

GLOBAL

PERSONNEL CERTIFICATION SCHEME

GESTIÓN DEL RESTAURANTE

RANCHO HOTEL Y SPA GLOBAL

Revisión 04



CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	02
2. GESTIÓN DE LA CALIDAD	06
3. GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA	08
4. GESTIÓN DEL MEDIO AMBIENTE	11
5. GESTIÓN DE LA SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	14
6. ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES Y PELIGROS Y RIESGOS EN SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	20
6.1 ASPECTOS AMBIENTALES SIGNIFICATIVOS	22
6.2 RIESGOS SIGNIFICATIVOS EN SALUD Y SEGURIDAD OCUPACIONAL	24

1. Introducción

El restaurante del Rancho Hotel y Spa GLOBAL opera para brindar un servicio de alta calidad, minimizando el impacto ambiental de sus actividades, asegurando a los clientes y empleados espacios y lugares de trabajo cómodos y seguros, promoviendo acciones para garantizar la seguridad y salud ocupacional.

El consumo consciente, la reducción de residuos y la promoción de alimentos saludables son prácticas cotidianas, que se han considerado desde el diseño de las instalaciones y se practican en la operación diaria del restaurante.

La preocupación por la responsabilidad social, que implica la conciencia ambiental, el enfoque en la salud y seguridad de los empleados y usuarios, así como las condiciones socioeconómicas en las que opera, sustentan la decisión de utilizar las ISO 14001, ISO 45001 y SA8000 como referencias para la gestión de las actividades del Rancho y Spa GLOBAL en general y en particular a las del restaurante. Además, la gestión de la energía se basa en ISO 50001 y el inventario de las emisiones de carbono se calcula para promover su reducción.

El restaurante cuenta con el apoyo de varias instalaciones y sectores del Hotel, como la Planta de Tratamiento de Efluentes, la Planta de Tratamiento de Aguas, el Sistema de Protección contra Incendios y Emergencias, el Sistema de Estacionamiento y Seguridad Física.

El restaurante tiene las siguientes instalaciones bajo su control directo:

- Recepción y bar
- Comedor
- Cocina
- Cámara fría
- Stock del producto
- Bodega
- Aseos
- Área de residuos sólidos

Además de las áreas bajo control directo, el restaurante tiene varias áreas y actividades del Hotel y Spa que apoyan la operación del restaurante, tales como:

- Áreas de Gestión de Infraestructuras: almacenamiento de gas, torre de enfriamiento, caldera para calefacción de agua, etc.
- Áreas de Gestión Ambiental: almacenamiento de residuos, abastecimiento de agua, compostaje, tratamiento de efluentes, etc.

- Áreas de Seguridad Física: Seguridad, Estacionamiento, Bomberos y Combate de Emergencia.
- Áreas de Administración: TI, RRHH, etc.

COCINA DEL RESTAURANT



COMEDOR



CÁMARA FRÍA





ÁREA DE
RESÍDUOS
SÓLIDOS
DEL RANCHO
HOTEL
Y
SPA GLOBAL



RESIDUOS
SÓLIDOS
DEL
RESTAURANTE

Este Manual incluye todos los aspectos de la gestión del restaurante relacionados con

- Gestión de la Calidad
- Gestión de la Seguridad Alimentaria
- Gestión del Medio Ambiente
- Gestión de la Salud y Seguridad Ocupacional

2. Gestión de la Calidad

El restaurante fue diseñado para asegurar una operación segura, considerando los riesgos inherentes a su operación y la calidad requerida de los servicios. El mantenimiento constante de las instalaciones y la competencia del personal garantiza que las condiciones de funcionamiento se mantengan adecuadas.

La Gestión del restaurante cumple los criterios de ISO 9001:2015.

El diseño del restaurante considera varias instalaciones específicas que permiten una operación de alta calidad:

- Pedales mecánicos en tarjas que no requieren el uso de perillas (llaves) en los grifos para reducir la posibilidad de contaminación con las manos.
- Grifos con boquillas articuladas cuyo chorro de agua puede ser dirigido a cualquier posición de la tarja.
- Materiales de revestimiento en paredes y pisos, no adherentes, sin grietas ni juntas, facilitando la limpieza y desinfección.
- Piso antideslizante.
- Lavadora de vajilla, sistemas de extracción de humos, sistemas de refrigeración y compresores con poco ruido que permiten una fácil limpieza y desinfección.
- Materiales de techo con buen aislamiento térmico, absorbentes de ruido para baja propagación.
- Áreas planeadas, adoptando recipientes de uso múltiple para la preparación, almacenamiento, transporte, uso y disposición de los alimentos.
- Climatización de los espacios de almacenamiento de residuos orgánicos.
- Ambientes controlados y segregados, protegidos contra la entrada de aves, insectos y otros animales.
- Uso de energía solar para ayudar con el calentamiento del agua.
- Trampa de grasa para la retención de aceites y grasas transportados en el agua de lavado utilizada en la cocina.

La Gestión de Calidad del restaurante se realiza mediante la gestión de los procesos, mediante el mantenimiento adecuado de los equipos e infraestructuras y por la continua capacitación y entrenamiento del personal.

El restaurante ha planeado la calidad de los procesos. A continuación, se enumeran las instrucciones de trabajo correspondientes al control del proceso:

- IT03 Restaurante – Organización y atención de pedidos
- IT04 Restaurante - Preparación del menú
- IT05 Cocina - Almacenamiento
- IT06 Cocina – Control de acceso e higiene
- IT07 Limpieza y desinfección
- IT08 Limpieza de la caja de retención de grasa

La calidad del proceso alimenticio depende en gran medida de la calificación y del conocimiento del personal. Una dimensión importante del sistema de calidad de los restaurantes es asegurar que la información sobre los objetivos de calidad sea conocida y regularmente seguida por todos. Todo el personal participa en una reunión mensual dirigida por el Gerente de Restaurante donde se presentan todos los índices de calidad y se inician acciones correctivas, si es necesario. Las quejas de los clientes y las no conformidades se discuten en esta reunión.

