

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA

LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERIA



**“ELABORACIÓN DE UN DIAGNÓSTICO Y UN SISTEMA DE
GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA
PLANTA DE CONGELADOS DE ANDES FISH S.A.C”**

PRESENTADO POR:

ABRAHAM JESSE VELARDE JUNGBLUTH

**TRABAJO ACADÈMICO DE TITULACIÓN PARA OPTAR EL
TÍTULO DE:**

INGENIERO PESQUERO

Lima - Perú

2017

UNIVERSIDAD NACIONAL AGRARIA

LA MOLINA

FACULTAD DE PESQUERÍA

**“ELABORACIÓN DE UN DIAGNÓSTICO Y UN SISTEMA DE GESTIÓN
DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PARA LA PLANTA DE
CONGELADOS DE ANDESFISH S.A.C”**

Presentado por:

ABRAHAM JESSE VELARDE JUNGBLUTH

Trabajo Académico para Optar el Título de:

INGENIERO PESQUERO

Sustentado y aprobado por el siguiente Jurado:

Dr. Cesar Antonio Pizardi Díaz

Presidente

Mg. Sc. Daniel Percy Rojas Hurtado

Miembro

Ing. Miguel Oswaldo Delgado Garcia

Miembro

Ing. Andrés Molleda Ordoñez

Asesor

Dedicatoria

A Dios. Por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos, además de su infinita bondad y amor.

A mi abuela Elizabeth, con la que tuve la suerte de vivir mis dos últimos años de secundaria, a la misma que le prometí cuando decidió ir al cielo a acompañar al abuelo, que no se preocupara por nada que yo iba a ser un profesional e iba a lograr todo lo que ella sabía que yo quería ; solo me queda agradecerle porque para el desarrollo de mi tesis tuve que lidiar con toda clase de obstáculos, y muchos de ellos los superé gracias a sus enseñanzas y a la promesa que le hice. Promesa cumplida abuela.

A mis Padres. Por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por los ejemplos de perseverancia y constancia que los caracterizan y que me han infundado siempre, pero más que nada, por su amor.

A mi hermano por ser el ejemplo de un hermano mayor y del cual aprendí de aciertos y de momentos difíciles por el valor mostrado para salir adelante siempre, por su valioso apoyo en todo momento desde el inicio de mis estudios y por su amor.

A mí cuñada Eloyda por siempre estar dispuesta a darme su mano y apoyo.

Para Melissa mi novia, gracias por su paciencia, por su comprensión, por su empeño, por su fuerza, por su amor, por ser tal y como es, por su apoyo y aliento para continuar, aun cuando parecía que me iba a rendir. Gracias por amarme como solo tú lo puedes hacer.

De forma muy especial a mis sobrinas Jeymi, Rous, Dominick sus sonrisas son mi motivación diaria.

Agradecimientos

Me gustaría que estas líneas sirvieran para expresar mi más profundo y sincero agradecimiento a todas aquellas personas que con su ayuda han colaborado en la realización del presente trabajo, en especial al Ing. Andrés Avelino Molleda Ordoñez, Asesor de este trabajo, por la orientación, el seguimiento y la supervisión continúa del mismo.

A mis profesores a quienes les debo gran parte de mis conocimientos, gracias a su paciencia y enseñanza y finalmente a mi alma mater la Universidad Nacional Agraria La Molina, especialmente a la Facultad de Ingeniería Pesquera.

A mis padres, hermano, Novia, tíos y familia y amigos en general por sus consejos, y apoyo que de alguna manera me inspiran a ser cada día mejor

ÍNDICE GENERAL

Dedicatoria.....	iv
Agradecimientos.....	v
ÍNDICE GENERAL.....	vi
ÍNDICE DE CUADROS.....	viii
ÍNDICE DE FIGURAS.....	ix
ÍNDICE DE ANEXOS.....	x
RESUMEN.....	xi
I. INTRODUCCIÓN.....	1
II. REVISIÓN DE LITERATURA.....	3
2.1 Generalidades.....	3
2.2 Peligros en el proceso de congelado de pescado.....	7
2.3 Factores de riesgos en el sector pesca.....	12
2.4 Problemas causados por los factores de Riesgos en el Sector Pesca.....	15
2.5 Factores de riesgo para la salud de los trabajadores. (MINSA, 2011).....	20
2.6 Marco Normativo.....	20
III. METODOLOGÍA.....	23
3.1 Alcance.....	23
3.2 Flujograma de la Metodología.....	23
3.3 Descripción de las etapas de la metodología.....	24
3.4 Propuesta de Elaboración de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la Empresa.....	30
3.5 Propuesta del Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.....	32
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN.....	33
4.1 Infraestructura y/o Organigrama.....	33
4.2 Resultados del Procesos de toma de datos.....	34
4.3 Resultados del Diagnóstico de Línea Base.....	36
4.3.1 Diagnóstico de Línea de Base del presente trabajo.....	37
4.3.2 Resultados de Diagnóstico de Línea Base.....	55
4.4 Plan de Acción sobre los resultados del Diagnóstico de Línea Base.....	59

4.5 Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos y Control	63
4.5.1 Matriz de Identificación de Peligros y evaluación de Riesgos y control (IPERC) desarrollada	64
4.5.2 Resultados de la Matriz IPERC.....	96
4.6 Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	99
4.7 Documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.....	99
CONCLUSIONES	100
RECOMENDACIONES	101
BIBLIOGRAFIA	102
ANEXOS	106

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1: Tiempo de exposición al ruido industrial	8
Cuadro 2: Carga máxima recomendada para un varón adulto.....	10
Cuadro 3: Carga máxima recomendada para mujeres y trabajadores adolescentes	10
Cuadro 4: Límites permisibles recomendados para mujeres y varones.....	11
Cuadro 5: Escala de Calificación para la Lista de Verificación De lineamientos del SGSST	25
Cuadro 6: Formato para los Resultados obtenidos por unidad en el Diagnóstico de Línea Base.	25
Cuadro 7: Formato de la Aplicación de la lista de verificación de los capítulos del SGSST	26
Cuadro 8: Nivel de Cumplimiento del SGSST en la línea de congelado de perico en la planta de congelado ANDESFISH S.A.C respecto a lista de verificación de los lineamientos del SGSST	27
Cuadro 9: Estimación de la Probabilidad y Severidad	28
Cuadro 10: Valoración del riesgo	28
Cuadro 11: Estimación del Nivel del Riesgo.....	29
Cuadro 12: Matriz de Identificación de Peligros y Riesgos	30
Cuadro 13: Estudio de Línea Base del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.....	38
Cuadro 14: Resultados Obtenidos por Unidad en el Diagnóstico de Línea Base.....	55
Cuadro 15: Puntaje Final de Diagnostico de Línea Base	56
Cuadro 16: Resultados de la Aplicación de la lista de verificación de los capítulos del SGSST	56
Cuadro 17: Matriz IPERC Inicial - identificación de peligros, evaluación y control de riesgos.....	65
Cuadro 18: Matriz IPERC residual - identificación de peligros, evaluación y control de riesgos.....	78
Cuadro 19: Número de Riesgos de acuerdo al Grado de Clasificación, según Matriz IPERC Inicial	96
Cuadro 20: Cantidad de Riesgos de acuerdo al Grado de Clasificación, según Riesgo Inicial vs Riesgo Residual	97
Cuadro 21: Distribución de los Riesgos Asociados a Seguridad y Salud.	98

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1: Flujograma de metodología	23
Figura 2: Organigrama de ANDESFISH S.A.C	33
Figura 3: Nivel de Implementación del Sistema de Gestión de SST por capítulos.....	57
Figura 4: Porcentaje de Implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.....	58
Figura 5: Nivel de Implementación por ítemes de cada capítulo	59
Figura 6: Tipo de Riesgos asociados	98

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 01: MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	107
--	-----

RESUMEN

El presente trabajo académico no experimental, presenta una propuesta de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la planta de congelados de ANDESFISH S.A.C. bajo los requisitos establecidos en la Ley 29783 “Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo” y su reglamento el Decreto Supremo 005-2012- TR.

El primer paso para la elaboración de esta propuesta fue visitar las instalaciones de la empresa ANDESFISH S.A.C., ubicada en el distrito de Ventanilla y que tiene como principal actividad la producción de perico (*Coryphaena hippurus*) congelado. Para la elaboración de la propuesta se realizó un diagnóstico de la situación actual de la empresa en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, en base a los resultados obtenidos, se desarrolló la Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y medidas de control y toda la documentación requerida para la propuesta del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. Según los resultados obtenidos en el Diagnóstico de Línea Base, la organización alcanzó un nivel de No Aceptable obteniendo 85 puntos (17.86 %) de 476 puntos posibles según escala de calificación propuesta. ANDESFISH S.A.C. ha implementado parcialmente un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, logrando un 53 % de implementación en base al cumplimiento del contenido de la lista de verificación de la R.M. 050 -2013-TR por lo que en el presente trabajo se desarrolló un plan de acción que permita completar la implementación y posterior mantenimiento del cumplimiento legal.

I. INTRODUCCIÓN

La industria del congelado de recursos hidrobiológicos constituye una de las principales actividades económicas de mayor trascendencia que impulsa el desarrollo del país. No obstante, durante los últimos años se ha establecido una nueva normativa legal relativa a la seguridad y salud en el trabajo, Ley N° 29783 "Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo" (2011), la cual, rige a todos los rubros de la economía del país y especialmente a las actividades de alto riesgo; donde se decreta la obligatoriedad de los sistemas de gestión de seguridad y salud en todas las empresas y directrices generales sobre su funcionamiento. Posteriormente se promulgan el Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (2012) y la Resolución Ministerial N° 050-2013-TR.

Por lo descrito, resulta pertinente y oportuno realizar un diagnóstico de línea base y ,con los resultados obtenidos, elaborar una propuesta de Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que sustente toda la información desarrollada, bajo los requisitos de la Ley N° 29783, su reglamento y modificatorias en la empresa ANDEFISH S.A.C.

El objetivo principal del presente trabajo fue elaborar un diagnóstico inicial y proponer un Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo, bajo los requisitos establecidos en la Ley N° 29783 "Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo" su Reglamento el Decreto Supremo 005-2012-TR, y modificatorias en la empresa ANDEFISH S.A.C.

Los objetivos específicos fueron:

- Efectuar un diagnóstico de la situación actual de la empresa en cuanto a la Seguridad y Salud en el Trabajo, con el fin de establecer el nivel de cumplimiento al marco legal peruano vigente.
- Identificar los riesgos y peligros a que se exponen los trabajadores en el proceso productivo de la empresa
- Hacer una Matriz de Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y Medidas de Control (IPERC) en la línea de productos congelados.

