

GLOBAL

PERSONNEL CERTIFICATION SCHEME

**PROGRAMA DE CONTROL MEDICO DE LA
SALUD OCUPACIONAL**

RESTAURANTE - RANCHO FAZENDA Y SPA

Revisión 00



CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	02
2. DIRECTRICES, OBJETIVOS Y METAS	03
3. CARACTERISTICAS DEL TRABAJO EN EL RESTAURANTE	04
4. PROGRAMA DE CONTROL MEDICO	05
5. EXAMENES ADMISION, PERIÓDICO Y DEMISION	08
6. PROGRAMAS ESPECIALES Y INMUNIZACIONES	09

1. Introducción

El restaurante del Rancho Hotel y Spa GLOBAL opera para minimizar el impacto ambiental de sus actividades y garantizar a los clientes y empleados espacios cómodos y seguros, promoviendo acciones que aumenten la Seguridad Alimentaria, la Salud y la Seguridad Ocupacional.

La salud laboral tiene como objetivo fundamental la preservación del bienestar y la integridad física y mental de los trabajadores. Para este fin, los médicos, ingenieros y técnicos de seguridad, enfermeras, psicólogos y dentistas deben trabajar, todos contribuyendo al mantenimiento de la buena salud de los trabajadores.

El propósito de este Programa es cumplir con los requisitos legales emitidos por el Ministerio de Trabajo, dejando en claro cómo se cumplen todos los requisitos con respecto a la preservación y el mantenimiento de la salud y la seguridad de los trabajadores. La atención se centra en los controles médicos que prueban que la salud y la seguridad se han preservado en el lugar de trabajo.

El Programa de Control Médico de Salud Ocupacional es un programa de asistencia médica diseñado por un médico ocupacional e implementado en el Restaurante para el beneficio de los trabajadores, evitando daños a la salud causados por condiciones de trabajo o agentes nocivos en el entorno laboral.

La base fundamental de este documento es programar, durante un período de 12 meses, acciones en el lugar de trabajo con respecto a los principios de Medicina Preventiva para todos sus trabajadores. Por lo tanto, desde el punto de vista de la salud ocupacional, se analizan las actividades realizadas por los trabajadores, así como los riesgos ambientales, para luego establecer un cronograma de actos médicos que culminará en el informe anual, que resumirá las actividades de ejercicio y proporcionará elementos para el año siguiente.

El restaurante consta de las siguientes instalaciones:

- Recepción y zona de bar.
- Comedor
- Cocina
- Cámara fría y stock de productos.
- Bodega
- Baños
- Área de residuos

Además de las áreas bajo control directo del Restaurante, varias áreas y actividades del Rancho Hotel e Spa mantienen insumos o actividades que conciernen al Restaurante, tales como:

- Áreas de infraestructura con almacenamiento de gas, torre de enfriamiento, caldera de calentamiento de agua, etc.

- Áreas de gestión ambiental responsables de residuos, suministro de agua, compostaje, etc.
- Áreas de seguridad física relacionadas con ordenanzas, estacionamiento y extinción de incendios y emergencias.
- Áreas de administración: informática, recursos humanos, etc.

Las condiciones generales de funcionamiento del restaurante, incluida una discusión sobre los peligros y riesgos para la salud y seguridad en el trabajo, así como la identificación de riesgos específicos y la clasificación de los riesgos laborales se hicieron en el documento Gestión del Restaurante. Este Programa de Control Médico de Salud Ocupacional describe el control médico y el monitoreo de posibles daños a la salud de los empleados, con el fin de demostrar que el ambiente de trabajo es saludable.

2. Directrices, Objetivos y Metas

Las siguientes **Directrices** son aplicables al Programa:

- 1) El Programa es una parte integral del conjunto más amplio de iniciativas de la compañía en el campo de la salud de los trabajadores y tiene un carácter de prevención, detección y diagnóstico temprano de problemas de salud relacionados con el trabajo;
- 2) Los datos obtenidos en la evaluación de la salud de los trabajadores se registrarán en un registro médico individual bajo la responsabilidad del médico coordinador del Programa o del médico a cargo del examen;
- 3) Las acciones de salud realizadas durante el año serán objeto de un informe anual que describirá, por sectores de la empresa, el número y la naturaleza de los exámenes médicos, incluidas las evaluaciones clínicas y los exámenes complementarios, las estadísticas de resultados considerados anormales, así como la planificación de el año que viene;
- 4) Se emitirá un informe anual, que será presentado y discutido en la Comisión Interna para la Prevención de Accidentes, cuando exista en la empresa, y se archivará a disposición de los inspectores y del Sindicato de Trabajadores para su evaluación.