El seguimiento y medición de la calidad se realiza mediante Objetivos de Calidad controlados por índices seguidos regularmente por la Dirección tales como:

- Tiempo promedio de entrega de los alimentos por la cocina.
- Tiempo promedio de entrega de bebidas por el bar.
- Tiempo promedio de entrega de postres por la cocina.
- Tiempo promedio de facturación después de la solicitud del cliente.
- Tiempo promedio de pago después de que el cliente solicita.
- Número de quejas de los clientes.
- Limpieza del Comedor – Auditoria “walk through” diario.
- Pedido secreto de comida por la calidad (Mystery Shopper) - una vez a la semana: control de la decoración del plato, temperatura de la comida, sabor, tiempos de entrega, de facturación y de pago.

Los controles para la seguridad alimentaria son parte de la gestión de calidad del restaurante y se analizan a continuación.

3. Gestión de la Seguridad Alimentaria

La gestión de la seguridad alimentaria involucra el alimento, el almacenamiento y el consumo.

La **contaminación de alimentos** se produce cuando la comida tiene la presencia de cualquier elemento externo. La contaminación se puede producir en tres maneras, de naturaleza **física, química o biológica**.

a) La contaminación **física** resulta de la presencia del material externo en alimentos. Los materiales externos pueden ser piedras, maderas, cabello, uñas, fragmentos de insectos, etc.

b) La contaminación **química** procede de la presencia de las sustancias químicas aisladas o de las toxinas producidas por microorganismos en el alimento. Insecticidas, detergentes, metales pesados, medicamentos, desecantes o aditivos (no autorizados), entre otros, se considera contaminación química externa.

c) La contaminación **biológica** está causada por la presencia de microorganismos patógenos inhalados, como las bacterias, los parásitos, los virus (hepatitis), los mamíferos (moluscos, pescado, mejillones, camarones), etc.

Para que se produzca la contaminación se requiere el origen de un portador externo como vehículos de los materiales externos a la comida limpia. Este código se denomina "fuente de contaminación". Básicamente, las principales fuentes de contaminación son las siguientes:

a) **Aire:** La contaminación por el aire se debe a que las esporas de los microorganismos son fácilmente transportadas por las corrientes de aire y alcanzan los alimentos cuando no son protegidos.

b) **Animales e infecciones:** la presencia de los animales domésticos e infecciones donde se empaqueta y se prepara alimentos son fuentes de contaminación peligrosas y son indeseables en las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos.

c) **Instalaciones físicas:** Las instalaciones físicas deben seguir las recomendaciones apropiadas sobre el revestimiento y pintura de las paredes, la cantidad de iluminación, el drenaje de las aguas residuales, el espaciamiento entre los lugares de trabajo, el flujo de producción, etc. Sin estas recomendaciones básicas, la instalación física puede convertirse en una fuente de contaminación de alimentos y obstaculizar el trabajo de los cocineros o gente que manipula los alimentos.

d) **Sanitación** en instalaciones, equipamientos y utensilios: instalaciones, utensilios y equipamientos utilizados para manejar la comida pueden llegar a ser fuente de contaminación de los alimentos cuando:

- no hay sanitización adecuada ;
- hay uso de materiales y equipos inapropiados, como tableros de madera u otros materiales porosos;
- no permiten una limpieza completa o son inadecuadamente contruidos, dificultando la desinfección.

e) **Agua:** El agua es una materia prima esencial para los diversos procesos de manipulación de alimentos, pero puede convertirse en una fuente de contaminación muy intensa si su calidad no es adecuada para la preparación de alimentos seguros.

Para garantizar la inocuidad de los alimentos, el Restaurante identificó Puntos Críticos de Control para los cuales toma acciones específicas.

Se consideran especialmente los siguientes puntos:

- Higiene de los utensilios que serán utilizados por clientes y empleados.
- Equipo y procedimientos adecuados en las tarjas de lavado.
- Agua en la lavadora a una temperatura de 40° C a 50° C, como el rango adecuado para desinfectar los platos.
- Temperaturas de 85°C a 90°C para esterilizar los utensilios.
- Lavado manual con jabón líquido, preferiblemente con agua de enjuague con temperatura alrededor de 45°C.
- Desinfección de vegetales, frutas y verduras con agua clorada entre 100 y 250 ppm, preparada con una cucharada de bactericida en un litro de agua, esperando 15 minutos antes de su uso, sin necesidad de enjuague final.
- Almacenamiento de productos alimenticios en tiempo controlado y en condiciones ambientales adecuadas.
- Control de puntos críticos para la seguridad alimentaria.
- Control de la presencia de aves o insectos alados.

- Control de la presencia de roedores, fauna nociva u otros animales.
- Control de la contaminación interna del aire.
- Control de sanitización para evitar la contaminación de áreas internas, cocina, comedor y áreas de limpieza. .

4. Gestión del Medio Ambiente

El Sistema de Gestión Ambiental del Restaurante cumple los criterios de ISO 14001:2015.

La gestión ambiental de las distintas áreas de la cocina implica los siguientes temas:

- Gestión de insumos y utilización de recursos;
- Gestión de residuos;
- Control de las emisiones atmosféricas;
- Control de efluentes líquidos y gaseosos;
- Emisión de ruido;
- Impactos culturales, sociales y estéticos;

Los controles operativos de los aspectos ambientales significativos directamente relacionados con el restaurante se incluyen en las Instrucciones de Gestión del Restaurante, según se indica a continuación:

- IT08 Limpieza de la caja de retención de grasa
- IT09 Recolección selectiva y segregación de residuos.

