documentos se encuentran controlados mediante HSJ.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 San Javier 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.05	
PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		
<p>4.1.1 La identificación de la naturaleza de los cambios realizados a un documento debe ser realizado en HSJ.S.A.F.07.</p> <p>4.1.2 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>4.1.3 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>4.1.4 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 HSJ.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: HSJ.S.A.P.01 Procedimiento para la Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de los Alimentos en la Hostal San Javier.</p> <p>4.1.5 Los archivos digitales (PDF), no necesariamente llevan las firmas de aprobación del documento.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.05	
PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE DOCUMENTOS DEL SSIH		
<p>4.2 DOCUMENTOS DE ORIGEN EXTERNO</p> <p>En la Hostal San Javier 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 HSJ.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 HSJ.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 HSJ.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 HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.5 ISO 22000: 4.2.2 HACCP Etapa: 12
	CÓDIGO: HSJ.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 HSJ.S.A.P.03.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HSJ.S.A.P.00 Procedimiento Cero.</p> <p>HSJ.S.A.P.03 Procedimiento para el Manejo de Comunicaciones.</p> <p>HSJ.S .A.M.04 Matriz Maestra de Control de Documentos.</p> <p>HSJ.S .P.I.01 Instructivo General de manejo de Desechos.</p> <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HSJ.S.A.F.07 Formulario para Solicitud de Cambios.</p> <p>7.ANEXOS</p> <p>HSJ.S.A.F.07 Formulario para Solicitud de Cambios.</p>		


HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLASULAS: 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: HSJ.S.M.F.13	


FORMULARIO DE OPERACIÓN DE EQUIPOS


DÍA	HORA	LUGAR	OPERADOR	HORAS DE TRABAJO	OBSERVACIONES


ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.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:	

HOSTALSAN JAVIER	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: HSJ.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 San Javier. Aplica al personal de mantenimiento y operaciones.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>LIDER 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>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>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>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 SAN JAVIER	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: 2,3,4,5,6,7,8,9,10,11
	CÓDIGO: HSJ.S.M.I.06	
INSTRUCTIVO PARA ENCENDIDO, OPERACIÓN Y APAGADO		
<p data-bbox="215 600 730 629">4 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p data-bbox="215 645 1327 763">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:</p> <ol data-bbox="225 824 1327 1429" style="list-style-type: none"> 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. <p data-bbox="215 1489 1327 1563">CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL Y EN INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS</p> <ol data-bbox="225 1579 1327 1921" style="list-style-type: none"> 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 substancias o materiales ajenos a los del producto o proceso que se esté realizando. 		

HOSTALSAN JAVIER	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: HSJ.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. • HSJ.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos. <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Maquinaria. HSJ.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. • HSJ.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos. • HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Maquinaria. • HSJ.S.A.F.21 Formulario de Informe de Trabajo. 		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.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 San Javier y sus actividades.

2. ALCANCE

Aplicar a todo tipo de desecho generado por las diferentes operaciones y actividades de la Hostal San Javier, desde su generación, clasificación, manipulación, gestión (reciclaje, reutilización, 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 SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.01	
INSTRUCTIVO GENERAL DE MANEJO DE DESECHOS		
<p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 GENERALIDADES</p> <p>4.1.1 CLASIFICACIÓN DE DESECHOS</p> <p>DESECHOS NO PELIGROSOS</p> <p>Los desechos sólidos generados en la Hostal, que de acuerdo a los requisitos legales son considerados como no peligrosos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Papel. • Cartón. • Envases y fundas plásticas. • Vidrio. • Otros (no considerados que no traen riesgos ambientales). <p>DESECHOS PELIGROSOS</p> <p>Los desechos sólidos generados en la Hostal, que de acuerdo a los requisitos legales son considerados como peligrosos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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). <p>4.1.2 MANEJO DE LOS DESECHOS</p> <p>Los recipientes para la recolección de los desechos generados en la Hostal se clasifican de la siguiente manera:</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.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 HSJ.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 SAN JAVIER	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: HSJ.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 re utilización 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 SAN JAVIER	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: HSJ.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 HSJ.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 HSJ.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. HSJ.S.P.F.09 Registro de contabilización general de residuos.
2. HSJ.S.P.F.12 Formato de entrega recepción de desechos.

6. ANEXOS

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

HOSTAL SAN JAVIERS	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: HSJ.S. P.I.02				
INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO DE HABITACIONES					
<p>1. OBJETO</p> <p>Realizar las actividades de arreglo de habitaciones, para la Hostal San Javier, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica a todas las habitaciones de la Hostal San Javier.</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 laborales. <p>PERSONAL DE LA HOSTAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.02	

INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO 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	DOTACION DE MATERIAL	CESTA MANUAL	DOCUMENTOS
Escoba Recogedor Funda de basura Trapeador Aspiradora Desinfectantes Manteles	Sábanas limpias Fundas de almohada Limpias Toallas blancas limpias Manteles Armadores Amenities (jabón, PH,rinse, shampoo)	Guantes Manteles Plumeros Esparcidor	Reporte para ama de llaves


4.2 PROCEDIMIENTO PARA EL ARREGLO DE LA HABITACIÓN

1. Abrir ventanas y retirar las cortinas para que ingrese aire fresco
2. Desconectar aparatos eléctricos
3. Verificar que los focos, TV, control TV estén en buen estado y funcionando
4. Recoger la basura
5. Limpiar polvos
6. Aspirar y desinfectar el piso de la habitación
7. Cambiar todos los blancos por nuevos y limpios (toallas, sábanas)
8. Vestir la cama
9. Limpiar el baño
10. Desinfectar piso y ducha del baño
11. Reemplazar amenities por nuevos y llenos.

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.02	
INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO DE HABITACIONES		
<p>12. Contar amadores y si es necesario reponer.</p> <p>13. Cerrar ventanas</p> <p>14. Conectar aparatos eléctricos y constatar que estén funcionando.</p> <p>15. Pasar novedades al ama de llaves encargada</p>		
<p>Nota: En caso de encontrar en la habitación objetos olvidados por los huéspedes reportar inmediatamente a la persona encargada del día y dejar en bodega en caso de que el huésped reclame.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.02	
INSTRUCTIVO PARA EL ARREGLO Y LIMPIEZA DE HABITACIONES		
<p>4. FORMULARIOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> <p>5. ANEXOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.03				
INSTRUCTIVO LIMPIEZA GENERAL					
<p>1. OBJETO</p> <p>Realizar las actividades de limpieza de la hostel San Javier.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplicar a todas las áreas recreativas que pertenezcan al Hostal San Javier.</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 SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.03	

INSTRUCTIVO PARA LIMPIEZA GENERAL

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	DOTACION DE MATERIAL	DOCUMENTOS	DOCUMENTOS
Aspiradora Escoba Trapeador Plumeros Manteles Desinfectantes Aromatizantes	Desinfectantes Olorizantes Trapeadores Manteles Quita polvos.	Guantes para lavar los blancos y ropa	Registro de Blancos sucios y limpios

4.2 PROCEDIMIENTO PARA LA LIMPIEZA

1. Dividir la hostel por áreas
2. Limpiar polvos y adornos del área asignada
3. Aspirar pisos, gradas, sillones, alfombras
4. Desinfectar baldosas, counters
5. Rociar plantas (en caso de que el área las tenga)
6. Recoger basura
7. Esparcir aromatizantes