Como **Objetivos** del Programa, pueden ser destacados los siguientes:

- 1) Asegurar la protección de los trabajadores contra todos los riesgos que perjudican su salud y que pueden resultar de su trabajo o las condiciones en que se lleva a cabo;
- 2) Contribuir a la adaptación física y mental de los trabajadores, en particular por la idoneidad del trabajo para los trabajadores y su condición en los lugares de trabajo correspondientes a sus habilidades;

- 3) Contribuir al desarrollo y mantenimiento del mayor nivel posible de bienestar físico y mental de los trabajadores;
- 4) Cumplir con la legislación sobre salud y seguridad en el trabajo.

Las **Metas** que orientan el Programa están indicadas a seguir:

- 1) Establecimiento de pautas para las rutinas de examen clínico ocupacional y protocolos de examen complementarios apropiados para los datos obtenidos de las evaluaciones del lugar de trabajo, por puesto de trabajo, con el fin de diagnosticar a los trabajadores expuestos a posibles riesgos ambientales existentes;
- 2) Identificar posibles problemas de salud para los trabajadores como resultado de factores de riesgo ambiental y factores humanos que los agravan, incluidos los resultantes de la organización del trabajo;
- 3) Establecer parámetros objetivos para evaluaciones médicas con perfiles clínicos y complementarios para controles de exposición a posibles riesgos, especialmente químicos, físicos, biológicos y ergonómicos;
- 4) Establecer la periodicidad de los exámenes clínicos ocupacionales, así como de los exámenes complementarios que se realizarán en cada puesto de trabajo;
- 5) Ofrecer subsidios y orientación a los sectores responsables de las actividades educativas y preventivas, para una participación más efectiva en la prevención de la integridad y la salud de los trabajadores.

3. Características del Trabajo en el Restaurante

Comprender las características de las funciones, responsabilidades y lugares donde trabajan los trabajadores es esencial para comprender las actividades desarrolladas por cada trabajador de manera precisa, lo que permite que el Programa sea coherente con los riesgos para la salud y la seguridad, permitiendo propuestas alternativas para mejorar condiciones de trabajo y productividad.

Actualmente, 13 personas trabajan en el restaurante, incluida la cocina, y las áreas de apoyo no están incluidas allí, como se indicó anteriormente. La siguiente tabla indica la distribución en los sectores del Restaurante, explicando las funciones que llevan a cabo las actividades en ese sector.

TABLA 1 – DISTRIBUCIÓN FUNCIONAL EN LOS SECTORES

SECTOR	FUNCIONES QUE ACTUAN EN EL SECTOR
--------	-----------------------------------

RECEPCIÓN	Recepcionista Nutricionista
SALÓN DE COMIDA	Maitre Camarero Asistente de Camarero Asistente de Limpieza
COCINA	Chef Cocinero Ayudante de cocina Asistente de limpieza
CÁMARA FRIA	Ayudante de cocina Asistente de limpieza
STOCK DE PRODUCTOS	Ayudante de cocina Asistente de limpieza
ADEGA	Maitre Asistente de limpieza
BAÑOS	Asistente de limpieza
ÁREA DE RESÍDUOS	Ayudante de cocina Asistente de limpieza
CAJA DE RETENCIÓN DE GRASA	Ayudante de cocina Asistente de limpieza

4. Programa de Control Médico

Los riesgos existentes en los sectores donde se realiza el trabajo se evalúan y clasifican en la encuesta de peligros y riesgos, que se describe en el documento de Gestión del Restaurantes.

El Programa de Control Médico es un enfoque preventivo, desarrollado mediante la realización de exámenes de acuerdo con lo que determina la buena práctica médica y la legislación.

La Declaración de Salud Ocupacional es el documento administrativo, completado por el médico, que resume la realización de los exámenes médicos (clínicos y complementarios) y debe ser firmado por el trabajador al final del examen clínico, manteniendo una copia que demuestre su condición. con respecto a los riesgos laborales, se guarda una copia para fines legales.