La preparación para emergencias y la respuesta a aspectos ambientales potenciales se incluyen en el Plan de Emergencia, que está descrito en el procedimiento P20 y como también se indica en la Gestión de Salud y Seguridad Ocupacional que se menciona a continuación.

La medición y monitoreo de los impactos ambientales se realiza por medio de varias variables incluidas en la evaluación del desempeño ambiental.

A continuación, se enumeran los objetivos e indicadores ambientales del restaurante.

Los objetivos de la **gestión de residuos** son:

- Disminuir los residuos evitando productos envasados o utilizando envases reciclables o reusables. .
- Promover la recolección selectiva de residuos;

- Promover el compostaje de residuos orgánicos y el uso del fertilizante en los huertos orgánicos de la finca.

Los objetivos de la **gestión del uso del agua** son:

- Adoptar medidas de control mediante la evaluación del consumo de agua por proceso y por persona. ;
- Instalar reductores de flujo en duchas y tarjas , lo que permite un mejor servicio y un ahorro considerable de agua;
- Realizar el lavado automático de platos con equipos con bajo consumo de agua.

Los objetivos de la **gestión de efluentes líquidos** son:

- Utilizar detergentes biodegradables;
- Separar y retener la grasa de limpieza del piso de la cocina, del techo y de las paredes

Los objetivos de la **gestión de las emisiones atmosféricas**:

- Controlar y reducir las emisiones de gases de efecto invernadero;
- No utilizar gases que afecten la capa de ozono;
- Evitar el uso de solventes orgánicos.

Objetivos de la **gestión del uso de energía**:

- Adoptar medidas de control del uso de la energía eléctrica mediante la evaluación del consumo por proceso y por persona. cápita;
- Promover la reducción de la utilización de energía mediante la elección de equipos de bajo consumo. .
- Precalear el agua con el uso de energía solar.
- Instalar focos e iluminación LED.
- Utilizar gas para cocinar y calentar agua.

Indicadores para la Gestión Ambiental:

- Consumo de electricidad (kWh) por comida;
- Consumo de gas para cocinar (volumen) por comida;

- Basura desechada (peso) por comida;
- Material orgánico enviado para compostaje (peso) por comida;
- Consumo de agua (volumen) por comida;
- Reciclado de agua (volumen) por comida;
- Reciclado de aceite de freír (volumen) por comida;
- Uso de desinfectante (volumen) por comida;
- Uso de detergentes (volumen) por comida;
- Emisión de gases de efecto invernadero (CO₂) por comida;
- Porcentaje de empleados de la comunidad local;
- Horas de formación en temas medioambientales (horas) por empleado.

5. Gestión de la Salud y Seguridad Ocupacional

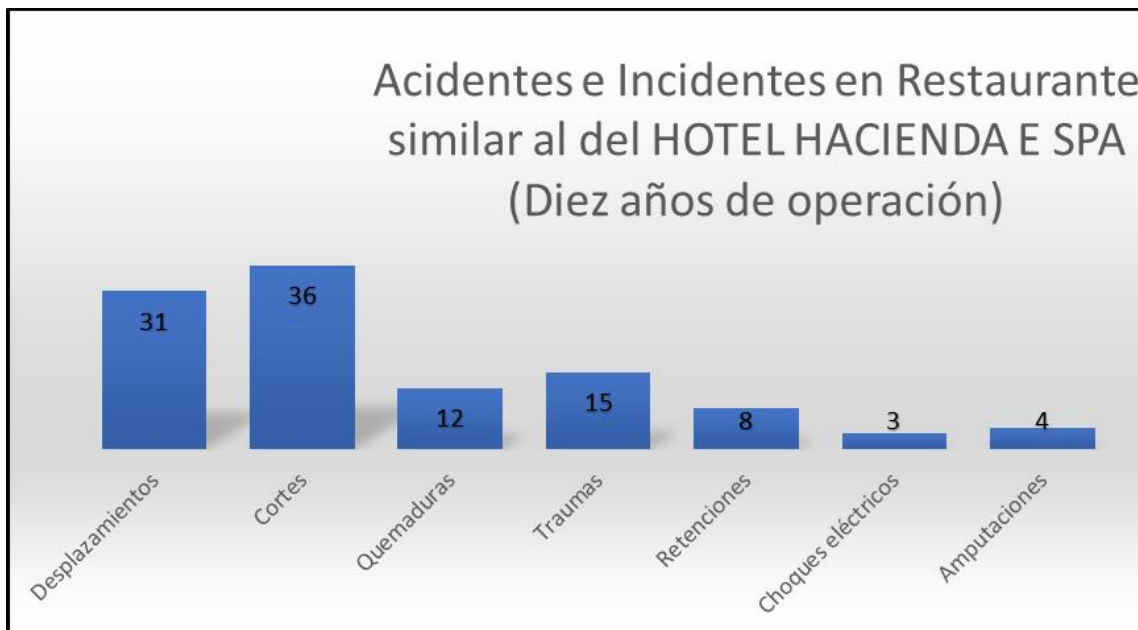
El Sistema de Gestión de la Salud y Seguridad Ocupacional cumple los criterios de la ISO 45001:2018 y es complementado por el Programa de Control Médico de la Salud Ocupacional.

La seguridad y salud ocupacional se promueve mediante un conjunto de medidas destinadas a evitar los accidentes de trabajo, las enfermedades profesionales, así como la protección de la integridad y la capacidad de trabajo del trabajador.

Como el restaurante de Rancho Hotel y Spa GLOBAL funciona con menos de 50 empleados, no hay necesidad de la presencia permanente de un técnico de seguridad en el trabajo.

Los restaurantes utilizan varios utensilios en la cocina y muchas actividades presentan riesgos de causar accidentes. Por ejemplo, el cuchillo es normalmente muy afilado, y es importante que este utensilio esté protegido durante y después del uso y se almacene para no causar accidentes. Otros peligros son el fuego, agua caliente, utensilios afilados, fugas de gas, caídas, pisos grasientos, superficies calientes, accidentes de desplazamiento debido a movimientos internos, cámaras frías, etc.