- Elaborar la documentación coadyuvante al cumplimiento de la normativa legal y del Sistema de Gestión.
- Elaborar un Manual de Seguridad y Salud en el trabajo para la empresa ANDESFISH S.A.C con la finalidad de tener una herramienta que presente y haga llamado a toda la documentación.

II. REVISIÓN DE LITERATURA

2.1 Generalidades

a) Características de los Sistemas de Gestión

Un sistema consiste en un conjunto de elementos interrelacionados y coherentes que existen con un fin específico. Por otro lado, la gestión consiste en administrar o llevar a cabo una serie de acciones de diferente naturaleza con el fin de lograr un objetivo previamente delimitado. Entonces, un sistema de gestión consiste en un conjunto de elementos relacionados entre sí que funcionan para fijar una política, establecer objetivos e implementar un plan para cumplirlos.

Según (Cortés, 2007) las fases de un sistema de gestión comprenden el ciclo de Deming, el cual se encuentra orientado hacia la mejora continua. Este ciclo consta de cuatro fases: Planificar, Hacer, Revisar y Actuar, las cuales se definen de la siguiente manera:

- **Planificar:** Consiste en el diseño y planificación del sistema. En esta etapa se han de establecer los objetivos y procesos necesarios para dar lugar al resultado que esperamos.
- **Hacer:** En esta etapa se realiza la implementación del sistema de gestión, para lo cual debe comunicarse a todos los integrantes de la empresa y capacitarlos de acuerdo a la función que cumplen en el sistema.
- **Verificar:** En esta etapa deben realizarse las mediciones para determinar el grado de cumplimiento de los objetivos así como el seguimiento y monitoreo de las actividades guardando registros sobre los avances realizados. Además, se debe establecer controles y mecanismos para las acciones preventivas y correctivas.

Finalmente, se evalúa el desempeño del sistema mediante auditorías y mediante revisiones por parte de la dirección.

- Actuar: En base a los resultados obtenidos se podrá elaborar un plan para establecer otros objetivos que se ajusten a la nueva realidad de la empresa y de este modo repetir el ciclo.

b) Seguridad y Salud en el Trabajo

Se entiende por seguridad y salud en el trabajo a “condiciones y factores que afectan, o podrían afectar a la salud y la seguridad de los empleados o de otros trabajadores (incluyendo a los trabajadores temporales y personal contratado), visitantes o cualquier otra persona en el lugar de trabajo” (BSI, 2008).

c) Higiene en el Trabajo

La Higiene en el trabajo se puede definir como la “ciencia que tiene por objeto el reconocimiento, la evaluación y el control de los agentes ambientales generados en el lugar de trabajo y que pueden causar enfermedades en el trabajadores (DIGESA, 2005).

d) Salud en el Trabajo

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 (MINTRA, 2012).

e) Ambiente frío y trabajo con frío

Según (Holmer et al., 1999) un ambiente frío se define por unas condiciones que causan pérdidas de calor corporal mayores de lo normal. Se consideran fríos los ambientes con una temperatura inferior a 18 o 20°C.

En la mayoría de los países, el sector de la alimentación exige que el trabajo se realice en condiciones frías, normalmente entre 2 y 8°C para los alimentos frescos y por debajo de -25°C para los alimentos congelados.

f) Trabajo en cámaras frigoríficas

Los alimentos congelados tienen que ser almacenados y transportados a temperaturas ambientales muy bajas (< -20°C) (Holmer et al., 1999).

El trabajo en cámaras frigoríficas se caracteriza por un clima constante y controlado. Los trabajadores pueden verse expuestos al frío de manera continua intermitente, turnándose entre los ambientes fríos y los ambientes cálidos o calurosos fuera de la cámara (Holmer et al., 1999).

La manipulación manual de los productos congelados exige el uso de unos guantes protectores que proporcionen un aislamiento suficiente sobre la palma de la mano (Holmer et al., 1999).

g) Procesamiento previo a la congelación

Los cortes de los diferentes productos pesqueros varían según la especie, tipo de producto para su congelación, uso, destino, etc. La operación de corte debe efectuarse en un ambiente higiénico, a baja temperatura y en tiempo corto, a fin de evitar el deterioro. Cuando se congela el pescado entero es muy sencillo el tratamiento, que consiste en asar la operación de corte, eviscerado, desangrado, lavado y drenado. En cuanto a la conservación en congelado es mejor en el pescado entero que los filetes, trozos, porciones, rebanados, triturado, molidos, etc. Por esta razón, es necesario realizar tratamientos especiales: salmuerados, azucarado, polifosfatado, deshidratado y tratamiento con antioxidante (Instituto Tecnológico Pesquero, 1999).

h) La congelación y su importancia

La congelación consiste en convertir todo el agua libre del producto en hielo y mantener por debajo de -18°C o hasta alcanzar el de -60°C a fin de inactivar la acción bacteriana en lo primero y paralizar todo proceso bioquímico en el segundo, así se conservará por largo tiempo. El procesamiento general de los productos hidrobiológicos varía de acuerdo a la especie. Las especies hidrobiológicas, después de su captura, son inestables y se descomponen rápidamente a la temperatura de ambiente. Esta descomposición se debe fundamentalmente por la acción de las vísceras, de las enzimas del tejido, por la acción de los microorganismos y por la oxidación de lípidos (Instituto Tecnológico Pesquero, 1999).

En forma general se puede decir, cuando la temperatura sea más baja, se conserva mejor los productos frescos por períodos largos. Es muy importante, mantener los productos congelados por debajo de -30°C ó -40°C porque se conserva muy similar al

fresco, comparado por otro cualquier método de preservación (Instituto Tecnológico Pesquero, 1999).

i) Equipos de Congelación

- **Congelador estático**

Circula el amoniaco líquido por medio de tuberías para enfriar por debajo de -30°C . Las tuberías se distribuyen en forma de estantes para congelar los alimentos en aire sin movimiento (Instituto Tecnológico Pesquero, 1999).

- **Congelador por aire forzado**

La circulación del medio refrigerante es igual al primer congelador, equipado con ventilador para circular el aire a una velocidad de 2-5 m/segundo.

Requiere gran consumo energético pero con buenos rendimientos. Se basa en producir aire frío, a velocidades de 6 m/s, con potentes ventiladores, pasando los productos a contracorriente en carretillas; o bien, dejando el producto estacionado y produciéndose corrientes discontinuas de aire enfriado. Puede aplicarse a cualquier producto, sea cual sea la forma, tamaño y tipo de envase. Es muy utilizado y se le conoce como «túnel de congelación». El producto final puede destinarse a siguientes transformaciones industriales siempre que se ponga cuidado en el manejo de las temperaturas (Instituto Tecnológico Pesquero, 1999).

- **Congelador de placa de contacto**

Circula el amoníaco líquido dentro de las placas, las cuales se intercalan y los alimentos se congelan por contacto por ambas caras (superior e inferior).

Una vez cargada la placa se mueve para empezar a congelar y por la parte de descarga van saliendo los productos congelados. Este sistema se aplica principalmente a carne y pescado.

- **Congelador por inmersión**

Según (Singh y Dennis, 2009) se sumerge directamente el producto en salmuera (Ca Cl₂), la cual es enfriada por amoniaco. La superficie exterior del producto puede alcanzar temperaturas muy bajas sumergiendo el alimento dentro de un refrigerante líquido. Si el

tamaño del producto es relativamente pequeño, el proceso de congelación se alcanza rápidamente en condiciones IQF. Para algunos alimentos concretos, con este sistema se consiguen menores tiempos de congelación que cuando se utilizan corrientes de aire. El proceso consiste en introducir el producto en un baño de líquido refrigerante y se transporta a su través, mientras que el líquido refrigerante se evapora absorbiendo calor del producto.

Las ventajas son que se puede trabajar para gran cantidad de producto, la productividad del equipo es alta genera menor mano de obra y es una congelación instantánea.

Las desventajas son recuperación del refrigerante, al principio era difícil, ahora no la inversión inicial alta puede ocurrir quemazón por frío y no se justifica su uso para producciones bajas (Singh y Dennis, 2009).

- **Congelador por atomizador**

Se atomiza el nitrógeno líquido en el túnel para congelar los alimentos en forma individual, los cuales son trasladados por medio de un transportador de faja (Instituto Tecnológico Pesquero, 1999).

2.2 Peligros en el proceso de congelado de pescado

Los peligros se clasifican en:

a) Peligros eléctricos

La electricidad, fuente de energía, presenta serios peligros que pueden ocasionar graves accidentes. Los peligros se presentan desde la generación de la corriente eléctrica, distribución y finalmente en la utilización (DIGESA, 2005).

b) Peligros físicos

Representan un intercambio brusco de energía entre el individuo y el ambiente, en una proporción mayor a la que el organismo es capaz de soportar (DIGESA, 2005).

- **Ruido:** las condiciones ambientales de trabajo deben ajustarse a las características físicas y mentales de los trabajadores, y a la naturaleza del trabajo que se esté realizando. En cuanto a los trabajos o las tareas, debe tomarse en cuenta que el

tiempo de exposición al ruido industrial según criterio señalado en el Cuadro 1.

Cuadro 1: Tiempo de exposición al ruido industrial

Duración (horas)	Nivel de ruido (dB)
24	80
16	82
12	83
8	85
4	88
2	91
1	94

Fuente: Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (2008)

- Frío: en ambientes fríos, la adaptación del comportamiento reduce el efecto del frío y, en definitiva, permite mantener el equilibrio térmico normal y la sensación de bienestar. Una adaptación inadecuada provocará reacciones termo reguladoras de compensación fisiológica (vasoconstricción y escalofríos). La acción combinada de la adaptación del comportamiento y fisiológica determina el efecto resultante del estrés por frío.
- De acuerdo a Holmer et al. (2001) en el artículo Ambientes fríos y trabajo con frío se ofrecen ejemplos de reacciones según la duración de la exposición al frío. Lógicamente, los tipos de respuestas y su magnitud dependen en gran medida del nivel de estrés. Con todo, las exposiciones de larga duración (durante días o más tiempo) rara vez alcanzan los mismos niveles que las exposiciones agudas.

c) Peligros químicos

Sustancias orgánicas, inorgánicas, naturales o sintéticas que pueden presentarse en diversos estados físicos en el ambiente de trabajo, con efectos irritantes, corrosivos, asfixiantes o tóxicos y en cantidades que tengan probabilidades de lesionar la salud de las personas que entran en contacto con ellas (DIGESA, 2005).