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.03	
INSTRUCTIVO PARA LIMPIEZA GENERAL		
<p>1. Al operar máquinas de aspirado se deben de realizar los siguientes pasos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Revisar las condiciones físicas del equipo que este en buen estado. b. En caso de no estar apto reportar inmediatamente a su superior. c. Deberá verificar que el equipo este sin carga de basura y optimo para ser utilizado. d. Realizar el aspirado general. e. Vaciar la bolsa con la impurezas f. Una vez finalizada la actividad dejar el equipo en su lugar en las mismas condiciones que lo encontró. 		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.03	
INSTRUCTIVO PARA LIMPIEZA GENERAL		
<p>5 FORMULARIOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> <p>6 ANEXOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.05	
INSTRUCTIVO PARA MANEJO DE MATERIA PRIMA		
<p>1. DESCRIPCIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS</p> <p>4.1 PROCEDIMIENTO PARA LA COMPRA DE ALIMENTOS</p> <p>En la elección de dónde comprar los alimentos, se debe tener presente que los establecimientos de venta de alimentos deben estar autorizados y bajo el control e inspección periódica de los Servicios de Salud Pública de la Comunidad Autónoma correspondiente. Por ello, la primera garantía de la que debe asegurarse es el de la legalidad del centro donde se adquieren los alimentos.</p> <p>La compra directa de alimentos al productor no registrado y autorizado es una práctica de riesgo ya que carece de las garantías sanitarias de que cumple los reglamentos sanitarios.</p> <p>Así mismo, es obligatorio en los países de la Unión Europea el correcto etiquetado de todos los alimentos, donde debe aportarse a los consumidores los datos fundamentales de las características del producto: de origen, composición y fechas de consumo o de producción.</p> <p>4.2 PROCEDIMIENTO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Los alimentos deben conservarse de acuerdo a las exigencias que establece su etiquetado, y consumirse antes de que se supere la fecha de caducidad o de consumo preferente.</p> <p>Es necesario comprobar que el frigorífico funcione adecuadamente y mantenerlo limpio y sin hielo, con espacio entre los alimentos, ubicando los alimentos crudos y cocinados en bandejas separadas y en recipientes cerrados o envueltos. No debe congelar alimentos descongelados previamente.</p> <p>Es especialmente importante la conservación de los huevos y de los alimentos elaborados con ellos en la nevera. Los alimentos elaborados con huevo crudo deben consumirse inmediatamente tras su preparación y los restos no consumidos preferentemente destruirse o conservarse en la nevera y consumirse muy pronto.</p> <p>No debe conservar en la despensa o en los armarios los alimentos con productos de limpieza. No utilice nunca envases de alimentos para guardar productos químicos o de limpieza. La mayoría de las intoxicaciones químicas por estos productos se deben a la equivocación e ingestión errónea pensando que son alimentos o bebidas, por estar guardados en envases alimenticios.</p>		

Deben mantenerse las superficies, armarios, espacios y utensilios utilizados para la conservación, preparación o manipulación de alimentos limpios y desinfectados, aireados, con medidas de protección frente a insectos, roedores y animales domésticos.

Utilice cubos de basura cerrados, de material impermeable, de fácil limpieza y los utilizados para la conservación, preferiblemente, que se puedan manipular con el pie para evitar tocarlos con las manos mientras manipula los alimentos.


4.3 PROCEDIMIENTO PARA LA MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS

Debe cuidar las prácticas higiénicas, lavándose las manos con frecuencia. Si tienen alguna herida en las manos debe estar cubierta por un apósito impermeable.

Utilice ropa distinta mientras se prepara los alimentos. Los delantales y paños de cocina deben de lavarse asiduamente. Los rollos de papel de cocina son una excelente alternativa desde el punto de vista sanitario a los paños de cocina. Utilícelos para limpiar superficies y secarse las manos.

No se debe comer ni fumar mientras se preparan los alimentos. En caso de padecer una salmonelosis o ser portador debe evitar manipular los alimentos.

Los manipuladores de alimentos de centros de restauración, de venta o de fabricación de alimentos están obligados a cumplir los requisitos de formación y de control de buenas prácticas exigidas por las empresas.

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.05	

INSTRUCTIVO PARA MANEJO DE MATERIA PRIMA

4.4 PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE LA TEMPERATURA

La falta de control de las temperaturas de almacenamiento (en frío y en caliente) y cocción de los alimentos es uno de los factores más comúnmente asociado a la transmisión de las STEC por los alimentos.

Controle que los alimentos estén fuera del rango de temperaturas peligrosas en que la bacteria podrá proliferar -entre 5°C y 60°C- en todo momento, desde la recepción de las materias primas hasta el expendio y/o servicio de las comidas preparadas.

Los equipos de refrigeración y de cocción deben poseer un termómetro o termógrafo -instrumento de registro y medición de la temperatura de funcionamiento-, de fácil lectura y ubicado a la vista del elaborador/ manipulador, inspector y consumidor.

Considere las siguientes recomendaciones para llevar a cabo un control adecuado de las temperaturas dentro de su establecimiento:

Temperatura de refrigeración: todos los alimentos que necesitan refrigeración deberán conservarse a una temperatura menor o igual a 5°C (menor a 2°C para carne fresca picada).

Temperatura de congelación: los alimentos congelados deben mantenerse a temperaturas entre -12 °C y -18 °C, excepto que el rótulo aprobado del producto congelado especifique otra temperatura.


Tenga siempre en cuenta que los valores de temperatura de los que se habla corresponden a la temperatura en el interior de los alimentos y NO a la del aire que los rodea dentro de la heladera.


La temperatura del aire puede no reflejar adecuadamente la temperatura del interior de los alimentos. Cuanto más grande es el producto almacenado, más tiempo tarda el centro del alimento en alcanzar la temperatura del aire.


Para asegurarse de que existan mínimas variaciones de temperatura durante el tiempo de almacenamiento deberá controlar que:

No se abran las puertas de la heladera constantemente y se minimice el tiempo que la puerta permanece abierta. De esta manera se ayuda a mantener la temperatura apropiada y se ahorra energía.

No se recarguen los refrigeradores porque obstaculiza la circulación de aire frío y dificulta la limpieza. Se debe evitar la obstrucción de los ventiladores.