Los cortes y los accidentes de desplazamiento son los que ocurren con mayor frecuencia. La figura siguiente muestra la distribución de los accidentes e incidentes recopilados durante los diez años de funcionamiento de un restaurante del mismo tamaño que el Restaurante del Rancho Hotel y Spa GLOBAL.



Los accidentes en el lugar de trabajo suelen estar relacionados con:

- Desarrollo de la tarea en sí, como cortes y quemaduras;
- Falta de mantenimiento adecuado del equipo, ocasionando descargas eléctricas, quemaduras y amputaciones;
- Condiciones ambientales inadecuadas, tales como exceso de agua en el piso, sistema de drenaje ineficiente y piso inadecuado;
- Diseño inadecuado de las instalaciones, como accidentes por desplazamiento interno.

Alrededor del 8% de los accidentes que se ven en los centros de atención médica se deben a quemaduras o por lesiones por trabajo en las cocinas, y la mayoría de ellos por lesiones de los pies o tobillos.

Los procedimientos internos del Rancho Hotel y Spa GLOBAL se centran en los peligros y riesgos indicados anteriormente y se establecen las precauciones específicas de seguridad en el trabajo implementando las siguientes acciones:

- El empleado está entrenado y, si es aprendiz, es necesario mantener su constante monitoreo;
- En las horas pico se lleva un cuidado excepcional con el movimiento de personas y objetos, ya que las horas de mayor movimiento de los

clientes también son de movimiento rápido en la cocina y en la cocina, comedor y áreas - de almacenamiento de alimentos;

- Los cables para utensilios eléctricos de cocina están en buenas condiciones.
- Los closets de almacenamientos cierran inmediatamente después de retirar los productos y utensilios;
- Freír es una operación que demanda con mucha atención, ya que puede causar quemaduras a través de un derrame o las salpicaduras pueden causar quemaduras de hasta el tercer grado;
- Los paños o toallas no se cuelgan cerca del fuego o estufa ya que esto puede convertirse en un foco para un incendio;
- Las ollas a presión están en buenas condiciones y se abren sólo cuando la presión interna es igual a la presión atmosférica. La válvula presente en ellas indica el momento desde el que se pueden abrir.

Los accidentes de desplazamiento ocurren principalmente debido al flujo desordenado dentro de la cocina, causando golpes y / o deslizamientos. El diseño inadecuado de la instalación y la falta de limpieza frecuente del piso son las principales causas.

El riesgo significativo de caídas se relaciona principalmente con la actividad que se realiza en el momento del accidente. A menudo los empleados llevan ollas o platos calientes, o llevan cuchillos durante sus traslados.

Para hacer frente a este riesgo, se optimizó el diseño de la cocina, reduciendo las distancias y evitando el movimiento de las ollas y sartenes. El suelo de la cocina se limpia cada 30 minutos, evitando la acumulación de líquidos y grasas.

Para minimizar los accidentes dentro de la cocina, es esencial que todo el personal esté entrenado y consciente de los riesgos, para que puedan llevar a cabo sus actividades siempre buscando la seguridad individual y colectiva durante las tareas. Para esto:

- El empleado es consciente de que el uso de EPP (Equipo de Protección Personal) es esencial para su propia seguridad;
- Se realiza una verificación caminando por todas las instalaciones al menos dos veces al día, confirmando el uso de guantes de malla acero durante el corte de la carne, la presencia de delantales y guantes durante la cocción y el freído de los alimentos y el uso de zapatos adecuados con las actividades;

- El DDS (Dialogo Diario de Seguridad) se lleva a cabo al principio de cada turno, con el propósito de informar la posible ocurrencia de accidentes o incidentes en las rondas anteriores. El DDS se ocupa de los siguientes temas:

- Los principales riesgos de accidentes y medidas preventivas adoptadas en la cocina y el cuidado durante el manejo y preparación de los alimentos;
- Accidentes e incidentes ya ocurridos en la cocina y acciones tomadas para prevenirlos y evitarlos;

Los accidentes en las cocinas industriales son desafortunadamente muy comunes debido a los diversos riesgos tales como quemadura, corte y riesgo de caídas. La ocurrencia indeseada de tales accidentes tiene profundas consecuencias para las personas y el negocio

Además de la higiene en la cocina, que es fundamental, la organización y la limpieza son elementos que contribuyen a prevenir la ocurrencia de accidentes. El mantenimiento y la disciplina también son fundamentales.

- **Riesgos de quemaduras:** Las quemaduras son muy peligrosas y pueden provenir de diversas fuentes como, por ejemplo, el aceite caliente que cuando se encuentra en contacto con equipos calientes puede derramarse o salpicar arder y causar lesiones graves.

- **Procedimiento de control:**

- Capacitar a los empleados para que usen adecuadamente equipos tales como freidoras para evitar quemaduras.
- Uso de guantes de seguridad cuando se manipulen objetos calientes y en temperaturas extremas que puedan causar quemaduras graves
- Promover campañas de sensibilización como DDS.

- **Cortes y equipos peligrosos:** En una cocina industrial, el potencial de accidentes es grande debido a la presencia de máquinas, equipos y utensilios. Las lesiones y cortes en las manos y los dedos son frecuentes debido al uso significativo de cuchillas, cuchillos, procesadores y otros objetos puntiagudos y afilados.

- **Procedimiento de control:**

- Uso de guantes de malla de acero que sean los más adecuados para las actividades de corte, guantes resistentes que cubren las muñecas y protegen adecuadamente. .