Un agente químico es cualquier elemento o compuesto químico, por sí solo o mezclado, tal como se presenta en estado natural o es producido, utilizado o vertido (incluido el vertido como residuo) en una actividad laboral, se haya elaborado o no de modo intencional. Mientras que un producto químico peligroso es aquel que puede representar un riesgo para la seguridad y salud de los trabajadores o para el medio

ambiente debido a sus propiedades fisicoquímicas, químicas o toxicológicas, y a la forma en que se utiliza o se halla presente en el lugar de trabajo. Como estos agentes en contacto con el organismo pueden ocasionar daños, también se les conoce con el nombre de productos tóxicos. (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2001).

Un agente químico es peligroso, no solo por sus propiedades, sino también: por la forma en que se utiliza (polvo, aerosol, líquido, etc.) o por la forma en que se halla presente en el lugar de trabajo. Asimismo, la normativa utiliza el término de agente químico para hacer referencia a la sola presencia, en el medio laboral, de productos, subproductos, preparados, residuos y sustancias químicas.

d) Peligros biológicos

Constituidos por microorganismos de naturaleza patógena, que pueden infectar a los trabajadores y cuya fuente de origen la constituye el hombre, los animales, la materia orgánica procedente de ellos y el ambiente de trabajo (DIGESA, 2005).

Los contaminantes biológicos son seres vivos microscópicos que pueden estar presentes en el ambiente de trabajo y tienen capacidad para producir enfermedades en los trabajadores a los que afectan. Los contaminantes biológicos pueden clasificarse como virus, bacterias, hongos y parásitos (Mateo, 2007).

Según Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, (2001) se definen los agentes biológicos de la siguiente manera: los agentes biológicos son los microorganismos, con inclusión de los genéticamente modificados, cultivos celulares y endoparásitos humanos, susceptibles de originar cualquier tipo de infección, alergias o toxicidad, los mismos que, en función del riesgo de infección, pueden dar lugar a los siguientes cuatro grupos:

- **Agente biológico del grupo 1.** Es aquel que resulta poco probable que cause una enfermedad en el hombre.
- **Agente biológico del grupo 2.** Es aquel que puede causar una enfermedad en el hombre y puede suponer un peligro para los trabajadores, siendo poco probable que se propague a la colectividad existe generalmente profilaxis y tratamiento eficaz.
- **Agente biológico del grupo 3.** Es aquel que puede causar una enfermedad grave en el hombre, presenta un serio peligro para los trabajadores, con riesgo de que se

propague a la colectividad existe generalmente una profilaxis y tratamiento eficaz.

- **Agente biológico del grupo 4.** Es aquel que causando una enfermedad grave en el hombre, supone un serio peligro para los trabajadores, con muchas probabilidades de que se propague a la colectividad y sin que exista generalmente una profilaxis o tratamiento eficaz.

e) Peligros ergonómicos

La Ergonomía es el conjunto de disciplinas y técnicas orientadas a lograr la adaptación de los elementos y medios de trabajo al hombre, que tiene como finalidad hacer más efectivas las acciones humanas, evitando en lo posible fatiga, lesiones, enfermedades y accidentes laborales (DIGESA, 2005).

No debe exigirse o permitirse el transporte de carga manual, para un trabajador cuyo peso es susceptible de comprometer su salud o su seguridad. En este supuesto, conviene adoptar la recomendación de Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (España), que se encuentra especificada en el Cuadro 2.

Cuadro 2: Carga máxima recomendada para un varón adulto

Situación	Peso Máximo	% de población protegida
En general	25 kg	85 %
Mayor protección	15 kg	95 %
Trabajadores entrenados y/o situaciones aisladas	40 kg	No disponible

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (2001)

Cuando las mujeres y los trabajadores adolescentes sean designados para la manipulación manual de carga, el peso máximo de carga debe ser claramente inferior a la permitida para los hombres, tomando como referencia el Cuadro 3.

Cuadro 3: Carga máxima recomendada para mujeres y trabajadores adolescentes

Situación	Peso Máximo	% de población protegida
En general	15 kg	85 %
Mayor protección	9 kg	95 %
Trabajadores entrenados y/o situaciones aisladas	24 kg	No disponible

Fuente: Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo (2001)

Cuando las cargas sean mayores de 25 Kg. para los varones y 15 Kg. para las mujeres, el empleador favorecerá la manipulación de cargas utilizando ayudas mecánicas apropiadas.

- El transporte de materiales, realizado con carretas u otros equipos mecánicos donde se utilice la tracción humana, deben aplicarse de manera que el esfuerzo físico realizado por el trabajador sea compatible con su capacidad de fuerza, y no ponga en peligro su salud o su seguridad. Los límites permisibles se detallan en el Cuadro 4.

Cuadro 4: Límites permisibles recomendados para mujeres y varones

Condición	Hombres	Mujeres
Fuerza necesaria para sacar del reposo o detener una carga	25 kg	15 kg
Fuerza necesaria para mantener la carga en movimiento	10 kg	7 kg

Fuente: Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (2008)

f) Peligros Psicosociales

Se llaman así a aquellas condiciones que se encuentran presentes en una situación laboral y que están directamente relacionadas con la organización, el contenido del trabajo y la realización de las tareas, y que afectan el bienestar o a la salud (física, psíquica y social) del trabajador, como al desarrollo del trabajo (DIGESA, 2005).

Al respecto, Sifuentes (2008) dice que cuando las condiciones psicosociales son adversas o desfavorables, se derivan en consecuencias perjudiciales sobre la salud psicosocial es bienestar del trabajador, la empresa, etc., así tenemos cambios en el comportamiento, alteraciones en el área cognitiva: desatención, poca o falta de concentración en áreas, memoria (olvidos), deterioro de la integridad física y mental, poca o ninguna motivación, baja autoestima, fatiga, estados depresivos o suicidios. La empresa lo ve reflejado en ausentismo, mayor frecuencia de accidentes, pérdidas económicas en la producción y productividad laboral.

g) Peligros mecánicos

Aquellos que originan lesiones por la acción mecánica de máquinas, herramientas, piezas a trabajar o materiales proyectados, sólidos o fluidos (DIGESA, 2005).

Se denomina peligro mecánico al conjunto de factores físicos que pueden dar lugar a una lesión por la acción mecánica de máquinas, herramientas, piezas a trabajar o materiales proyectados, sólidos o fluidos (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo, 2009).

h) Peligros locativos

Peligros propios de la infraestructura del ambiente de trabajo.

2.3 Factores de riesgos en el sector pesca

Los factores de riesgos que se presentan en el sector pesca, según la Guía sobre medio ambiente, salud y seguridad de la Corporación Financiera Internacional (2007) son:

a) Físicos

Los accidentes durante las operaciones de procesamiento del pescado incluyen las caídas provocadas por suelos y escaleras resbaladizos; cuestiones de seguridad de los equipos asociadas con los cuchillos para el fileteado y otras herramientas afiladas; y cortes provocados por los bordes afilados de los equipos de proceso. Según ésta guía sobre medio ambiente, salud y seguridad, se aplicarán las siguientes recomendaciones específicas del sector para la prevención de accidentes:

- Proporcionar a los trabajadores formación para un uso y mantenimiento adecuados de los equipos de cortado (incluido del uso de dispositivos de seguridad en la maquinaria, la manipulación / almacenamiento y conservación de cuchillos, y los procedimientos de parada de emergencia) y equipos de protección personal (guantes metálicos y mandiles de cuero para las actividades de corte y calzado protector con suelas de goma).
- Diseñar la planta de modo que no se produzcan interferencias entre las distintas actividades y el flujo de procesos. Además, se delimitarán claramente los corredores de transporte y las zonas de trabajo se garantizará la instalación de barandillas en plataformas, escalerillas y escaleras, y se utilizarán superficies no

deslizantes para los suelos.

- Utilizar cintas transportadoras completamente cerradas para proteger manos y dedos.

b) Biológicos

Los trabajadores dedicados a la evisceración y desollado manuales y a la manipulación en general de pescado y moluscos pueden contraer infecciones y reacciones alérgicas debido a la exposición al propio pescado o a las bacterias presentes en él.

Según ésta guía sobre medio ambiente, salud y seguridad, se aplicarán las siguientes recomendaciones específicas del sector para la prevención de accidentes:

- Estudiar la posibilidad de implementar estrategias de rotación en el trabajo para reducir la exposición ocupacional a los alérgenos.
- Llevar guantes para proteger las manos frente a la exposición a los productos, especialmente al trabajar con los mariscos, que suelen provocar reacciones alérgicas. Proporcionar cremas protectoras de manos aprobadas para la manipulación de alimentos.
- Garantizar la separación física de las instalaciones de trabajo y áreas destinadas al personal para preservar la higiene individual de los trabajadores.

c) Levantamiento y transporte de peso, labores repetitivas

Las actividades de procesamiento de pescado pueden acarrear una serie de situaciones en las que los trabajadores se vean expuestos al levantamiento y transporte de peso, las labores repetitivas y las lesiones posturales en el trabajo.

Muchas operaciones manuales en las plantas menos mecanizadas de procesamiento de pescado implican el levantamiento de cajas pesadas de materias primas. Las lesiones ocasionadas por tensiones repetidas se asocian con las operaciones de fileteado y recorte manual. Las posturas de trabajo deficientes pueden obedecer al diseño del lugar, mobiliario, maquinaria y herramientas de trabajo.

d) Sustancias químicas

La exposición a sustancias químicas incluye la manipulación de cloro, lejía y ácidos relacionados con las operaciones de limpieza y desinfección de las áreas de proceso. Según ésta guía sobre medio ambiente, salud y seguridad, se aplicarán las siguientes recomendaciones específicas del sector para la prevención de accidentes:

- Evitar la ubicación de los hornos de ahumado en las mismas salas empleadas por los trabajadores de procesamiento. Los sistemas de chimenea de escape impedirán la entrada del humo en la fábrica de procesamiento. Se utilizará protección respiratoria durante la limpieza de los hornos de ahumado.
- Garantizar que los empleados que manipulen lejías concentradas, ácidos y cloro lleven indumentaria y gafas protectoras.

e) Calor y frío

La exposición al calor y al frío extremos se da con frecuencia cuando el procesamiento del pescado se realiza en plantas con aire acondicionado a bajas temperaturas, incluso en las zonas tropicales. Una indumentaria de trabajo inadecuada, en combinación con un lugar de trabajo fijo, pueden provocar o contribuir a la aparición de afecciones respiratorias o músculo esqueléticas. Las recomendaciones para manejar la exposición al frío y al calor incluyen:

- Regular la temperatura a un nivel adecuado en las instalaciones de procesamiento con aire acondicionado donde se realicen labores manuales estacionarias. Los productos en espera de pasar a la siguiente fase de procesamiento pueden conservarse en frío sin reducir la temperatura ambiente mediante el uso adecuado de hielo y mezclas de agua nieve o hielo producido por agua.
- Equipar los almacenes frigoríficos y cámaras de refrigeración con cortinas de tiras para impedir las ráfagas de aire cuando las puertas estén abiertas.
- Asegurarse de que los congeladores puedan abrirse desde dentro.
- Diseñar sistemas de aire acondicionado en combinación con la instalación de cortinas de tiras para minimizar las ráfagas de aire.
- Proporcionar indumentaria protectora en entornos fríos.