La siguiente tabla indica el control médico de las funciones expuestas en cada sector, considerando los riesgos existentes.

SECTOR	FUNCIÓN	AGENTE DE RIESGO	RIESGO	EXAMEN
RECEPCIÓN	Recepcionista	Físico	Ruído	Clínico
	Nutricionista	Ergonómico	Nivel de responsabilidad	Audiometria

SECTOR	FUNCIÓN	AGENTE DE RIESGO	RIESGO	EXAMEN
SALON DE COMIDA	Maitre	Físico	Ruído	Clínico
	Camarero	Ergonómico	Nivel de responsabilidad	Audiometria
	Asistente de Camarero			CBC
	Asistente de Limpieza			Heces
	Coprocultura			
				Gama GT
				Orina
				Rx Tórax (al ingreso)

SECTOR	FUNCIÓN	AGENTE DE RIESGO	RIESGO	EXAMEN
BAÑOS	Asistente de Limpieza	Físico	Ruído	Clínico
		Biologico	Contaminación	Audiometria
				Coprocultura
				Heces
				Orina

SECTOR	FUNCIÓN	AGENTE DE RIESGO	RIESGO	EXAMEN
COCINA	Chef	Físico	Ruído	Clínico Audiometria CBC
	Cocinero	Ergonómico	Nivel de responsabilidad	Heces Coprocultura Gama GT Orina
	Asistente de Cocinero			
	Asistente de Limpieza			Rx Tórax (al ingreso) Sorologia de Hepatitis A

SECTOR	FUNCIÓN	AGENTE DE RIESGO	RIESGO	EXAMEN
CÁMARA FRIA ADEGA	Maitre	Físico	Ruído contínuo e intermitente Frio	Clínico Audiometria CBC
	Asistente de Cocinero	Ergonómico	Levantamiento de peso Nivel de responsabilidad	Heces Coprocultura Gama GT Orina Rx Tórax (al ingreso)
	Asistente de Limpieza			

SECTOR	FUNCIÓN	AGENTE DE RIESGO	RIESGO	EXAMEN
STOCK DE PRODUCTOS ÁREA DE RESIDUOS	Asistente de Cocinero	Físico Biologicos	Ruído Contaminación	Clínico Audiometria Heces
	Asistente de Limpieza	Ergonómico	Levantamiento de peso	Coprocultura

5. Exámenes de Admisión, Periódico y de Demisión

El examen de admisión debe realizarse antes de la admisión del candidato. Se recomienda, incluso si no lo exige la ley, la evaluación psicológica y queda a discreción del médico coordinador ordenar otras pruebas que considere necesarias. El examen de despido debe realizarse antes de la finalización del contrato de trabajo. Cualquier trabajador que, debido a un accidente, debido a una enfermedad de cualquier naturaleza, ya sea relacionada o no con el trabajo, permanezca por treinta días o más lejos de su actividad laboral debe, a su regreso, someterse a un examen médico para evaluar su capacidad de trabajo.

Los criterios para llevar a cabo los diferentes exámenes a lo largo de la vida profesional de los empleados se describen a continuación.

Admision	Periódico	Retorno al trabajo	Cambio de function	Demision
Todos los trabajadores antes del ingreso al trabajo	BIANUAL, para todos los trabajadores entre 18 y 45 años. ANUAL, para mayores de 45 años y menores de 18 años. SEMESTRALMENTE, para las personas expuestas a la radiación ionizante.	Todos los empleados de más de 30 días de ausencia por razones distintas de las vacaciones.	Cuando el nuevo rol implica diferentes riesgos (no aplicable)	15 días antes de la rescisión (rescisión del contrato).

6. Programas Especiales y de Inmunizaciones

Un buen monitoreo de la salud de los trabajadores es un factor fundamental para la productividad de la empresa. Los programas especiales y de inmunización cumplen con estos objetivos.

Como programas especiales, el monitoreo de la hipertensión, diabetes y tabaquismo se implementa en toda la fuerza laboral.

Los programas de inmunización son una actividad obligatoria, con especial énfasis en la vacunación contra el tétanos, debido a la universalidad de su agente causal y la frecuencia con que los trabajadores presentan interrupciones cutáneas de integralidad. Además, se promueven las vacunas contra la hepatitis A, contra la gripe y contra la difteria, el tétanos y la tos ferina.