- Capacitar a los empleados para que usen adecuadamente máquinas, equipos y utensilios de todo tipo.
 - Promover campañas de sensibilización como DDS.
- **Caídas:** Otro potencial de accidente muy común en la cocina son las caídas y tropezar debido a pisos resbaladizos o irregulares. El aceite y la grasa utilizados en las áreas de hornear, freír o recipientes utilizados para transportar alimentos pueden salpicar o derramarse en el piso, causando lesiones graves. El agua derramada de la vajilla y lavaplatos es también la causa de las caídas.
- **Procedimiento de control:**
 - El aceite derramado en el piso debe limpiarse inmediatamente.
 - Los pasillos deben estar libres de cajas y contenedores vacíos.
 - El orden y la organización del entorno de trabajo deben mantenerse permanentemente.
 - Los pisos deben ser antideslizantes para evitar deslizamientos y deben ser regulares evitando el riesgo de caídas y tropiezos.
 - Los pisos deben limpiarse y secarse constantemente.
 - La formación debe ser permanente en las rutas y el manejo adecuado de los materiales y equipos.
 - Promover campañas de sensibilización como DDS.
- **Desplazamiento - Camino interno:** Muchos accidentes ocurren debido al movimiento de personas, productos y alimentos entre los distintos lugares donde se procesan, almacenan y usan.
- **Procedimiento de control:**
 - Las vías deben ser previamente indicadas para cada desplazamiento realizado, realizando el desplazamiento de manera organizada y oportuna.
 - El personal debe estar permanentemente capacitado en el uso de senderos y en la manera correcta de manejar y transportar los productos y alimentos.
 - Promover campañas de sensibilización como DDS
- **Ambiente frío:** El uso de cámara fría, donde se mantienen bajas temperaturas, plantea un riesgo para la salud, exponiendo al personal a cambios bruscos de temperatura.
- **Procedimiento de control:**
 - El acceso a las cámaras frigoríficas debe ser controlado y sólo el personal autorizado, usando un delantal de protección, debe tener acceso.

- La cámara debe tener una cerradura en el interior para asegurar la salida de la persona que usa la cámara.
 - Toda la preparación debe hacerse externamente a la cámara para minimizar el tiempo en el interior, que debe dedicar sólo la colocación y la eliminación de los elementos.
 - La formación debe ser permanente.
 - Promover campañas de sensibilización como DDS
- **Contaminación biológica:** La protección contra la contaminación biológica se centra en el control de la contaminación del aire, en la prevención de la presencia de aves o insectos alados, roedores, fauna nociva u otros animales.
 - **Procedimiento de control:**
 - La contaminación del aire se evita mediante la medición periódica de la calidad del aire interior y la descontaminación anual de los conductos y cambio de filtros del sistema de aire acondicionado.
 - En la cocina y almacenaje de productos todos los insumos son controlados por la introducción de pantallas y acceso controlado para evitar aves, o insectos alados.
 - Las trampas para animales pequeños y roedores se colocan en áreas específicas fuera del Restaurante.
 - Se prohíbe la presencia de animales en el Restaurante, incluidos los animales de los clientes.
 - La formación debe ser permanente.
 - Promover campañas de sensibilización como DDS

Incidentes y accidentes potenciales: El Restaurante tiene riesgos que pueden causar accidentes que deben ser considerados en la Preparación y Respuesta a Emergencias. El Plan de Emergencia está descrito en el procedimiento P20 y cubre los siguientes accidentes potenciales:

- **Incendio** por el uso de estufas, equipos eléctricos, materiales combustibles, etc.
- **Explosión** debida al uso de gas.
- **Derrames** debido al uso de aceite, detergentes u otros líquidos.

Además de los escenarios de accidentes anteriores, el Plan de Emergencia indica cómo debe efectuarse el socorro a personas accidentadas o personas que requieran atención médica.

Los siguientes documentos también apoyan el proceso de salud y seguridad ocupacional:

- IT10 – Mantenimiento y desinfección del aire acondicionado
- P21 – Incidentes en el trabajo

6. Aspectos e Impactos en el Medio Ambiente y Peligro y Riesgos para la Salud y Seguridad Ocupacional

Los Aspectos e Impactos Ambientales y los Peligros y Riesgos de Seguridad y Salud Ocupacional del restaurante se identifican en las Tablas que se indican a continuación.

A partir de los eventos identificados, se pueden clasificar los aspectos ambientales y los riesgos para la salud y seguridad en el trabajo, con el objetivo de identificar los Aspectos Ambientales y los Riesgos para la Salud y Seguridad Ocupacional Significativos. Para eventos significativos, debe haber controles operativos o controles para situaciones anormales o de emergencia, dependiendo de la naturaleza del evento, a fin de prevenir su ocurrencia o minimizar las consecuencias si ocurren.

Para el análisis y la clasificación de los aspectos ambientales y los riesgos de salud y seguridad, se considerará la probabilidad de que ocurra el evento y la consecuencia (daño) resultante de su ocurrencia. También se tendrá en cuenta si el evento tiene algún requisito legal asociado.

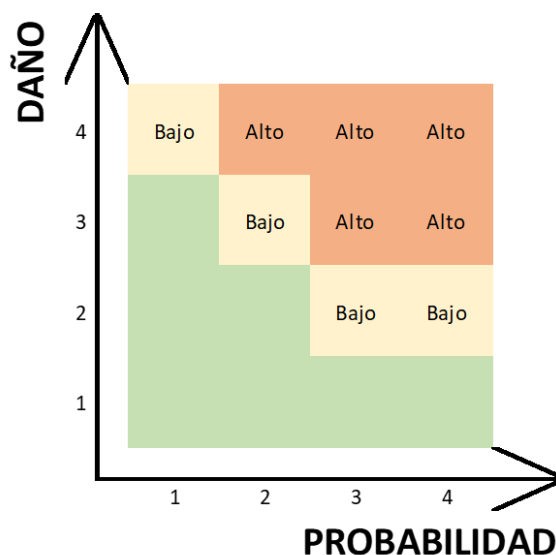
La clasificación de eventos considera cuatro niveles, tanto para la probabilidad de ocurrencia como para el daño potencial resultante. Para la probabilidad, se consideró la frecuencia esperada para la ocurrencia del evento. En caso de daños, se consideró el impacto que su aparición tiene sobre el medio ambiente o la salud y seguridad ocupacional, como se muestra a continuación:

Probabilidad	Daño al Medio Ambiente o a la Salud y Seguridad Ocupacional
Muy baja: puede ocurrir una vez cada 10 años (peso 1)	No afecta el medio ambiente o la salud y seguridad ocupacional o se controla sin la necesidad de acciones adicionales (peso 1)
Baja: puede ocurrir una vez al año (peso 2)	Afecta poco el medio ambiente o la salud y seguridad ocupacional o está controlado por una actividad adicional que se realiza regularmente (peso 2)
Mediana: puede ocurrir cada mes (peso 3)	Afecta el medio ambiente o la seguridad y salud laboral (peso 3)
Alta: puede ocurrir todos los días (peso 4)	Afecta en gran medida el medio ambiente o la salud y seguridad

ocupacional (peso 4)

Con las escalas de probabilidad y daño, como se indicó anteriormente, podemos montar el Filtro de Significancia para la clasificación de los aspectos ambientales y los riesgos de salud y seguridad, a fin de identificar los significantes, recordando que el filtro de legislación es muy relevante para la selección de esos eventos significativos y debe agregarse al Filtro de Significancia.

Con respecto a la probabilidad de ocurrencia y daño, el siguiente gráfico indica los eventos que presentan riesgos clasificados como bajos o altos y que se indican como Significativos:



Establecida la regla de clasificación, incluido el filtro de legislación, se analiza cada evento identificado, como se muestra en las Tablas de Aspectos Ambientales y Riesgos de Salud y Seguridad. Las tablas indican los pesos considerados para cada evento y la clasificación final obtenida.

Las tablas también indican control operativo o control en una situación anormal o de emergencia, según sea el caso. En las Tablas, todos los eventos están cubiertos, incluidos los que no obtuvieron la clasificación de "Significativo".

6.1 ASPECTOS AMBIENTALES SIGNIFICATIVOS

Sector/area	ISO 14001		Condition			Classification				Control Operacional o de Emergencia	
	Aspecto	Impacto	Normal	Anormal	Emergencia	Probabilidad	Consecuencia	Riesgo	Legislación		Significante?
Recepción	Consumo de energía	Natural resource reduction	X			4	1	4	N	S	Optimización del uso de energía
	Generación de residuos	Soil and water contamination	X			4	2	8	N	S	Colecta selectiva de basura
Comedor	Consumo de energía	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Optimización del uso de energía.
	Generación de residuos	Contaminación del suelo y el agua.	X			4	2	8	N	S	Colecta selectiva de basura
	Consumo de productos de limpieza.	Reducción de recursos naturales, contaminación del suelo, aire y agua.	X			4	1	4	N	S	Inventario y control de uso del producto.
	Emisiones atmosféricas	Contaminación del aire	X			2	2	4	N	N	Sin control
	Consumo de agua	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Control del consumo de agua.
	Aire acondicionado	Capa de ozono	X			4	2	8	S	S	Control de fugas de GEI
	Derrame de líquidos.	Contaminación del suelo y el agua.		X		3	1	3	N	N	Recogida y eliminación del producto derramado.
Cocina	Consumo de energía	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Optimización del uso de energía.
	Generación de residuos	Contaminación del suelo y el agua.	X			4	2	8	N	S	Colecta selectiva de basura
	Consumo de productos de limpieza.	Reducción de recursos naturales, contaminación del suelo, aire y agua.	X			4	1	4	N	S	Inventario y control de uso del producto.
	Emisiones atmosféricas	Contaminación del aire		X		2	2	4	N	N	Control de fugas de gas
	Consumo de agua	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Control del consumo de agua.
	Consumo de productos químicos para la desinfección.	Reducción de recursos naturales, contaminación del suelo, aire y agua.	X			4	1	4	N	S	Inventario y control de uso del producto.
	Generación de efluentes	Contaminación del suelo y el agua.	X			4	2	8	S	S	Monitoreo y limpieza de la caja de grasa.
	Generación de aceite usado.	Contaminación del suelo y el agua.		X		4	2	8	S	S	Control de eliminación de material controlado
Cámara refrigerada	Consumo de energía	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Optimización del uso de energía.
	Consumo de productos químicos para la desinfección.	Reducción de recursos naturales, contaminación del suelo, aire y agua.	X			4	1	4	N	S	Inventario y control de uso del producto.
	Generación de residuos	Contaminación del suelo y el agua.		X		4	2	8	N	S	Colecta selectiva de basura