- Los trabajadores de proceso deberán equiparse siempre con indumentaria de trabajo adecuada, incluidas botas secas.
- Reducir el paso de los trabajadores de procesamiento por zonas a distintas temperaturas.

f) Espacios cerrados

Los impactos para la higiene y la salud en el trabajo asociados con los espacios cerrados durante las operaciones de procesamiento del pescado son comunes a la mayor parte de las industrias.

g) Ruido y vibraciones

La exposición al ruido y las vibraciones puede producirse en las proximidades de maquinaria ruidosa como compresores, máquinas de envasado automático, condensadores, unidades de ventilación y aire presurizado.

2.4 Problemas causados por los factores de Riesgos en el Sector Pesca

a) Línea de Congelado

Los problemas de salud más frecuentes, que se presentan en el sector pesca, línea congelado según Unidad de Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo (2000) son:

- Lesiones músculo esqueléticas

Se usa este término para designar el daño o lesión de los músculos, tendones y/o articulaciones.

Estas lesiones se producen por la realización de tareas que exigen movimientos manuales repetitivos, posturas incorrectas y por sobreesfuerzos. La repetición del mismo movimiento durante horas puede causar un estrés muscular y provocar lesiones; en la medida que la rapidez aumenta, mayor es el estrés muscular, aumentando el riesgo de lesión.

En este sector las lesiones más comunes son las tendinitis, tenosinovitis y el síndrome del túnel carpiano.

- Las tendinitis, que se manifiesta por dolor, inflamación, enrojecimiento de manos,

muñecas o antebrazo y dificultades para utilizar la mano. Su causa principal es la realización de movimientos rápidos y repetitivos y la manipulación de piezas pequeñas.

- Tenosinovitis, se expresa en dolores, inflamaciones y dificultades para utilizar la mano. Es causada por realizar movimientos repetitivos, con un aumento del ritmo de trabajo.
- Síndrome del túnel carpiano, se presenta hormigueo, dolor y falta de sensibilidad en los dedos de las manos. Es causada por la exposición a vibraciones y a un esfuerzo muscular prolongado

b) Dermatitis de contacto y alergias de la piel

Éstas se producen por el contacto de la piel con productos irritantes como el jabón, detergentes, productos químicos, antibióticos y por el lavado frecuente de las manos.

La higiene en la manipulación de los productos exige que los trabajadores de este sector deban lavarse las manos varias veces en el día y que estén en contacto con los residuos como grasas o aceites del pescado.

Las manifestaciones más comunes son enrojecimiento de la piel, inflamación y picazón. En ocasiones la dermatitis puede ser persistente y se desarrollan infecciones que requieren el cambio de puesto de trabajo en donde no exista exposición a humedad.

Los materiales con que están hechos los elementos de protección personal como los guantes de látex también pueden provocar reacciones alérgicas en la piel.

La aparición de verrugas en las manos, provocadas por un virus del pescado, es una afección que se presenta especialmente en los fileteadores.

c) La exposición al frío

La exposición ocupacional al frío se entiende como la exposición a la combinación de temperatura y velocidad del aire que bajan la temperatura del cuerpo del trabajador a 36°C o menos.

La exposición al frío puede agravar ciertos síntomas en enfermedades como el asma, enfermedades respiratorias leves y agudas, bronquitis, angina de pecho, trastornos vasculares y músculo esqueléticos.

Las bajas temperaturas existentes en las cámaras de frío y en los túneles de congelación, aún cuando la estadía sea por cortos períodos, pueden provocar graves daños a la salud de los trabajadores que ingresan a ellas. Por ello se requiere respetar las normas en relación a los tiempos de permanencia y el uso de ropa térmica adecuada.

La congelación localizada de los tejidos de la piel es un riesgo que existe aún cuando las temperaturas no sean extremadamente bajas; ya que cualquier factor que limite la circulación local de la sangre puede contribuir a la congelación. Ésta se localiza generalmente en manos, pie, nariz y lóbulo de la oreja. Sus primeros síntomas se expresan en palidez, hipotermia local e insensibilidad.

Entre los efectos más dañinos causados por el frío podemos mencionar la necrosis de los tejidos de la piel (muerte de las células de la piel por congelación) y la hipotermia generalizada, provocada por una exposición prolongada al frío y se produce una pérdida brusca de calor y el enfriamiento crítico de la persona lo que puede provocar la muerte.

Hay que considerar que el trabajo que se realiza en un ambiente cuya temperatura está entre 20 y 10°C produce un estado general de incomodidad y poco confort, esto se expresa en movimientos más torpes y lentos y en una disminución de la destreza manual.

Una persona sana, con ropa y elementos de protección personal adecuados a la temperatura, y con una buena organización del trabajo (que incluya pausas para la recuperación y un ritmo de trabajo menos exigente), no debería presentar problemas en la salud.

d) Exposición al ruido

El ruido es definido como “todo sonido indeseable”; se convierte en molesto cuando perturba cualquier tipo de trabajo, el descanso, el sueño o la comunicación verbal.

La exposición a moderados y altos niveles de ruido provoca una disminución de la capacidad auditiva del trabajador. Un sonido cuya intensidad es muy elevada puede tener un efecto traumático y nocivo para el oído y producir sordera irreversible.

La exposición al ruido está limitada a niveles que no sean dañinos para la salud (85 decibeles (decibel: es una unidad de medición de la intensidad del sonido) durante 8 horas, seguida de un período de recuperación de 16 horas).

La ausencia del control del ruido en la industria de procesamiento de peces y mariscos, provocan sordera inducidas por el ruido a lo largo de la vida laboral. Esta constituye una enfermedad incurable que influye en el rendimiento físico y psicológico, causando trastornos en la comunicación, concentración, memoria y rendimiento laboral.

También tendría efectos en el desarrollo del estrés, aumentando el cansancio mental y la fatiga física.

El nivel del riesgo va a depender de la duración de la exposición al ruido, de la frecuencia y de la intensidad del ruido.

Una forma simple de constatar la presencia de ruido en el lugar de trabajo consiste en determinar si se puede conversar a menos de 1 metro de distancia de un colega de trabajo.

e) Fuga de los refrigerantes

En el proceso de trabajo en plantas de procesos se utilizan sistemas de frío que pueden ser túneles y/o cámaras, éstos funcionan a temperaturas muy bajas y usan gases refrigerantes como el freón o el amoníaco solos o en forma mixta.

El riesgo de fuga del gas refrigerante constituye una grave amenaza para la salud de los trabajadores, ya que éstos pueden provocar lesiones a la piel, intoxicaciones y en casos más graves la muerte; dependiendo del tiempo y dosis de la exposición.

La empresa debe contar con medidas organizativas como tener un plan de emergencia ante posibles fugas, tener un plan de evacuación y contar con sensores y alarmas centrales que avisen ante la existencia de este peligro.

f) Lesiones

Las lesiones pueden ser causadas por las herramientas manuales, por las maquinarias, por choques con objetos en movimientos o estáticos, por caídas y resbalones y por quemaduras.

Las lesiones por corte en el procesamiento del pescado pueden reducirse mediante un buen mantenimiento de los cuchillos y con la ubicación de un lugar seguro para guardarlos después de cada tarea.

Los guantes que son de uso cotidiano en este sector deben cumplir la función de proteger las manos del frío y de la humedad, se debe considerar su tamaño y el material

con que están confeccionados. Estos deben ajustarse a la mano del trabajador o trabajadora. El uso de delantales protectores resistentes; así como la formación a los trabajadores en el uso y afilado de los cuchillos ayuda a prevenir los riesgos de cortes.

Los riesgos de accidentes por maquinarias como la sierra circular, sierras sinfín, etc. también son una fuente de lesiones si éstas no cuentan con las protecciones en las partes móviles y con un mantenimiento regular.

g) Ergonomía

El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo (MTPE) señala que se puede definir la ergonomía como: “Ciencia que busca optimizar la interacción entre el trabajador, máquina y ambiente de trabajo con el fin de adecuar los puestos, ambientes y la organización del trabajo a las capacidades y limitaciones de los trabajadores, con el fin de minimizar el estrés y la fatiga y con ello incrementar el rendimiento y la seguridad del trabajador” (MINTRA, 2012).

h) Accidentes 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. (MINTRA, 2012).

Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, y aún fuera del lugar y horas de trabajo (MINTRA, 2012).

i) Peligro

Situación o característica intrínseca de algo capaz de ocasionar daños a las personas, equipos, infraestructura. (MINTRA, 2012).

j) Evaluación de riesgos

Es el proceso posterior a la identificación de los peligros que permite valorar el nivel, grado y gravedad de los mismos, proporcionando la información necesaria para que el empleador se encuentre en condiciones de tomar una decisión apropiada sobre la oportunidad, prioridad y tipo de acciones preventivas que deben adoptar. (MINTRA, 2012).

2.5 Factores de riesgo para la salud de los trabajadores. (MINSA, 2011)

Los factores de riesgos para la salud de los trabajadores son el conjunto de propiedades que caracterizan la situación de trabajo, y pueden afectar la salud del trabajador. Según MINSA (2011), estos factores de riesgos pueden ser:

- Sustancias químicas (humos, polvo, vapores, gases y nieblas);
- Factores físicos (como los ruidos, las radiaciones, las vibraciones, condiciones termo higrométricas);
- Factores biológicos (como VHB, VIH, TB, malaria, leishmania);
- Factores ergonómicos (como ejercer una fuerza excesiva, trabajar en posturas incómodas, realizar tareas repetitivas, levantar elementos muy pesados);
- Factores mecánicos (como los riesgos asociados con las máquinas: puntos de entrada a sistemas de rodillos o cilindros, grúas o vehículos elevadores de horquilla);
- Factores asociados con la energía (como los riesgos de los sistemas eléctricos o las caídas de lugares elevados),
- Factores asociados con la conducción de vehículos (como conducir en tormentas de nieve o de lluvia o conducir vehículos con mal mantenimiento o con los que el conductor no está familiarizado) y Factores de riesgo psicosociales del trabajo.