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.05	
INSTRUCTIVO PARA MANEJO DE MATERIA PRIMA		
<p>Almacenamiento en caliente: en el caso de los alimentos que se almacenen o exhiban en caliente, la temperatura del producto deberá mantenerse siempre por encima de los 60°C. La comida pre- cocida al ser recalentada debe alcanzar las temperaturas de cocción y luego ser mantenida por encima de los 60°C.</p> <p>Control de temperatura de cocción</p> <p>La correcta cocción de los alimentos, especialmente de las carnes picadas, asegura la eliminación de STEC en el caso que estuvieran presentes. Una adecuada cocción refiere a respetar intervalos de tiempo/ temperatura.</p> <p>Cocine completamente los alimentos que expende. Controle que el centro de los siguientes alimentos alcance una temperatura interna de al menos 71°C (160°F) o una combinación de tiempo y temperatura equivalente:</p> <p>Hamburguesas</p> <p>Comidas a base de carne picada: albóndigas, pastel de carne, empanadas, salchichas parrilleras, chorizos, etc.</p> <p>Arrollados de carne</p> <p>Para asegurar la eliminación de esta bacteria de los alimentos pueden utilizarse procesos Equivalentes de tiempo y temperatura. Estos pueden involucrar temperaturas menores durante más tiempo. En el caso de utilizar un proceso de cocción diferente al establecido, los responsables de los locales de expendio deben acreditar ante la Autoridad Sanitaria competente que su proceso de cocción (por las características de su equipamiento, temperaturas a las que opera y alimentos que expende: grosor de la hamburguesa y cualquier otro factor relevante) es adecuado para la eliminación de la bacteria.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.05	
INSTRUCTIVO PARA MANEJO DE MATERIA PRIMA		
<p data-bbox="331 607 520 636">Enfriado Rápido</p> <p data-bbox="331 651 1337 860">Las operaciones de enfriamiento rápido de los alimentos y mantenimiento en frío son algunas de las etapas más importantes en un establecimiento que prepara alimentos para prevenir el crecimiento bacteriano y/o la producción de toxinas, los cuales pueden ocurrir si alimentos son mantenidos a temperaturas peligrosas (entre 5° y 60°C) durante el tiempo suficiente.</p> <p data-bbox="331 875 1337 1084">Para lograr un enfriamiento rápido de los alimentos cocidos se debe reducir la temperatura interna de los mismos en dos etapas. Durante la primera se deberá reducir la temperatura de 60°C a 21°C en dos horas y durante la segunda, se deberá reducir de 21°C a 5°C en otro período adicional de dos horas, con lo cual se tiene un tiempo total máximo de cuatro horas para disminuir la temperatura a 5°C.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.05	

INSTRUCTIVO PARA MANEJO DE MATERIA PRIMA

4.5 PROCEDIMIENTO PARA REALIZAR LA MEDICIÓN DE TEMPERATURA DE UN ALIMENTO

Tomar la temperatura en varios lugares del alimento, particularmente en los de forma irregular (empanadas, muslos de pollo, pasteles). Esta puede no ser homogénea en todo el producto: por ejemplo, puede ser correcta en la superficie pero mayor en su interior.

Cuando sea posible, mezclar hasta homogeneizar el producto antes de proceder a la medición. Colocar el sensor en la porción más gruesa del alimento, que por lo general corresponde al centro del mismo. En el caso de almacenamiento en caliente la toma de la temperatura deberá realizarse en diferentes lugares, por ejemplo, en lugares alejados de la fuente de calor o cercanos a la superficie del alimento.

Si se trata de productos envasados en bolsas de plástico, deberá medirse doblando la bolsa llena alrededor de la punta del termómetro y esperar hasta que la temperatura se haya estabilizado. Para medir la temperatura de comidas en paquetes congelados, debe colocarse la longitud del termómetro entre dos paquetes.

No ubicar el sensor sobre un hueso o en su proximidad, esto puede ocasionar una lectura incorrecta.


Asegurarse que la porción sensible del termómetro esté completamente sumergida en el producto. Para cada punto elegido, el termómetro deberá ser insertada en el alimento al menos 5 veces (de preferencia 10) su diámetro en profundidad. Esto significa que si mide 0.02 cm de diámetro, deberá ser insertada al menos 0.1 cm en profundidad en el alimento.


Esperar hasta que los números se estabilicen antes de realizar la lectura de la temperatura.

Si se usa el mismo termómetro para medir la temperatura de comida caliente y fría, esperar a que el termómetro vuelva a la temperatura ambiente entre una medición y otra.

Medir la temperatura de varias comidas en una heladera o vitrina de exposición ya que dentro de las mismas la temperatura no es homogénea, hay sitios de mayor y menor temperatura.

Desinfectar y secar el termómetro antes de realizar las mediciones y entre una medición y la siguiente para evitar contaminaciones cruzadas. Para una correcta desinfección del termómetro se recomienda un algodón embebido en alcohol 70°.

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.05	
INSTRUCTIVO PARA MANEJO DE MATERIA PRIMA		
<p>4. FORMULARIOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> <p>5. ANEXOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.04	

INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS

8. OBJETO

Realizar las actividades para la manipulación de los alimentos, para la Hostal San Javier, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.

9. ALCANCE

Aplicar a todas las áreas de la Hostal San Javier donde se manipulan los alimentos.

10. 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 SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.04	
INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
<p>4.1 PROCEDIMIENTO PARA HIGUIENE DEL PERSONAL</p> <p>Todas las personas que manipulen los alimentos dentro del local deben tener entrenamiento en Manipulación Higiénica de Alimentos, es una de las maneras más efectivas de asegurar la inocuidad de los alimentos que se venden.</p> <p>Los manipuladores de alimentos pueden convertirse en vehículo de las STEC y facilitar la transmisión por medio de sus manos. Por ello, el lavado de manos es una medida importante para prevenir y controlar la infección por STEC. El lavado debe realizarse antes de tocar los alimentos, después de haber ido al baño, luego de manipular cajas, tachos de basura, trapos, rejillas, etc. y toda vez que un cambio de actividad haga suponer la contaminación de las manos.</p> <p>Los manipuladores pueden ser portadores de la bacteria y si luego de haber ido al baño, no se lavan las manos correctamente, pueden transmitir la bacteria a los alimentos que tocan.</p> <p>Procedimiento para un correcto lavado de manos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar jabón y agua corriente. • Frotar las manos una contra otra con jabón vigorosamente mientras las lava. • Lavar todas las superficies (incluyendo la parte de atrás de las manos, las muñecas, entre los dedos y bajo las uñas). • Enjuagar bien las manos hasta que no queden restos de jabón y dejar el agua corriendo. • Secar las manos con una toalla de papel descartable o aire caliente. • Cerrar el agua utilizando la toalla de papel en el caso que lo deba hacer con las manos recién higienizadas. • Desechar la toalla de papel luego de salir de la zona de lavado de manos. 		


HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.04	
INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
<p>PROCEDIMIENTO BÁSICO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</p> <p>Ordene Lave Enjuague Desinfecte Enjuague Seque</p> <ul style="list-style-type: none"> • Remueva todas las partículas visibles de la superficie a higienizar. • Lave con la dilución adecuada de detergente en agua (siguiendo las instrucciones de la etiqueta del producto) a 65°C. • Enjuague con agua caliente limpia. • Desinfecte con agua caliente a 80°C durante al menos 2 minutos o utilice un producto químico desinfectante como lavandina siguiendo las instrucciones de la etiqueta para su aplicación. • Antes de su uso, enjuague con abundante agua limpia la superficie que fue desinfectada con un producto químico. • Seque completamente la superficie higienizada con una toalla de papel descartable o por secado con aire. • Los equipos como picadoras, procesadoras, cortadoras de carne, etc., se deberán desarmar antes de su higienización para asegurar la adecuada limpieza y desinfección de las partes internas que entran en contacto con los alimentos. 		


HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.I.04	
INSTRUCTIVO PARA MANIPULACIÓN DE LOS ALIMENTOS		
<p>4. FORMULARIOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> <p>5. ANEXOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p>		


HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.P.I.06				
INSTRUCTIVO PARA PREPACI3N Y COCCI3N DE LOS ALIMENTOS					
<p>1. OBJETO</p> <p>Realizar las actividades para la preparaci3n y cocci3n de los alimentos, para la Hostal San Javier cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplicar a todas las 1reas de la Hostal San Javier donde se manipulan los alimentos.</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 est3 adecuadamente entrenado y calificado para su ejecuci3n. • Verificar que todo el personal use el equipo de protecci3n 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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.P.I.06	
INSTRUCTIVO PARA PREPACI3N Y COCCI3N DE LOS ALIMENTOS		
<p>4 DESCRIPCI3N DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.1 PROCEDIMIENTO PARA LACOCCI3N DE LOS ALIMENTOS</p> <p>Las buenas pr3cticas de manejo de alimentos le ayudarn a mantenerlos seguros, sanos y tentadores.</p> <p>Congele , descongele , prepare , cocine , enfr3e y sirva Siga las normas de seguridad en los alimentos relativas al almacenamiento, la temperatura, los controles, la higiene y las condiciones de salubridad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Siga los c3digos del departamento de salud local. ■ Deje espacio para que circule el aire en torno a los alimentos que guarda en el refrigerador, el freezer y la despensa. ■ Tape todos los alimentos que guarde en el refrigerador y en el freezer. ■ Coloque la fecha en todos los alimentos y utilice primero los alimentos m3s antiguos. ■ Limite el agregado de sal, grasa y az3car en la preparaci3n. ■ Utilice hierbas, especias, adobos, caldos y jugos de frutas y verduras para agregar sabor. ■ Haga que las formas, el tama3o, el color, la textura, el sabor y la calidad de los alimentos resulten atractivos para el cliente <p>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 preparaci3n o despu3s de este proceso.</p> <p>Por esto existen ahora medidas que nos permiten realizar los procedimientos de preparaci3n de alimentos de la mejor manera con la finalidad de proporcionar al comensal un alimento seguro y sin ning3n riesgo de enfermedad.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.P.I.06	
INSTRUCTIVO PARA PREPACI3N Y COCCI3N DE LOS ALIMENTOS		
<p>Frutas y verduras</p> <p>Almacenamiento</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tape las frutas y verduras que se encuentran en el refrigerador. ■ Almacene las frutas y verduras en el refrigerador a una temperatura de entre 34-36 °F con una humedad de entre 85-90%. ■ Escalde o cocine totalmente las frutas y verduras frescas antes de congelarlas. ■ Almacene las papas, cebollas y el zapallo de invierno sin cortar en un lugar fresco y seco a 45-50 °F, a temperatura ambiente solamente por una semana. ■ Refriegue con un cepillo los productos frescos duros, como las manzanas y las papas. ■ No utilice detergente o jab3n. Estos elementos pueden dejar una pel3cula. ■ No deje en remojo los productos frescos. Se pueden perder importantes nutrientes en el agua. <p>Productos ya cortados</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Compre cantidades que pueda utilizar dentro de los 5 d3as para lograr la mejor calidad. ■ Almacene y guarde los productos frescos en el refrigerador en su bolsa original. Las bolsas est3n dise1adas para mantener la calidad y frescura. ■ Utilice r3pidamente los productos frescos que ya vienen cortados. La calidad no perdurar3 mucho tiempo una vez que se abre el envase. ■ Lave todos los productos que ya vienen cortados y limpiados. 		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.P.I.06	
INSTRUCTIVO PARA PREPACIÓN Y COCCIÓN DE LOS ALIMENTOS		
<p>c) MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>6. FORMULARIOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HSJ.S.M.F.13 Formulario de Operación de Equipos.</p> <p>HSJ.S.M.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.M.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>HSJ.S.M.F.22 Formulario de no Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.M.F.10 Registro de Consumo de Productos.</p> <p>HSJ.S.M.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.P.I.07				
INSTRUCTIVO PARA EL SERVICIO					
<p>1. OBJETO</p> <p>Realizar las actividades para el servicio y exhibición de los alimentos, para la Hostal San Javier, cumpliendo con las normas de seguridad e higiene.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplicar a todas las áreas de la Hostal San Javier donde se sirven y exhiben los alimentos.</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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.P.I.07	
INSTRUCTIVO PARA EL SERVICIO		
<p>4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO</p> <p>4.2 PROCEDIMIENTO PARA EL SERVICIO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentarse al trabajo debidamente aseado, tanto del cuerpo como del uniforme • Conocer el uso correcto de la terminología usada en alimentos y bebidas • Conocer el uso del material y equipo de su departamento • Limpiar mesas, estaciones de servicio, ceniceros, candeleros, menús, lámparas de mesas, charolas, etc. • Ser responsable del correcto montaje de las mesas • Cambiar blancos sucios por limpios • Conocer el correcto manejo de la loza y la cristalería para evitar roturas • Es responsable de tener surtidas las estaciones de servicio con todo lo necesario: Sal, azúcar, salsas, cubiertos, etc. • Ayudar a la Hostess en el acomodo de los clientes en las mesas • Presentarse al cliente con amabilidad y cortesía • Conocer perfectamente los platillos del menú, así como el tiempo de elaboración y los ingredientes con que están preparados • Sugerir al cliente aperitivos, cócteles y bebidas después de la cena • Sugerir alguna ensalada o algunas de las especialidades de la casa • Conocer y aplicar el sistema para escribir las órdenes (comanda) • Sugerir, según sea necesario, alimentos o bebidas para algún cliente que sigue dieta o tiene alguna alergia especial 		


HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.P.I.07	

INSTRUCTIVO PARA SERVICIO Y EXHIBICIÓN DE LOS ALIMENTOS

4.1.6 Algunas recomendaciones importantes que los meseros deben seguir:

- **Evitar conversaciones** con otro empleado en asuntos de carácter personal;
cada **mesero** tiene un área específica.
- No dar órdenes a gritos
- No discutir con nadie, especialmente con clientes, el cliente siempre tiene la razón
- Jamás secarse la cara con las servilletas
- Si una servilleta cae al suelo, reemplazarla por otra
- No fumar dentro del área de trabajo
- No gritar dentro de la cocina
- No hablar a base de majaderías
- Nunca comer durante el **servicio**
- No colocar las manos en los bolsillos
- Caminar rápido no correr
- Ser amable con los niños es un buen detalle de cortesía
- Diariamente investigar cuales son los VIPS que hay en el hotel
- Jamás contar la propina frente al cliente
- Siempre seguir el sistema de rotación al tomar la comanda
- Si el **servicio** del restaurante se cerró y un cliente llega tarde, ser amable con él e informarle donde puede encontrar servicio
- Cuando durante el turno de servicio tenga que ausentarse por alguna razón importante, notificar al Capitán en turno, para que asigne un sustituto

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.P.F.11		
REGISTRO DE CONSUMO EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL			
FECHA	EQUIPO DE PROTECCIÓN	VALOR	OBSERVACIONES
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	
FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:	


HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S. P.F.09	
REGISTRO DE CONTABILIZACIÓN DE DESECHOS		

MES _____

FECHA	RESPONSABLE	CANTIDAD EN kg						
		NO PELIGROSOS				PELIGROSOS		
		VERDE	AMARILLO		AZUL	ROJO	NEGRO	
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 SAN JAVIER	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: HSJ.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 SAN JAVIER	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: HSJ.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 SAN JAVIER		SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		CLAUSULAS:	
		CÓDIGO: HSJ.S.A.P.07		OHSAS 18001: 4.4.7	
				ISO 22000: 7.6.5	
				HACCP Etapa: 10	
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 reproceso, 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 San Javier 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.7 ISO 22000: 7.6.5 HACCP Etapa: 10
	CÓDIGO: HSJ.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 HSJ.S.A.P.01 “Procedimiento para la Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de los Alimentos en la Hostal San Javier y establecida en la Matriz para la Identificación y Evaluación de Riesgos Laborales y Peligros en la Inocuidad de los Alimentos en la Hostal San Javier HSJ.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 qué:</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. 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.4.7 ISO 22000: 7.6.5 HACCP Etapa: 10
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.07	
PROCEDIMIENTO DE CONTROL PARA RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS.		
<p>5. REFERENCIAS</p> <p>HSJ.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos.</p> <p>HSJ.S.P.I.02 Instructivo para el Arreglo y Limpieza de Habitaciones.</p> <p>HSJ.S.P.I.03 Instructivo para Limpieza en General.</p> <p>HSJ.S.P.I.04 Instructivo para Manipulación de Alimentos.</p> <p>HSJ.S.P.I.05 Instructivo para Manejo de Materia Prima.</p> <p>HSJ.S.P.I.06 Instructivo para Preparación y Cocción de los Alimentos.</p> <p>HSJ.S.P.I.07 Instructivo para el Servicio.</p> <p>HSJ.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>HSJ.S.A.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.A.F.22 Formulario de No Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.A.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HSJ.S.P.I.01 Instructivo General de Manejo de Desechos.</p> <p>HSJ.S.P.I.02 Instructivo para el Arreglo y Limpieza de Habitaciones.</p> <p>HSJ.S.P.I.03 Instructivo para Limpieza en General.</p> <p>HSJ.S.P.I.04 Instructivo para Manipulación de Alimentos.</p> <p>HSJ.S.P.I.05 Instructivo para Manejo de Materia Prima.</p> <p>HSJ.S.P.I.06 Instructivo para Preparación y Cocción de los Alimentos.</p> <p>HSJ.S.P.I.07 Instructivo para el Servicio</p> <p>HSJ.S.M.I.06 Instructivo para el Encendido, Operación y Apagado de los Equipos.</p> <p>HSJ.S.A.F.21 Formulario de Informe de Trabajo.</p> <p>HSJ.S.A.F.22 Formulario de Formulario de No Conformidades para Acciones Preventivas y Correctivas.</p> <p>HSJ.S.A.F.19 Formulario de Registro de Accidentes.</p> <p>Catálogos y Manuales de Equipos.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.08	

PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

1. OBJETO

Definir el método para hacer el seguimiento y la medición periódica de las características fundamentales en las operaciones de la Hostal San Javier que pueden generar riesgos laborales e inocuidad en los alimentos.

Además, se establece cómo 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.

2. ALCANCE


Aplica a los aspectos de seguridad, salud ocupacional y en inocuidad de los alimentos de las actividades desarrolladas en la Hostal San Javier.

3. RESPONSABILIDADES

COORDINADOR DEL SSIH

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 SAN JAVIER	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: HSJ.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 HSJ.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 HSJ.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 San Javier.


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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.08	

PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

PROCES	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 SAN JAVIER	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: HSJ.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 características 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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.08	

PROCEDIMIENTO DE MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO

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.

4.2 MEDICIÓN Y SEGUIMIENTO AL DESEMPEÑO INTEGRADO

Para evaluar el comportamiento del desempeño integrado de la Hostal San Javier, se han definido los indicadores que se muestra en la Matriz, relación Control – Medición en el punto

4.3 SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DE OBJETIVOS Y METAS


El seguimiento de este cumplimiento se lo realiza en base al documento HSJ.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 HSJ.S.A.D.02.


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 HSJ.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera, por el Coordinador del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera y el Representante de la Dirección.

4.4 CALIBRACIÓN DE LOS EQUIPOS

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.

Los equipos cuyo funcionamiento correcto deben ser verificados son todos los medidores de temperatura, que generalmente cuando se comprueba su des calibración, son reemplazados por nuevos.

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.08	
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>HSJ.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>HSJ.S.A.P.09 Procedimiento de No conformidades para acciones correctivas o preventivas</p> <p>HSJ.S.A.P.10 Procedimiento para Control de Registros.</p> <p>HSJ.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de los Requisitos Legales y Otros Requisitos.</p> <p>6. FORMULARIO</p> <p>HSJ.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>HSJ.S.A.F.24 Formulario de seguimiento a auditorías y cumplimiento legal.</p> <p>HSJ.S.A.F.22 No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>HSJ.S.A.F.26 Reporte de Auditoria.</p> <p>HSJ.S.P.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HSJ.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>HSJ.S.A.P.09 Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas</p> <p>HSJ.S.A.P.10 Procedimiento para Control de Registros.</p> <p>HSJ.S.A.M.03 Matriz de Evaluación de los Requisitos Legales y Otros Requisitos.</p> <p>HSJ.S.A.F.19 Formulario de Registro de Accidentes</p> <p>HSJ.S.A.F.01 Programa de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>HSJ.S.A.F.24 Formulario de seguimiento a auditorías y cumplimiento legal.</p> <p>HSJ.S.A.F.22 No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>HSJ.S.A.F.26 Reporte de Auditoria.</p> <p>HSJ.S.A.F.15 Formulario de satisfacción del personal.</p> <p>HSJ.S.P.F.09 Registro de Contabilización de Desechos.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.F.21	


FORMULARIO DE INFORME DE TRABAJO

CARGO:	NOMBRES
AREA:	
FECHA:	

ACTIVIDADES	NO CONFORMIDADES	ASPECTOS DE SEGURIDAD	ASPECTOS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS


OBSERVACIONES: _____

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.F.19	
FORMULARIO DE REGISTRO DE ACCIDENTES		

FECHA	LUGAR	NOMBRE	TIPO DE ACCIDENTE	OBSERVACIONES

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.2 ISO 22000: 7.6.4 HACCP Etapa 9
	CÓDIGO: HSJ.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 SAN JAVIER	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: HSJ.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 Interesadas	<input type="checkbox"/> Incumplimiento Legal	<input type="checkbox"/> Quejas partes	<input type="checkbox"/> Correctiva No. de
<input type="checkbox"/> Seguimiento al SSIH	<input type="checkbox"/> Revisión por la dirección	<input type="checkbox"/> Otros	Fecha de apertura:
Área donde se detectó la No Conformidad:	No Conformidad Actual:		
Responsable del Área:			
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		REVISADO	APROBADO

POR:		POR:		POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.3, 4.5.3.1, 4.5.3.2
	CÓDIGO: HSJ.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

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.
2. ALCANCE
Todas las actividades que forman parte del SSIH de la Hostal San Javier.
3. RESPONSABILIDADES
COORDINADOR DEL SSIH.
 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.

RESPONSABLE DESIGNADO PARA SOLUCIONAR UNA NO CONFORMIDAD DETECTADA.

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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP Etapa 12
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.10	

PROCEDIMIENTO PARA CONTROL DE REGISTROS

1. OBJETO

Definir el método de archivo de registros del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal San Javier.

2. ALCANCE

Aplica a todos los registros provenientes de las actividades del SSIH de la Hostal.

3. RESPONSABILIDADES

COORDINADOR DEL SSIH

Es responsable y tiene autoridad para designar y asegurar el archivo adecuado de los registros.