Stock de productos	Consumo de energía	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Optimización del uso de energía.
	Consumo de productos químicos para la desinfección.	Reducción de recursos naturales, contaminación del suelo, aire y agua.	X			4	1	4	N	S	Inventario y control de uso del producto.
	Generación de residuos	Contaminación del suelo y el agua.	X			4	2	8	N	S	Colecta selectiva de basura
	Fuga	Contaminación del suelo y el agua.		X		3	2	6	N	N	Recogida y eliminación de productos derramados.
Bodega	Consumo de energía	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Optimización del uso de energía.
	Enfriamiento	Contaminación del aire		X		2	2	4	S	S	Control de gas de refrigeración
	Consumo de productos químicos para la desinfección.	Reducción de recursos naturales, contaminación del suelo, aire y agua.	X			4	1	4	N	S	Inventario y control de uso del producto.
	Generación de residuos	Contaminación del suelo y el agua.	X			4	2	8	N	S	Colecta selectiva de basura
Baños	Consumo de agua	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Control del consumo de agua.
	Consumo de energía	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Optimización del uso de energía.
	Generación de residuos	Contaminación del suelo y el agua.	X			4	2	8	N	S	Recogida selectiva
	Consumo de productos de limpieza.	Reducción de recursos naturales, contaminación del suelo, aire y agua.	X			4	1	4	N	S	Inventario y control de uso del producto.
	Generación de efluentes	Contaminación del suelo y el agua.	X			3	3	9	S	S	Monitoreo y limpieza de fosas sépticas.
Area de Residuos	Consumo de energía	Reducción de recursos naturales.	X			4	1	4	N	S	Optimización del uso de energía.
	Generación de residuos	Contaminación del suelo y el agua.	X			4	2	8	N	S	Recogida selectiva
	Generación de efluentes	Contaminación del suelo y el agua.	X			4	3	12	S	S	Monitoreo y limpieza de cajas de contención
	Consumo de productos químicos para el tratamiento.	Reducción de recursos naturales, contaminación del suelo, aire y agua.	X			4	1	4	N	S	Inventario y control de uso del producto.
	Emisiones atmosféricas	Contaminación del aire	X			2	2	4	N	N	Mantenimiento de
Mantenimiento	Cozinha - Geração de Resíduos	Contaminación del suelo y del agua.		X		3	2	6	N	S	Eliminación de residuos controlados. Colecta selectiva de basura
	Câmara fria - Geração de Resíduos	Contaminación del suelo y del agua.		X		3	2	6	N	S	
	Adega - Geração de Resíduos	Contaminación del suelo y del agua.		X		3	2	6	N	S	
	Limpeza fossas assépticas	Contaminación del suelo y del agua.		X		3	2	6	S	S	
	Limpeza caixas gordura	Contaminación del suelo		X		3	2	6	N	S	
	Controle e distribuição de EPIs	Contaminación del suelo y del agua.		X		3	2	6	S	S	
General - Accidentes	Fuego en el local	Contaminación del suelo, agua y aire, con gran generación de residuos y efluentes.		X		2	4	8	S	S	Plan de Emergencia
	Fuga de gas			X		2	4	8	N	S	
	Explosión			X		2	4	8	N	S	
	Inundación			X		1	3	3	N	N	
	Viento fuerte			X		1	3	3	N	N	

6.2 RIESGOS SIGNIFICATIVOS PARA SALUD Y SEGURIDAD

Sector/area	ISO 45001		Condición			Clasificación					Control Operacional o de Emergencia
	Peligro	Daño	Normal	Anormal	Emergencia	Probabilidad	Consecuencia	Riesgo	Legislación	Significante ?	
Recepción	Choque eléctrico	Muerte, heridas y quemaduras.	X			2	2	4	N	N	Mantenimiento de instalaciones electricas
	Postura y trabajo repetitivo.	Lesión	X			2	3	6	S	S	Plan de control ergonómico
Comedor	Choque eléctrico	Muerte, heridas y quemaduras.	X			2	2	4	N	N	Mantenimiento de instalaciones electricas
	Contaminación BIO, QUI y FIS	Intoxicación	X			2	2	4	N	N	Limpieza regular y descontaminación de las instalaciones
	Desplazamiento, caídas	Lesiones	X			2	2	4	N	N	Limpieza permanente del local. Control del flujo de personas
	Superficies calientes	Quemaduras	X			3	4	12	N	S	Control de estufas y estufas en mesas y bancos
	Agua caliente y platos	Quemaduras	X			3	2	6	N	S	Control de bebidas calientes, teteras, té, etc
	Corte	Lesiones	X			2	2	4	N	N	Control del uso de cuchillo
Cocina	Choque eléctrico	Muerte, heridas y quemaduras.	X			2	2	4	N	N	Mantenimiento de instalaciones electricas
	Desplazamiento, caídas	Lesiones	X			3	3	9	N	S	Limpieza permanente del local. Controlando el flujo de personas
	Superficies calientes	Quemaduras	X			4	4	16	S	S	Control de movimiento de sartenes y personal Control de acceso a estufas
	Agua caliente	Quemaduras	X			4	4	16	S	S	Control de superficies calientes. Control de movimiento de pan y personal Control de acceso a estufas
	Cortar	Lesiones	X			4	3	12	S	S	EPI: uso de guantes metálicos, botas, delantal
	Ruido	Lesiones	X			2	2	4	S	S	Control de ruido mediante monitoreo y mantenimiento de equipos
	Contaminación BIO, QUI y FIS	Intoxicación	X			2	3	6	S	S	Limpieza regular y descontaminación de
Camara refrigerada	Choque eléctrico	Muerte, heridas y quemaduras.	X			2	2	4	N	N	Mantenimiento de instalaciones electricas
	Desplazamiento, caídas	Heridas	X			2	3	6	N	S	Limpieza permanente del local. Controlando el flujo de personas
	Choque térmico	Enfermedades ocupacionales	X			4	3	12	S	S	Uso de ropa térmica, botas, guantes.
	Espacio confinado	Muerte, heridas	X			2	4	8	S	S	EPI: botas, guantes, delantal y máscara adecuados para el riesgo del espacio confirmado. Control de posición vertical y comunicador