2.6 Marco Normativo

El objeto de la normativa peruana en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo es promover la seguridad y la salud de los trabajadores mediante la aplicación de medidas y el desarrollo de las actividades necesarias para la prevención de riesgos derivados del trabajo. Para ello se promulgaron las siguientes normas legales:

a) Ley 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo

Esta ley comprende a todos los empleadores y los trabajadores bajo el régimen laboral de la actividad pública y privada.

b) Decreto Supremo 005-2012-TR, Reglamento de la Ley 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo mediante el Decreto Supremo N° 005-2012-TR Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo promulgado en abril del 2012, tiene como principio comprometer al empleador con la seguridad y salud en el trabajo para mejorar las condiciones laborales y reducir riesgos de enfermedades.

c) Resolución Ministerial 050-2013-TR

Esta resolución fue aprobada en marzo del 2013 y adjunta los formatos referenciales y la guía para la implementación de un Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo de acuerdo a los Artículos 33 y 34 del Reglamento de la Ley 29783 el Decreto Supremo 005-2012-TR.

d) SUNAFIL

El 15 de Enero del 2013, el gobierno promulgó la Ley N° 29981 que crea la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (SUNAFIL), como organismo técnico especializado, adscrito al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, responsable de promover, supervisar y fiscalizar el cumplimiento del ordenamiento jurídico socio laboral y el de seguridad y salud en el trabajo (SUNAFIL, 2013).

e) Decreto Supremo N° 010-2014-TR

Disposición Complementaria Transitoria a la ley N° 30222, Ley que modifica la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo; en atención a la finalidad preventiva y correctora de las conductas infractoras de la Ley General de Inspección Laboral y de la Ley que crea la autoridad de Inspección del trabajo (SUNAFIL,2013).

f) Decreto Supremo N°006 -2014-TR

Decreto Supremo que modifica el Reglamento de Seguridad y Salud en el trabajo por LeyN°30222, el cual atiende los temas de: a) Exámenes médicos, b) Accidente de trabajo: cárcel al empleador c) Lesiones graves d) Muerte o lesiones graves e) Registros simplificados en seguridad y salud en trabajo f) Invalidez permanente y reincorporación g) Empresas especializadas en gestión de seguridad y salud en el trabajo h) Multas administrativas por infracción laboral (MINTRA,2014).

g) Decreto Supremo N° 012-2014-TR

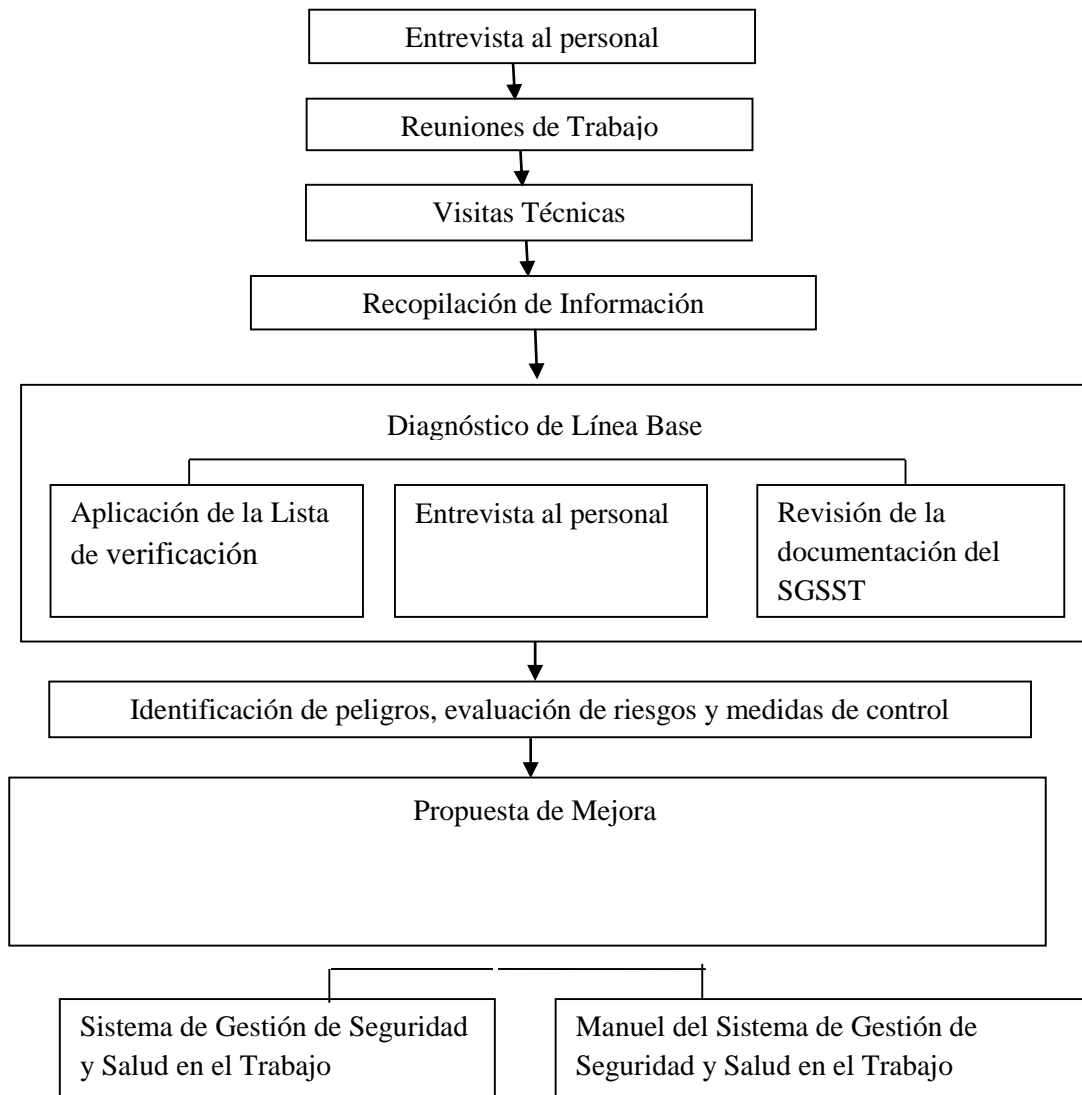
Mediante el cual se aprueba el Registro Único de Información sobre accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y enfermedades en el trabajo. Está conformado por los Formularios N° 01, “Notificación de los Accidentes de Trabajo Mortales e Incidentes Peligrosos” y N° 02, “Notificación de los Accidentes de Trabajo No Mortales y Enfermedades Ocupacionales (MINTRA, 2014)

III. METODOLOGÍA

3.1 Alcance

El trabajo de investigación no experimental se realizó en la línea de congelado de perico en la planta de congelado de la empresa ANDESFISH S.A.C.

3.2 Flujograma de la Metodología



Fuente: Elaboración propia.

Figura 1: Flujograma de metodología

3.3 Descripción de las etapas de la metodología

a) Reuniones de Trabajo

Se realizaron coordinaciones iniciales con la Gerencia General, Jefe de Producción de la empresa ANDESFISH S.A.C. para poder dar a conocer la naturaleza, el alcance, los objetivos y la metodología para desarrollar este trabajo académico.

b) Visitas técnicas

Se realizaron 05 visitas técnicas donde se levantó la información general de los procesos de la planta de congelado; contando para ello con la colaboración del personal encargado de cada proceso, el mismo que nos brindó información sobre el desarrollo de los procesos, el trabajo que ellos desempeñan, tipos de accidentes e incidentes que han ocurrido en el pasado.

c) Trabajos de Gabinete

Con relación a este punto se realizaron las siguientes acciones:

- Revisión bibliográfica sobre la normativa legal peruana en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- Procesamiento de datos obtenidos en la evaluación de línea base, en las entrevistas y visitas técnicas.
- Diseño de la propuesta para la mejora e implementación en los procesos de congelado en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Desarrollo y determinación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

d) Metodología del Diagnóstico inicial

Para evaluar el estado de cumplimiento de la empresa frente a los requisitos legales, se realizó una evaluación utilizando la lista de verificación de lineamientos del Sistema de Gestión de Seguridad, que se encuentra en el Anexo 03 de la Resolución Ministerial 050-2013-TR con algunas inclusiones de Elaboración propia..

Con los resultados obtenidos en el diagnóstico inicial se propuso un plan de acción para elaborar y complementar toda la documentación.

El criterio de calificación en la lista de verificación se realizó evidenciando si cumple o no los lineamientos descritos según la escala del Cuadro 5.

Cuadro 5: Escala de Calificación para la Lista de Verificación De lineamientos del SGSST

Puntaje	Criterios
4	Excelente, cumple con todos los criterios con que ha sido evaluado el elemento
3	Bueno, cumple con los principales criterios de evaluación del elemento, existen algunas debilidades no críticas
2	Regular, no cumple con algunos criterios críticos de evaluación del elemento
1	Pobre, no cumple con la mayoría de criterios de evaluación del elemento
0	No existe evidencia alguna sobre el tema

Fuente: Elaboración propia.

Se clasifico a los capítulos de la lista de verificación en unidades para aplicarle la escala de calificación, lo mismo que se registra en el Cuadro 6. Sumando los puntajes obtenidos en cada unidad, se obtendrá el puntaje final y de esta manera se determinara el Nivel de Cumplimiento según Cuadro 8.

Cuadro 6: Formato para los Resultados obtenidos por unidad en el Diagnóstico de Línea Base.

<u>PUNTAJE UNIDAD 1:</u> *Compromiso e Involucramiento *Política de seguridad y salud en el trabajo. *Planeamiento y aplicación del SGSST		<u>PUNTAJE UNIDAD 2:</u> *Implementación y operación *Evaluación Normativa *Verificación		<u>PUNTAJE UNIDAD 3:</u> *Control de la Información y Documentos *Revisión por la dirección	
NIVEL DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE SST					
de 0 a 40	NO ACEPTABLE	de 0 a 61	NO ACEPTABLE	de 0 a 18	NO ACEPTABLE
de 41 a 80	BAJO	de 62 a 122	BAJO	de 19 a 36	BAJO
de 81 a 120	REGULAR	de 123 a 183	REGULAR	de 37 a 54	REGULAR
de 121 a 160	ACEPTABLE	de 184 a 244	ACEPTABLE	de 55 a 72	ACEPTABLE
PUNTAJE FINAL DEL DIAGNÓSTICO					

Fuente: Elaboración propia.