RECEPCIONISTA (SOPORTE INTERNO)

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 HSJ.S.A.M.05, Matriz de Control de Registros.

4. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

4.1 El responsable de Soporte Interno mantiene una Matriz de Control de Registros, HSJ.S.A.M.05, en la cual se identifican:

NOMBRE DEL REGISTRO

Ejemplo: "Procedimiento para Control de Documentos".


CÓDIGO DEL REGISTRO


Ejemplo: HSJ.S.A.P.05


RESPONSABLE DE REGISTRAR DATOS

Ejemplo: Recepción


ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: ISO 22000: 4.2.3 OHSAS 18001: 4.5.4 HACCP Etapa 12
	CÓDIGO:HSJ.S.A.P.10	
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>		


HOSTAÑ SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: ISO 22000: 4.2.3 OHSAS 18001: 4.5.4 HACCP Etapa 12
	CÓDIGO:HSJ.S.A.P.10	
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 HSJ.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 HSJ.S.A.P.05, Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.</p> <p>4.7 Cundo se añada un formulario para registro al SSIH, se incluirá en la Matriz de Control de Registros HSJ.S.A.M.05, y esta revisión se registrará en el recuadro al inicio de la misma.</p> <p>5. REFERENCIAS</p> <p>HSJ.S.A.M.05 Matriz de Control de Registros.</p> <p>HSJ.S.P.05 Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.</p> <p>6. ANEXOS</p> <p>HSJ.S.A.M.05 Matriz de Control de Registros.</p> <p>HSJ.S.A.P.05 Procedimiento para Control de Documentos del SSIH.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP Etapa 12
	CÓDIGO: HSJ.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	HSJ.S.A.F.01	Participantes	Soporte Interno	Mensual	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
FORMULARIO DE CALIFICACIÓN DEL PERSONAL	HSJ.S.A.F.02	Coordinador del SSIH	Coordinador del SSIH	Mensual	Coordinador del SSIH	Carpeta	5 años	Soporte Interno
FORMULARIO DE CAPACITACIÓN	HSJ.S.A.F.03	Participantes	Soporte Interno	Por fecha	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
FORMULARIO DE PARTICIPANTES PARA CAPACITACIÓN	HSJ.S.A.F.04	Coordinador del SSIH	Soporte Interno	Por fecha	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
PROGRAMA DE CAPACITACIÓN SSIH 2011	HSJ.S.A	Coordinador del SSIH	Soporte Interno	Anual	Soporte Interno	Electrónico	2 años	Soporte Interno
FORMULARIO PARA SOLICITUD DE CAMBIOS	HSJ.S.A.F.07	Solicitante	Solicitante	Por fecha	Soporte Interno	Carpeta	2 años	Soporte Interno
REGISTRO DE CONTABILIZACIÓN DE DESECHOS	HSJ.S. P.F.09	Coordinador del SSIH	Coordinador	Por fecha	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
REGISTRO DE CONSUMO DE PRODUCTOS	HSJ.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	HSJ.S. P.F.11	Mantenimiento	Mantenimiento	Mensual	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
REGISTRO DE ENTREGA RECEPCIÓN DE DESECHOS	HSJ.S. P.F.12	Personal Operativo	Personal Operativo	Por fecha	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno


HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP Etapa 12
	CÓDIGO: HSJ.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	HSJ.S.M.F.13	Producción	Producción	Por Fecha	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
INFORME DE TRABAJO DE MANTENIMIENTO	HSJ.S.M.F.14	Mantenimiento	Mantenimiento	Por fecha	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
FORMULARIO DE SATISFACCIÓN DEL PERSONAL	HSJ.S.A.F.15	Varios	Varios	Por fecha	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
FORMULARIO DE REGISTRO DE ACCIDENTES	HSJ.S.A.F.19	Producción, Mantenimiento	Producción, Mantenimiento	Por fecha	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
FORMULARIO DE INFORME DE TRABAJO	HSJ.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	HSJ.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	HSJ.S.A.F.23	Coordinador del SSIH	Coordinador	Por fecha	Coordinador del SSIH	Carpeta	2 años	Soporte Interno
FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA	HSJ.S.A.F.24	Audidores	Audidores	Por Auditoría	Soporte Interno	Carpeta	2 años	Soporte Interno

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.4 ISO 22000: 4.2.3 HACCP Etapa 12
	CÓDIGO: HSJ.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	HSJ.S.A.F.25	Coordinador del SSIH	Soporte Interno	Por Auditoría	Soporte Interno	Electrónico	2 años	Soporte Int.
REPORTE DE AUDITORÍA	HSJ.S.A.F.26	Audidores	Audidores	Por Auditoría	Soporte Interno	Carpeta	2 años	Soporte Interno
FORMULARIO DE REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN	HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.11	

PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS

1. OBJETO

Definir el método para la ejecución de auditorías al SSIH de la Hostal San Javier.

2. ALCANCE

Aplica a las auditorías internas y al manejo de la información para las auditorías externas realizadas al SSIH de la Hostal San Javier.

3. RESPONSABILIDADES


REPRESENTANTE DE LA DIRECCIÓN DE LA HOSTAL SAN JAVIER


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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.11	
PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS		
<p>PERSONAL DE LA HOSTAL SAN JAVIER 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, programarán 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 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.11	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1


PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS

4.2 PREPARACIÓN DE LA AUDITORÍA

- 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.
- 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 HSJ.S.A.F.25, Programa de Auditoría y HSJ.S.A.F.23, Formulario de Listas de Verificación.
- 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.


4.3 REALIZACIÓN DE LA AUDITORÍA

- 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 San Javier, en la cual se presenta al equipo auditor y se explica lo siguiente:
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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.11	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1

PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS

- 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 HSJ.S.A.F.23, Formulario de Listas de Verificación, para comentarlo con los demás auditores durante la reunión de enlace.
- 4.3.3 Si el auditor encuentra una “desviación”, la debe comunicar al auditado y luego de su aceptación y luego de su aceptación registrarla en HSJ.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.
- 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:
1. Las desviaciones registradas serán evaluadas con el propósito de establecer si ameritan o no que se registren como No Conformidad en el formato HSJ.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 HSJ.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 HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.11	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1


PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS

- 1.1.1 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.
- 1.1.2 Durante el transcurso de la Auditoría, el Auditor Líder se asegurará que se cubra el Alcance de la Auditoría.
- 1.1.3 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.

1.2 REPORTE

- 1.2.1 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.
- 1.2.2 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 HSJ.S.A.F.22, No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas para gestionar su solución.

HOSTALSAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.11	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1
PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS		
<p>1.1.1 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 HSJ.S.A.F.22, No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>1.2 SEGUIMIENTO</p> <p>1.2.1 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 HSJ.S.A.P.09, Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>1.2.2 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 HSJ.S.A.P.09, Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.</p> <p>1.2.3 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>1.2.4 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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.11	

PROCEDIMIENTO PARA AUDITORIAS

5. REFERENCIAS

- Lista de Auditores Internos calificados por la Dirección.
- HSJ.S.A.P.09, Procedimiento de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.

6. FORMULARIO

HSJ.S.A.F.25 Programa de Auditoría.

HSJ.S.A.F.23 Formulario de Listas de Verificación.

HSJ.S.A.F.22 Formulario de No Conformidades para Acciones Correctivas y Preventivas.