Stock de productos	Choque eléctrico	Muerte, heridas y quemaduras.	X			2	2	4	N	N	Mantenimiento de instalaciones electricas
	Contaminación BIO, QUI y FIS	Intoxicación	X			2	4	8	S	S	EPI - Botas y guantes de goma, delantal y máscara. Crema hidratante
	Manejo de cargas con sobrepeso	Lesiones, enfermedades profesionales.	X			4	3	12	S	S	Uso de la carretilla elevadora
	Movimiento de cargas en altura.	Caídas, lesiones	X			4	4	16	S	S	PPE: uso de una correa ergonómica, botas, delantal, guantes y máscara
	Desplazamiento, caídas	Lesiones	X			2	3	6	N	S	Uso de la carretilla elevadora
Bodega	Choque eléctrico	Morte, lesões e quemaduras	X			2	2	4	N	N	Mantenimiento de instalaciones electricas
	Desplazamiento, caídas	Lesões	X			2	3	6	N	S	Limpieza permanente del local. Controlando el flujo de personas
	Corte	Lesões	X			3	3	9	N	S	Limpieza permanente del local. Controlando el flujo de personas
Baños	Desplazamiento, caídas	Lesiones	X			2	3	6	N	S	Limpieza permanente del local. Control de flujo de personas
	Contaminación BIO, QUI y FIS	Intoxicación	X			2	4	8	S	S	EPI - Botas y guantes de goma, delantal y máscara. Crema hidratante
	Choque eléctrico	Muerte, heridas y quemaduras.	X			2	2	4	N	N	Mantenimiento de instalaciones electricas
Area de Residuos	Contaminación BIO, QUI y FIS	Intoxicación	X			2	4	8	S	S	EPI - Botas y guantes de goma, delantal y máscara. Crema hidratante
	Choque eléctrico	Muerte, heridas y quemaduras.	X			2	2	4	N	N	Mantenimiento de instalaciones electricas
	Desplazamiento	Caídas, lesiones	X			3	3	9	N	S	Limpieza permanente del local. Control de flujo de personas
	Movimiento de carga con sobrepeso	Lesiones, enfermedades profesionales.	X			4	3	12	S	S	Uso de la carretilla elevadora EPI: uso de correa ergonómica, botas, delantal, guantes y máscara
	Manejo de carga en	Caídas, lesiones	X			3	4	12	S	S	Uso de la carretilla elevadora

Mantenimiento	Contaminación BIO, QUI y FIS	Intoxicación		X		4	4	16	S	S	EPI - Botas y guantes de goma, delantal y máscara. Crema hidratante
	Baja temperatura	Choque térmico		X		4	4	16	S	S	EPI - Uso de ropa térmica
	Choque eléctrico	Muerte, heridas, quemaduras.		X		4	4	16	S	S	EPI - Bota y guante aislante para alto voltaje, delantal y máscara
	Cortar	Lesiones		X		4	3	12	S	S	EPI - Bota, guantes, delantal y máscara
	Ruido	Lesiones		X		4	3	12	S	S	EPI - Protector auditivo
	Manejo de carga con sobrepeso	Lesiones		X		3	3	9	S	S	Uso de la carretilla elevadora EPI: uso de correa ergonómica, botas, delantal, guantes y máscara
	Manejo de carga en altura	Lesiones		X		3	4	12	S	S	Uso de la carretilla elevadora
	Espacio confinado	Muerte, heridas		X		2	4	8	S	S	EPI: botas, guantes, delantal y máscara adecuados para el riesgo del espacio confinado. Control de posición vertical y comunicador
	Limpieza de fosas asépticas	Intoxicación		X		3	3	9	S	S	EPI - Botas y guantes de goma, delantal y máscara
	Limpieza de cajas de grasa	Intoxicación		X		3	2	6	S	S	EPI - Botas y guantes de goma, delantal y máscara
General - Accidentes	Fuego en el local	Muerte, intoxicación, quemaduras, caídas, lesiones.		X		2	4	8	S	S	Plan de Emergencia
	Fuga de gas			X		2	3	6	S	N	
	Explosión			X		2	4	8	S	S	
	Inundación			X		1	3	3	N	N	
	Viento fuerte			X		2	3	6	N	S	
	Rescate de persona lesionada			X		2	3	6	N	S	
	Retiro de la persona lesionada			X		2	3	6	N	S	
	Asistencia en la escena de una persona lesionada o con una enfermedad repentina			X		2	3	6	N	S	

Mantenimiento	Contaminación BIO, QUI y FIS	Intoxicación		X		4	4	16	S	S	EPI - Botas y guantes de goma, delantal y máscara. Crema hidratante
	Baja temperatura	Choque térmico		X		4	4	16	S	S	EPI - Uso de ropa térmica
	Choque eléctrico	Muerte, heridas, quemaduras.		X		4	4	16	S	S	EPI - Bota y guante aislante para alto voltaje, delantal y máscara
	Cortar	Lesiones		X		4	3	12	S	S	EPI - Bota, guantes, delantal y máscara
	Ruido	Lesiones		X		4	3	12	S	S	EPI - Protector auditivo
	Manejo de carga con sobrepeso	Lesiones		X		3	3	9	S	S	Uso de la carretilla elevadora EPI: uso de correa ergonómica, botas, delantal, guantes y máscara
	Manejo de carga en altura	Lesiones		X		3	4	12	S	S	Uso de la carretilla elevadora
	Espacio confinado	Muerte, heridas		X		2	4	8	S	S	EPI: botas, guantes, delantal y máscara adecuados para el riesgo del espacio confinado. Control de posición vertical y comunicador
	Limpieza de fosas asépticas	Intoxicación		X		3	3	9	S	S	EPI - Botas y guantes de goma, delantal y máscara
	Limpieza de cajas de grasa	Intoxicación		X		3	2	6	S	S	EPI - Botas y guantes de goma, delantal y máscara
Géral - Accidentes	Fuego en el local	Muerte, intoxicación, quemaduras, caídas, lesiones.			X	2	4	8	S	S	Plan de Emergencia
	Fuga de gas				X	2	3	6	S	N	
	Explosión				X	2	4	8	S	S	
	Inundación				X	1	3	3	N	N	
	Viento fuerte				X	2	3	6	N	S	
	Rescate de persona lesionada				X	2	3	6	N	S	
	Retiro de la persona lesionada				X	2	3	6	N	S	
	Asistencia en la escena de una persona lesionada o con una enfermedad repentina				X	2	3	6	N	S	