Se determinó el porcentaje del Nivel de cumplimiento, promediando los porcentajes obtenidos en los ocho capítulos de la Lista de Verificación según Cuadro 7. Para lograr el porcentaje de cada capítulo se les subdividió en lineamientos y estos a su vez en

indicadores asignándole un porcentaje promedio cada vez que se evidenciaba el cumplimiento de un indicador, según Cuadro 13.

Cuadro 7: Formato de la Aplicación de la lista de verificación de los capítulos del SGSST

LINEAMIENTOS	% DE CUMPLIMIENTO			
	SI	NO	Calificación (0-4)	Observación
I. Compromiso e Involucramiento				
Principios				
II. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo				
Política				
Dirección				
Liderazgo				
Organización				
Competencia				
III. Planeamiento y Aplicación del SGSST				
Diagnóstico				
Planeamiento para la Identificación de Peligros, Evaluación y Control de Riesgos				
Objetivos				
Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo				
IV. Implementación y Operación				
Estructura y Responsabilidades				
Capacitación				
Medidas de prevención				
Preparación y respuestas ante emergencias				
Contratistas, subcontratistas, empresa, entidad pública o privada, de servicios y cooperativas				
Consulta y comunicación				
V. Evaluación Normativa				
Requisitos legales y de otro tipo				
VI. Verificación				
Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño				
Salud en el Trabajo				
Accidentes, incidentes peligrosos e incidentes, no conformidad, acción correctiva y preventiva				
Investigación de accidentes y enfermedades ocupacionales				
Control de las operaciones				
Gestión del cambio				
Auditorías				
VII. Control de la información y Documentos				
Documentos				
Control de la documentación y de los datos				
Gestión de los registros				
VIII. Revisión por la Dirección				
Gestión de la mejora continua				
TOTAL				

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 8: Nivel de Cumplimiento del SGSST en la línea de congelado de perico en la planta de congelado ANDEFISH S.A.C respecto a lista de verificación de los lineamientos del SGSST

Puntajes	Nivel de Cumplimiento
de 0 a 119	NO ACEPTABLE
de 120 a 238	BAJO
de 237 a 357	REGULAR
de 358 a 476	ACEPTABLE

Fuente: Elaboración propia.

e) Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos y medidas de control (IPERC).

La identificación de peligros se realizó examinando todos los factores que intervienen en el desarrollo de las actividades rutinarias como no rutinarias.

El procedimiento para la evaluación del riesgo ha sido establecido según el método IPER propuesto en el Anexo N°3 de la R.M. N°050–2013–TR el cual permite establecer cuantitativamente la probabilidad en base a cuatro parámetros: personas expuestas, procedimientos existentes, capacitación y exposición al riesgo.

Para realizar el análisis se estableció en la empresa el equipo de trabajo el cual estuvo conformado por el Jefe de producción y representantes de los trabajadores y el ejecutor del proyecto, quien se encargó de canalizar y verificar la información recibida para estructurar la matriz completando el formato de la Cuadro 12.

f) Evaluación de Riesgo

Para la evaluación del riesgo fue necesario determinar la probabilidad de que el riesgo se materialice así como la severidad que tendría su consecuencia. (Ver Cuadro 9).

Para ello se utiliza la siguiente formula $P= A+B+C+D$

Donde (P) es igual a la probabilidad y está en función de:

- (A) Número de personas expuestas.
- (B) Procedimientos existentes.
- (C) Capacitación.
- (D) Frecuencia de exposición al riesgo.

Cuadro 9: Estimación de la Probabilidad y Severidad

INDICE	PROBABILIDAD (P)				Severidad (S)
	Personas expuestas (A)	Procedimientos existentes (B)	Capacitación (C)	Exposición al riesgo (D)	
1	De 1 a 3	Existen son satisfactorios y suficientes	Personal entrenado. Conoce el peligro y lo previene	Al menos una vez al año o esporádicamente	Lesión sin incapacidad o Disconfort /Incomodidad
2	De 4 a 12	Existen parcialmente y no son satisfactorios o suficientes	Personal parcialmente entrenado, conoce el peligro pero no toma acciones de control	Al menos una vez al mes o eventualmente	Lesión con incapacidad temporal o Daño a la salud reversible.
3	Más de 12	No existen	Personal no entrenado, no conoce el peligro, no toma acciones de control	Al menos una vez al día o permanentemente	Lesión con incapacidad permanente o Daño a la salud irreversible.

Fuente: MINTRA (2013).Resolución Ministerial N° 050 -2013-TR.

Para calcular el valor de la severidad se determinó el valor del índice de acuerdo a la estimación de la consecuencia del Cuadro 9.

Con los datos obtenidos, en la Cuadro 12 se determina el valor del riesgo el cual es igual al producto de la probabilidad (P) y la severidad (S): $R = P \times S$

Con el valor del riesgo obtenido, se clasifica en las categorías que le corresponde de acuerdo a la Cuadro 10 y se estima el nivel de riesgo:

Cuadro 10: Valoración del riesgo

NIVEL DE RIESGO	INTERPRETACIÓN / SIGNIFICADO
Intolerable 25-36	No se debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo incluso con recursos limitados, debe prohibirse el trabajo

Importante 17-24	No debe de 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.
Moderado 9-16	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un periodo determinado- Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas (mortal o muy grave9), se precisara una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control
Tolerable 5-8	No se necesita mejor la acción preventiva. Sin embargo se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante – Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control.
Trivial 4	No se necesita adoptar ninguna acción.

Fuente: MINTRA (2013).

Cuadro 11: Estimación del Nivel del Riesgo

Nivel		CONSECUENCIA		
		LIGERAMENTE DANIÑO	DANIÑO	EXTREMADAMENTE DANIÑO
PROBABILIDAD	BAJA	Trivial 4	Tolerable 5-8	Moderado 9-16
	MEDIA	Tolerable 5-8	Moderado 9-16	Importante 17-24
	ALTA	Moderado 9-16	Importante 17-24	Intolerable 25-38

Fuente: MINTRA (2013)

g) Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgo

Después de la identificación y evaluación de los peligros, riesgos asociados según la metodología expuesta, se presentara los resultados en según el Formato de la Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos – IPER (Cuadro 12)

Cuadro 12: Matriz de Identificación de Peligros y Riesgos

Item	Sub Proceso	Actividad	Tarea	Peligro	Riesgo asociado	Tipo de riesgo	Clasificación del peligro	N° de expuestos	Medidas de control existentes	Probabilidad			Índice de severidad	Probabilidad x Severidad	Grado de riesgo	Riesgo significativo	Medidas de control propuestas
										Índice personas expuestas	Índice de capacitación	Índice de probabilidad					

Fuente: MINTRA (2013)

Para una mejor visualización y comprensión, se incluyó la información acerca del área analizada, actividad donde se presenta el peligro, descripción del peligro y tipo de peligro, el riesgo asociado, la valoración de los niveles de control, la exposición y las consecuencias, según los cuales se calcula finalmente el nivel del riesgo.

Los controles se establecieron de acuerdo a la gravedad del riesgo y la tarea que se analice. La jerarquía de determinación de controles comprende:

- a) Eliminación del peligro
- b) Sustitución
- c) Controles de ingeniería
- d) Controles administrativos
- e) Equipos de protección personal

Los resultados obtenidos en la Matriz de Identificación de Peligros y Riesgos; conforman elementos de gestión muy importante, los cuales permiten a los encargados tener una visión más clara de los procesos, riesgos a que están sometidos, y que puedan ser controlados.

3.4 Propuesta de Elaboración de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo para la Empresa

De acuerdo al diagnóstico inicial del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y a las primeras visitas técnicas, se recopiló información acerca de las prácticas

en gestión de seguridad y salud que la empresa está aplicando actualmente y de las que faltan incorporar al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.

En base de los resultados de la Diagnóstico de Línea Base, se procedió a realizar los documentos principales para proponer un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo adecuado al tamaño, complejidad y recursos disponibles en la organización.

Para la propuesta se consideró, principalmente plantear la mejora y/o elaboración de los siguientes documentos:

a) Definición de la Política

Para la determinación de la política, se realizaron reuniones con la Gerencia General, Jefe de producción y el ejecutor del proyecto quienes aportaron detalles tomando en cuenta los principios de la política del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo descritos en el Artículo 23 de la Ley 29783.

b) Constitución de un Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

Para conformar el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, se presentó y desarrollo toda la documentación para las elecciones del comité desde la convocatoria, inscripción, proceso, conclusiones del proceso de Elecciones hasta la instalación del Comité.

c) Elaboración de Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo

Se elaboró el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo según los resultados obtenidos de la evaluación de riesgos y el Diagnóstico de Línea Base, basándonos de la Guía básica y dando cumplimiento a la Ley 29783 en su “Artículo 34. Reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo.

d) Elaboración de Mapa de riesgos

Con el plano de las instalaciones de la empresa, y con la participación de los miembros del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, se visitó cada una de las áreas, para que los trabajadores puedan aportar en la identificación de riesgos en su área de trabajo.

e) Elaboración de Documentos

Con la información recopilada y analizada se desarrolló procedimientos y documentos para controlar los riesgos que se hayan identificado.

f) Estructura y Responsabilidades

Se determinó la estructura organizativa del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo identificando a los principales encargados en los distintos niveles dentro del área de Diagnóstico de la empresa, según la cual, se establecieron y asignaron las funciones, obligaciones y responsabilidades propias a cada integrante.

g) Control Operativo

Para este punto se procedió a plantear las medidas de control necesarias con la finalidad de eliminar o reducir los riesgos encontrados, considerando los riesgos que hayan alcanzado nivel significativo según las matrices de análisis de riesgos.

h) Capacitación

Para que el sistema pueda funcionar eficaz y correctamente, se debe capacitar a los colaboradores de acuerdo a sus necesidades específicas de trabajo, las cuales dependen básicamente de las labores que realicen dentro del sistema de gestión y en su propio puesto de trabajo

Por ello y con la finalidad de mejorar las aptitudes y capacidades del personal, se propone programas de capacitación especialmente en temas de seguridad y salud en el trabajo, acorde a los diferentes niveles jerárquicos y puestos con que cuente la empresa.

3.5 Propuesta del Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

El Manual de Seguridad y Salud en el trabajo describe de manera general las actividades desarrolladas en la planta de congelados de la empresa para dar cumplimiento a los requisitos exigidos en la Ley de Seguridad “Ley N°29783” su reglamento “D.S. 005-2012-TR” y modificatorias, y referencia a los documentos que soportan el sistema.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

ANDEFISH S.A.C. es una empresa exportadora del sector pesquero, la cual inicio actividades de congelado de pescado en el año 2014. Los productos que ofrece son comercializados a nivel nacional e internacional.