HSJ.S.A.F.26 Reporte de Auditoría.

HSJ.S.A.F.24 Formulario de Observaciones de Auditoría.

7. ANEXOS


HSJ.S.A.F.25 Programa de Auditoría.

HSJ.S.A.F.23 Formulario de Listas de Verificación.

HSJ.S.A.F.26 Reporte de Auditoría.

HSJ.S.A.F.24 Formulario de Observaciones de Auditoría.

HOSTAL SAN JAVIER		SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA			CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1	
		CÓDIGO: HSJ.S.A.F.25				
PROGRAMA PARA AUDITORÍA						
Auditor Líder:					Auditoría No.	
Auditores:					Fecha Auditoría	
	Hora	Área/Departamento	Auditor	ISO 22000	OHSAS 18001	
OBSERVACIONES:						
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:		
FECHA:		FECHA:		FECHA:		
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:		

HOSTAL SAN JAVIER		SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA		CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1	
		CÓDIGO: HSJ.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 SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1
	CÓDIGO: HSJ.S.A.F.23	
FORMULARIO DE LISTAS DE VERIFICACIÓN		

Proceso/Actividad				Reporte No.		
Cláusula. Item	ISO 22000	OHSAS 18001	Procedimiento	Asunto	Hallazgos y Comentario del Auditor	

ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS: OHSAS 18001: 4.5.5 ISO 22000: 8.4.1
	CÓDIGO: HSJ.S.A.F.24	
FORMULARIO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA		


FECHA: _____


AUDITOR LÍDER: _____


AUDITORES: _____


LISTADO DE OBSERVACIONES DE AUDITORÍA				
	CLÁUSULA		DOCUMENTO REFERENCIA	OBSERVACIONES
	No.	ISO 22000		


ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
FECHA:		FECHA:		FECHA:	
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	

HOSTAL SAN JAVIER	SISTEMA DE SEGURIDAD INDUSTRIAL HOTELERA	CLAUSULAS:			
	CÓDIGO: HSJ.S.A.P.12	OHSAS 18001: 4.6			
		ISO 22000: 5.1, 5.8,			
		5.8.1, 5.8.2, 5.8.3,			
		8.5.1			
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 San Javier.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>Aplica al Sistema de Seguridad Industrial Hotelera de la Hostal San Javier.</p> <p>3. RESPONSABILIDADES</p> <p>DIRECTOR DE LA HOSTAL SAN JAVIER (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 SAN JAVIER	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: HSJ.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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.12	
PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN		
<p>4.2 RECOPIACIÓN Y PREPARACIÓN DE LA INFORMACIÓN</p> <p>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 style="list-style-type: none"> 1. HSJ.S.A.D.01 Política del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera 2. HSJ.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. HSJ.S.A.F.27 El último Formulario de Revisión por la Dirección. 7. Acta de la última Reunión para Revisión por la Dirección. <p>4.3 EVALUACIÓN DE LA EFICACIA</p> <p>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>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>5. REFERENCIAS</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. HSJ.S.A.D.01 Política del Sistema de Seguridad Industrial Hotelera 2. HSJ.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 SAN JAVIER	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: HSJ.S.A.P.12	
PROCEDIMIENTO PARA LA REVISIÓN POR LA DIRECCIÓN		
<p>4. HSJ.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. HSJ.S.A.P.08 Procedimiento de Medición y Seguimiento.</p> <p>8. HSJ.S.A.D.05 Manual de Seguridad Industrial Hotelera.</p> <p>9. HSJ.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>HSJ.S.A.F.27 Formulario de Revisión por la Dirección.</p> <p>7. ANEXOS</p> <p>HSJ.S.A.F.27 Formulario de Revisión por la Dirección.</p>		

HOSTAL SAN JAVIER	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: HSJ.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:	

CAPITULO V

5. PRESUPUESTO Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

5.1 Presupuesto

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	\$ 1.920,00
Seguridad y Primeros Auxilios	48	h	\$ 40,00	\$ 1.920,00
Refrigerios			\$ 50,00	\$ 50,00
Materiales para la capacitación			\$ 65,00	\$ 65,00
REPRODUCCION DE DOCUMENTOS				
Copias	250	und	\$ 0,05	\$ 12,50
SEÑALIZACION				
Señales	15	und	\$ 5,00	\$ 75,00
RECIPIENTES, ANAQUELES, ESTANTERIAS Y ACCESORIOS				
Estanterías	2	und	\$ 100,00	\$ 200,00
Recipientes	4	und	\$ 9,00	\$ 36,00
Anaqueles	2	und	\$ 67,00	\$ 134,00
IMPLEMENTOS DE SEGURIDAD				
Ropa de trabajo	16	und	\$ 40,00	\$ 640,00
Extintores	5		\$ 20,00	\$ 100,00
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES DE LA HOSTAL				
Tomacorrientes	25	und	\$ 4,00	\$ 100,00
Boquillas	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				\$ 490,00
CONTRATACION COORDINADOR SSIH				\$ 10.200,00
TOTAL DEL PRESUPUESTO				\$ 18.447,50
IMPREVISTOS 10%				\$ 1.844,75
TOTAL DEL PRESUPUESTO				\$ 20.292,25

5.2 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												
Extintores												
MANTENIMIENTO Y REPARACIONES DE LA HOSTAL												
Tomacorrientes												
Boquillas												
Canaletas												
Pintura												
Tanque Industrial 30kg												
UTENSILIOS, MENAJE Y LENCERIA												
CONTRATACION COORDINADOR SSIH												

CAPITULO VI

6. Conclusiones y Recomendaciones

Según la investigación realizada en la hostel San Javier de la ciudad de Quito, se determina las siguientes conclusiones y recomendaciones.

6.1 Conclusiones

- En la investigación realizada se pudo obtener información sobre Seguridad Industrial hotelera y las normas que se emplean para brindar el servicio de hospedaje y alimentación con el fin de aportar a la Hostal San Javier dentro de la ciudad de Quito.
- Con el estudio realizado se puede determinar que en La Hostal San Javier de Quito no existe un sistema de seguridad industrial hotelero en el cual sustentarse para lograr brindar el servicio de alojamiento y alimentación esperado.
- En la investigación realizada se pudo determinar los riesgos laborales físicos, químicos, biológicos y ergonómicos que se pueden dar en la hostel San Javier por medio del método W.T.FINE el cual nos permite identificarlos, valorarlos y controlarlos.
- En base al estudio realizado en la Hostal San Javier se pudo realizar un sistema de seguridad industrial e inocuidad alimentaria.
- A pesar de no tener un sistema de seguridad industrial adecuado para la hostel no existe un registro de accidentes dados en la Hostal.
- La hostel no cuenta con un itinerario de capacitación permanente para el personal sobre salud ocupacional e inocuidad alimentaria que labora en la misma.

- En el análisis de los riesgos encontrados en la hostel pudimos determinar la importancia de implementar un sistema de seguridad industrial e inocuidad alimentaria en la hostel San Javier con el fin de lograr bienestar para los empleados y para los huéspedes.
- El riesgo potencial más importante encontrado es el riesgo de incendio, ya que la hostel no está dotada con extintores en ninguna de las areas.