La actividad principal de la empresa ANDEFISH S.A.C. es procesar productos marinos congelados, principalmente perico (*Coryphaena hippurus*).

4.1 Infraestructura y/o Organigrama

La estructura organizacional de ANDEFISH S.A.C se presenta en la Figura 2. La Jefatura de Recursos Humanos mantiene y actualiza el organigrama en cual se interrelaciona y se definen los niveles de autoridad en la organización.

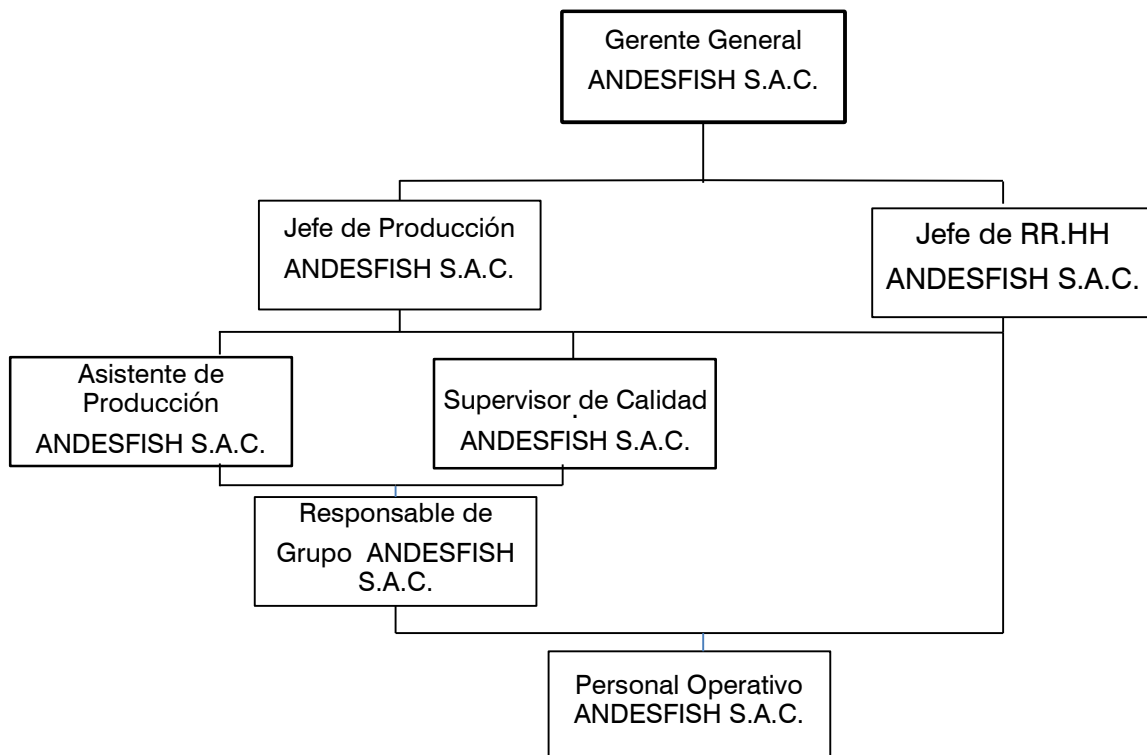


Figura 2: Organigrama de ANDEFISH S.A.C

4.2 Resultados del Procesos de toma de datos

Para realizar este proceso se mantuvieron 5 reuniones:

- Primera Reunión: realizada con el Jefe de Producción de la empresa y con el Asistente de producción. La primera reunión tuvo el objetivo de solicitar las facilidades para llevar a cabo la ejecución del presente trabajo además se recopilaron datos sobre la organización y actividades de la empresa. La primera reunión coincidió con la primera visita a planta.
- Segunda Reunión: se llevó a cabo con el Asistente de Producción. El objetivo de la reunión fue ajustar los datos recopilados en la primera reunión y la elaboración del Diagnóstico de Línea base de la Guía Básica sobre Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Tercera Reunión: se realizó una reunión con la Gerencia general, Jefe de producción, Jefe de recursos humanos donde se informó los resultados de la calificación del Diagnóstico de Línea Base. Esta reunión coincidió con la tercera visita a planta.
- Cuarta Reunión: se llevó a cabo con el Gerente General, el Jefe de producción a quienes se entregaron un ejemplar preliminar con los resultados de la Matriz de Identificación y Evaluación de Riesgos y Medidas de Control (IPERC) y de la propuesta del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y Manual del Sistema.
- Quinta Reunión: se presentó la propuesta final del Sistema de Gestión de y Salud en el trabajo y el Manual del Sistema de Gestión ante la Gerencia General.

a) Descripción del Proceso de la línea de Congelado de Perico (*Coryphaena hippurus*)

El proceso de congelado de perico consta de las siguientes operaciones:

1. Recepción de la materia Prima

Durante la recepción se realiza una evaluación Físico organoléptica y un control según Cuadro de Wittfogel de temperatura, que no debe exceder los 4.5°C.

La evaluación sensorial según Cuadro de Wittfogel se realiza a cada unidad de perico recibida. Los ejemplares que son aceptados son pesados, pasando luego a la siguiente etapa.

2. Almacenamiento con hielo

La materia prima recepcionada y aceptada se coloca dentro de depósitos plásticos de 1 m³ (dinos) estibados con cremolada, en una relación cremolada / pescado 2/3, posteriormente es transportado por el monta carga al área de almacenamiento temporal donde se identifica con el nombre del producto, fecha de recepción y con un número. El tiempo máximo de almacenamiento es de 36 horas.

3. Pre-Lavado

En esta etapa la materia prima es sumergida en agua helada para luego abastecer a la línea de eviscerado, teniendo por finalidad enjuagar y retirar hielo en la superficie y en el interior del perico.

4. Eviscerado

Estas operaciones se realizan en forma manual con personal capacitado y con experiencia. El eviscerado se realiza a los ejemplares de perico entero a los cuales mediante cortes se les retiran las vísceras.

Durante esta etapa es importante evitar que el producto eleve su temperatura, ya que puede ocasionar un incremento en los niveles de histamina.

5. Lavado

Consiste en sumergir al pescado entero y eviscerado en una solución de agua clorada con 5 ppm de concentración a una temperatura menor a 5°C durante 5 a 10 segundos.

Luego son colocados sobre mesas para que pueda drenar. El drenado se realiza con la finalidad de eliminar el agua que pueda estar presente luego del lavado. El tiempo de drenado debe ser menor a 3 minutos para evitar que el producto no supere los 5°C.

6. Embandejado

El embandejado consiste en colocar en forma ordenada el pescado entero y eviscerado en las bandejas de los carritos que luego son trasladados con el montacarga hacia el túnel de congelamiento.

7. Congelado

Se realiza en un túnel estático de aire forzado el cual utiliza como refrigerante el amoníaco.

El tiempo de congelado promedio por batches es de 10 horas. La operación termina cuando la temperatura en el centro es -18°C

8. Envasado- Pesado

El producto congelado se envasa en los sacos de polietileno hasta un peso exacto de 25 kilogramos.

Finalmente los sacos son estibados en palets.

9. Almacenamiento Congelado

Los sacos son colocados en palets, donde son ordenados por usuario, código y tipo de producto cuya temperatura debe mantenerse entre los -20°C y -25°C .

10. Embarque

En el embarque la estiba de los sacos dentro del contenedor se realiza de acuerdo a una lista de paquetes. La estiba se efectúa según el código y cantidad del mismo. Se realiza un control de lote, el número de guía o de fecha de producción y de temperatura interna del producto, la que debe estar por debajo -18°C . También se verifica que los sacos de polietileno no se encuentren dañados. Una vez terminada la estiba se cierra el contenedor y se coloca el precinto de seguridad.

4.3 Resultados del Diagnóstico de Línea Base

El Diagnóstico Línea Base desarrollado en el presente trabajo, consistió en la recopilación de información de campo y gabinete sobre los riesgos que se encuentra en línea de producción de perico congelado, dando cumplimiento así a uno de los requisitos

del Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo (D.S. 005-2012-TR) que es la ejecución de un Diagnóstico de Línea base, la cual represente el inicio de las actividades de planificación e implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Se realizó la evaluación de Línea Base tomando como referencia la lista de verificación de la R.M. 050-2013-TR, en el Anexo 03 de la Guía Básica sobre Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo; la misma que subdividimos en unidades como se puede apreciar en la Cuadro 13; también se generó columnas para evaluar el Cumplimiento (Sí, No) y otra columna para poder completar los criterios de calificación según el cumplimiento.

4.3.1 Diagnóstico de Línea de Base del presente trabajo.

Ver Cuadro 13.

Cuadro 13: Estudio de Línea Base del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

EMPRESA		Andesfish S.A.C.	% CUMPLIMIENTO		53%															
REPRESENTANTES		Jesus Diaz - Jefe de Producción																		
Puntaje	Criterios	<table border="1"> <thead> <tr> <th>PUNTAJE</th> <th>CALIFICACION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>de 0 a 110</td> <td>NO ACEPTABLE</td> </tr> <tr> <td>de 120 a 237</td> <td>BAJO</td> </tr> <tr> <td>de 238 a 357</td> <td>REGULAR</td> </tr> <tr> <td>de 358 a 476</td> <td>ACEPTABLE</td> </tr> <tr> <td colspan="2"> CALIFICACION DEL NIVEL DE IMPLEMENTACION TOTAL DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN ANDESFISH S.A.C </td> </tr> </tbody> </table>							PUNTAJE	CALIFICACION	de 0 a 110	NO ACEPTABLE	de 120 a 237	BAJO	de 238 a 357	REGULAR	de 358 a 476	ACEPTABLE	CALIFICACION DEL NIVEL DE IMPLEMENTACION TOTAL DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN ANDESFISH S.A.C	
PUNTAJE	CALIFICACION																			
de 0 a 110	NO ACEPTABLE																			
de 120 a 237	BAJO																			
de 238 a 357	REGULAR																			
de 358 a 476	ACEPTABLE																			
CALIFICACION DEL NIVEL DE IMPLEMENTACION TOTAL DEL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN ANDESFISH S.A.C																				
LINEAMIENTOS	INDICADOR	CUMPLIMIENTO			Calificación (0-4)	OBSERVACIÓN														
		FUENTE	SI	NO																
UNIDAD 1																				
I. Compromiso e Involucramiento																				
Principios	El empleador proporciona los recursos necesarios para que se implemente un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.			X	0	El servicio de Seguridad y Salud de la organización presenta sus gastos al área de RR.HH , para que este asigne recursos	0%													
	Se ha cumplido lo planificado en los diferentes programas de seguridad y salud en el trabajo.		X		1	No se pudo evidenciar seguimiento de los aspectos planificados en el Programa Anual y de Capacitación SST 2014.	10%													