6.2 Recomendaciones

- Cumplir a cabalidad el manual del Sistema de Seguridad Industrial e Inocuidad de los alimentos realizado para la hostel San Javier.
- La hostel San Javier debe contar con un sistema de seguridad industrial e inocuidad alimentaria que debe ser la guía para desarrollar todas las actividades laborales.
- Es necesario que la administración de la Hostel lleve registros diarios del cumplimiento de la seguridad industrial en las diferentes áreas de la hostel.
- Equipar con todos los instrumentos y equipos necesarios para el personal que labora en la hostel.
- Equipar a la hostel con extintores contra incendios validos, y señalización adecuada en donde encontrarlos.
- Llevar un control adecuado sobre la renovación de extintores contra incendios.
- Brindar capacitación al personal de la hostel con el fin de dotar con el conocimiento necesario de cada área y actividad laboral que se realice

- Cumplir con la capacitación planificada para el personal sobre el sistema de seguridad industrial e inocuidad alimentaria.
- Es indispensable que la hostel cuente con un botiquín de emergencia para brindar primeros auxilios.
- Realizar las correcciones respectivas de las instalaciones del hostel

Bibliografía

KHALIL, H. (2004). *Design, monitor and enforcement of a food safety system* .Recuperado el 17 de Febrero de 2010, de Trade : <http://www.trade.gov>

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.

GRINALDI, John/ SIMONDS, Rollin, La seguridad Industrial, su administración, Editorial Alfaomega, México D.F, 1991.

DENTON D. Keith, seguridad Industrial Administración y Métodos, Editorial.

JANANIA, Abraham Camilo, Manual de seguridad e Higiene Industrial, Editorial Limusa, 1994.

BERNAL, César Augusto, Metodología de la Investigación para administración y Economía editorial Pearson, 2000.

MONTAÑO, Josefina, Administración de riesgos en la hotelería, Editorial Trillas.

MAC GRAW HILL, Seguridad e higiene en el trabajo.

TRUSILLO, Felipe, Seguridad Ocupacional

Reglamento de seguridad e higiene del trabajo, Ecuador

“Métodos de la evaluación de la carga física de trabajo” por Yolanda Gallego Fernandez. Publicación editada por la Mutual CYCLOPS (Barcelona, España, 2001)

“Ergonomía y lumbalgias ocupacionales” por Lilia Roselia Prado León. Publicación editada por el Centro de Investigaciones en Ergonomía de la Universidad de Guadalajara (Méjico, 2001)

“OWAS: Evaluación de las posturas durante el trabajo” por Pedro R. Mondelo, Eva Bargalló Novers y Aquiles Hernandez Soto. Seminario dictado en la Escuela de Ingenieros Industriales de la Universidad Politécnica de Catalunya (Barcelona, España, Noviembre de 2001).

Programa Calidad de los Alimentos Argentinos. Dirección de Promoción de la Calidad Alimentaria – SAGPyA. 2009.BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPM).

WILDBRETT, G. (2006). *Limpieza y desinfección en la industria alimentaria*. Zaragoza, España: Editorial Acribia S.A.

Internet:

<http://saludseguridadyalgommas1.blogspot.com/2008/05/breve-historia-de-seguridad-industrial.html>

<http://www.servisa-sa.com/destacamos/breve-historia-de-la-seguridad-industrial-21.html>

<http://www.quitoforum.com/esp/shunku/generico.php3?m=turismo&n=hostales&c=4>

http://www.conectapyme.eom/fjles/publica/OHSAS_tema_5.pdf

http://www.fi.uba.ar/archivos/posgrados_apuntes_Metodo_OWASd

http://www.centralamerica-smallhotels.com/seguridad/temas_seg_hot/gastronomica.htm

<http://superfund.pharmacy.arizona.edu/toxamb/c3-2-1-1.html>

<http://www.heuristicos.com/scri/hazop1.htm>

http://www.bulltek.com/Spanish_Site/ISO14000INTRODUCCION/BS8800_Spanish/seguridad_salud.htm

http://www.pac.com.ve/index.php?option=com_content&view=article&catid=67&Itemid=76&id=4781

<http://www.slideshare.net/GuidoECeballosHuertas/3-factores-riesgo-ocupacional-presentation>

<http://www.monografias.com/trabajos35/tipos-riesgos/tipos-riesgos.shtml>

<http://www.enoriente.com/constitucion/articulo326.htm>

http://www.taringa.net/posts/info/5955859/Historia-de-la-seguridad-industrial_.html

<http://eva.utpl.edu.ec/door/uploads/327/327/paginas/pagina30.html>

ANEXOS

REGLAMENTO DE BUENAS PRACTICAS PARA ALIMENTOS PROCESADOS

NORMA: Decreto Ejecutivo 3253 STATUS: Vigente

PUBLICADO: Registro Oficial 696 FECHA: 4 de Noviembre de 2002

Gustavo Noboa Bejarano

PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPUBLICA

Considerando:

Que de conformidad con el Art. 42 de la Constitución Política, es deber del Estado garantizar el derecho a la salud, su promoción y protección por medio de la seguridad alimentaria;

Que el artículo 96 del Código de la Salud establece

Que el Estado fomentará y promoverá la salud individual y colectiva; Que el artículo 102 del Código de Salud establece que el Registro Sanitario podrá también ser conferido a la empresa fabricante para sus productos, sobre la base de la aplicación de buenas prácticas de manufactura y demás requisitos que establezca el reglamento al respecto;

Que el Reglamento de Registro y Control Sanitario, en su artículo 15, numeral 4, establece como requisito para la obtención del Registro Sanitario, entre otros documentos, la presentación de una Certificación de operación de la planta procesadora sobre la utilización de buenas prácticas de manufactura;

Que es importante que el país cuente con una normativa actualizada para que la industria alimenticia elabore alimentos sujetándose a normas de buenas prácticas de manufactura, las que facilitarán el control a lo largo de toda la cadena de producción, distribución y comercialización, así como el comercio internacional, acorde a los avances científicos y tecnológicos, a la integración de los mercados y a la globalización de la economía; y, En ejercicio de la atribución que le confiere el numeral 5 del artículo 171 de la Constitución Política de la República.

Decreta:

Expedir el REGLAMENTO DE BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA PARA
ALIMENTOS PROCESADOS.

TITULO I

CAPITULO 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, empaçado, 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 empaçado 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.

TITULO II

CAPITULO UNICO

DEFINICIONES

Art. 2.- Para efectos del presente reglamento se tomarán en cuenta las

definiciones contempladas en el Código de Salud y en el Reglamento de Alimentos, así como las siguientes definiciones que se establecen en este reglamento:

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. Se determina por el cociente de la presión de

vapor de la sustancia, dividida por la presión de vapor de agua pura, a la misma temperatura o por otro ensayo equivalente.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y empaques de alimentos.

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

MNAC: Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación.

Proceso Tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas e insumos para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del alimento terminado.

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.

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.

Validación: Procedimiento por el cual con una evidencia técnica, se demuestra que una actividad cumple el objetivo para el que fue diseñada.

Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos:

Es un sistema de información simple, oportuno, continuo de ciertas enfermedades que se adquieren por el consumo de alimentos o bebidas, que incluye la investigación de los factores determinantes y los agentes causales de la afección, así como el establecimiento del diagnóstico de la situación, permitiendo la formación de estrategias de acción para la prevención y control. Debe cumplir además con los atributos de flexible, aceptable, sensible y representativo.