	Se implementan acciones preventivas de seguridad y salud en el trabajo para asegurar la mejora continua.			X	0	No se pudo evidenciar el planteamiento ni implementación de acciones preventivas.		0%	
	Se reconoce el desempeño del trabajador para mejorar la autoestima y se fomenta el trabajo en equipo.			X	0	No se pudo evidenciar acciones relacionadas al reconocimiento del desempeño del colaborador.		10%	
Principios	Se realizan actividades para fomentar una cultura de prevención de riesgos del trabajo en toda la empresa.		X		1	Se han realizado algunas capacitaciones en los primeros meses del año, pero actualmente tienen un programa de capacitaciones el cual no se encuentra implementado.	70%	10%	70%
	Se promueve un buen clima laboral para reforzar la empatía entre empleador y trabajador y viceversa.		X		2	Se evidencio la comunicación y clima laboral, sin embargo no hay ninguna metodología para el reconocimiento en materia de Seguridad y Salud en el trabajo.		10%	
	Existen medios que permiten el aporte de los trabajadores al empleador en materia de seguridad y salud en el trabajo.		X		1	La organización no cuenta con un procedimiento, pero si con algún método y/o medio que permita al personal reportar peligros (Actos y condiciones inseguras), incidentes, accidentes y enfermedades ocupacionales, sin embargo estos no se encuentran documentados, revisados y aprobados por nadie con responsabilidad en SST.		10%	
	Existen mecanismos de reconocimiento del personal proactivo interesado en el mejoramiento continuo de la seguridad y salud en el trabajo.			X	0	No se pudo evidenciar algún mecanismo, método de reconocimiento para el personal comprometido con el mejoramiento continuo de la seguridad y salud en el trabajo.		10%	
	Se tiene evaluado los principales riesgos que ocasionan mayores pérdidas.		X		1	No se cuenta con una matriz IPER para todas las actividades, y que contenga toda la información mínima según la R.M 050-2013-TR		10%	
Principios	Se fomenta la participación de los representantes de trabajadores y de las organizaciones sindicales en las decisiones sobre la seguridad y salud en el trabajo.			X	0	No cuenta con un comité de SST, sin embargo son más de 20 trabajadores		0%	

II. Política de seguridad y salud en el Trabajo

Política	Existe una política documentada en materia de seguridad y salud en el trabajo, específica y apropiada para la empresa, entidad pública o privada.	X		1	La Política no es específica a la organización ni a la naturaleza de sus actividades, sin embargo aun no ha sido firmada por Gerencia, ni ha sido difundida por sus trabajadores.	25%	75%
	La política de seguridad y salud en el trabajo está firmada por la máxima autoridad de la empresa, entidad pública o privada.		X	0	Aun no la firma la Gerencia	25%	
	Los trabajadores conocen y están comprometidos con lo establecido en la política de seguridad y salud en el trabajo.		X	0	No se ha realizado la difusión.	0%	
Política	<p>Su contenido comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El compromiso de protección de todos los miembros de la organización. - Cumplimiento de la normatividad. - Garantía de protección, participación, consulta y participación en los elementos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo por parte de los trabajadores y sus representantes. - La mejora continua en materia de seguridad y salud en el trabajo. - Integración del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con otros sistemas de ser el caso. 	X		2	<p>La Política no es específica a la organización ni a la naturaleza de sus actividades.</p> <p>En el borrador de política SST v. 2015 que se mostró; no se evidenció el compromiso de prevención de lesiones, incidentes y enfermedades.</p>	25%	
Dirección	Se toman decisiones en base al análisis de inspecciones, auditorías, informes de investigación de accidentes, informe de estadísticas, avances de programas de seguridad y salud en el trabajo y opiniones de trabajadores, dando el seguimiento de las mismas.		X	0	No se pudo contar durante la auditoría con evidencias de comunicaciones, actas de reunión o informes con la alta dirección relacionados al año 2014. A la fecha se cuenta con un informe del periodo (abril 2015), sin embargo no se pudo confirmar si este fue enviado y/o recibido por la alta dirección.	0%	0%
	El empleador delega funciones y autoridad al personal encargado de implementar el sistema de gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.		X	0	A nivel de organización no se ha emitido una carta de Nombramiento del Jefe de Operaciones a como Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo.	0%	
Liderazgo	El empleador asume el liderazgo en la gestión de la seguridad y salud en	X		2		50%	100%

	el trabajo.					Se evidencio que el empleador asume el liderazgo solo por el lado económico para la realización examen médico, y compra de epps, no se observa su participación en el sistema de gestión.			
	El empleador dispone los recursos necesarios para mejorar la gestión de la seguridad y salud en el trabajo.		X		1	La organización cuenta con un Supervisor de Seguridad y salud (Jefe de Operaciones) en el trabajo apoyado por un Asistente (Asistente de Operaciones) sin embargo los mismos aun no cuentan con una carta de nombramiento por parte del empleador.		50%	
Organización	Existen responsabilidades específicas en seguridad y salud en el trabajo de los niveles de mando de la empresa, entidad pública o privada.		X		1	No han sido definidas las responsabilidades a nivel de Política, RISST y Programa anual SST. - No cuentan con un organigrama actualizado a la fecha.		33%	67%
	Se ha destinado presupuesto para implementar o mejorar el sistema de gestión de seguridad y salud el trabajo.		X		1	SI bien la empresa implementa acciones orientadas a la SST, durante la auditoría no se pudo mostrar el presupuesto asignado al sistema de gestión SST.		33%	
	El Comité o Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo participa en la definición de estímulos y sanciones.			X		0	Durante el diagnostico de line base , se evidencio que no se cuenta con comité SST		
Competencia	El empleador ha definido los requisitos de competencia necesarios para cada puesto de trabajo y adopta disposiciones de capacitación en materia de seguridad y salud en el trabajo para que éste asuma sus deberes con responsabilidad.		X		1	Solo cuenta con la descripción de cargo para algunos puestos.		100%	100%
III. Planeamiento y aplicación del SGSST									
Diagnóstico	Se ha realizado una evaluación inicial o estudio de línea base como diagnóstico participativo del estado de la salud y seguridad en el trabajo.			X	0	No se pudo evidenciar algún estudio previo de Línea Base SST.		0%	0%
	Los resultados han sido comparados con lo establecido en la Ley de SST y su Reglamento y otros dispositivos legales pertinentes, y servirán de base para planificar, aplicar el sistema y como Referencia para medir su mejora continua.			X	0	No se pudo evidenciar algún estudio previo de Línea Base SST		0%	
	La planificación permite: - Cumplir con normas nacionales - Mejorar el desempeño - Mantener procesos productivos seguros o de servicios seguros.			X	0	No se pudo evidenciar algún estudio previo de Línea Base SST		0%	

Planeamiento para la identificación de peligros, evaluación y control de riesgos	El empleador ha establecido procedimientos para identificar peligros y evaluar riesgos.		X	0	No se pudo contar con el Procedimiento durante el diagnóstico.	0%	34%
	Comprende estos procedimientos: - Todas las actividades - Todo el personal - Todas las instalaciones		X	0	No se pudo contar con el Procedimiento durante el diagnóstico.	0%	
	El empleador aplica medidas para:- Gestionar, eliminar y controlar riesgos.- Diseñar ambiente y puesto de trabajo, seleccionar equipos y métodos de trabajo que garanticen la seguridad y salud del trabajador.- Eliminar las situaciones y agentes peligrosos o sustituirlos.- Modernizar los planes y programas de prevención de riesgos laborales.- Mantener políticas de protección.- Capacitar anticipadamente al trabajador.	X		2	La organización adopta medidas preventivas, sin embargo no se pueden evidenciar.	17%	
Planeamiento para la identificación de peligros, evaluación y control de riesgos	El empleador actualiza la evaluación de riesgo una (01) vez al año como mínimo o cuando cambien las condiciones o se hayan producido daños.		X	0	Actualmente se encuentran planificando la elaboración con una Matriz IPER por área.	0%	
	La evaluación de riesgo considera: - Controles periódicos de las condiciones de trabajo y de la salud de los trabajadores. - Medidas de prevención.		X	0	Actualmente se encuentran planificando la elaboración con una Matriz IPER por área.	0%	
	Los representantes de los trabajadores han participado en la identificación de peligros y evaluación de riesgos, han sugerido las medidas de control y verificado su aplicación.	X		2	No se pudo evidenciar que la Matriz IPER fuera aprobada por los miembros representantes de los trabajadores en sesión del comité SST, y que además se cuente con la participación de los trabajadores y/o Comité SST en su elaboración.	17%	
Objetivos	Los objetivos se centran en el logro de resultados realistas y posibles de aplicar, que comprende: - Reducción de los riesgos del trabajo. - Reducción de los accidentes de trabajo y enfermedades ocupacionales. - La mejora continua de los procesos, la gestión del cambio, la preparación y respuesta a situaciones de emergencia. - Definición de metas, indicadores, responsabilidades. - Selección de criterios de medición para confirmar su logro.		X	0	No se pudo contar con Objetivos y Metas 2015; pero si con los 2014 en donde se observa que sus objetivos y metas están direccionados para la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, y no para el control seguimiento y minimización de peligros y riesgos, no establecen objetivos de mantener y/o reducir los índices de frecuencia, severidad y de accidentabilidad.	50%	100%
	La empresa, entidad pública o privada cuenta con objetivos cuantificables de seguridad y salud en el trabajo que abarca a todos los niveles de la organización y están documentados.		X	0	No se pudo contar con el Programa Anual SST 2015.	50%	

Programa de seguridad y salud en el trabajo	Existe un programa anual de seguridad y salud en el trabajo.		X	0	La organización no cuenta con un programa Anual de seguridad y salud en el trabajo, aprobado por el comité		0%	50%
	Las actividades programadas están relacionadas con el logro de los objetivos.		X	1	El programa que está en proceso de elaboración tendrá a las actividades alineadas a los indicadores, cada actividad cuenta con un responsable y plazo, así como una fecha de verificación de cumplimiento sin embargo el programa no se encuentra ejecutado, se evidencio los incumplimientos a lo planificado según cronograma.		17%	
	Se definen responsables de las actividades en el programa de seguridad y salud en el trabajo.		X	0	Durante el diagnostico no se pudo contar con el Programa, Sin embargo el programa en proceso contara con un cuadro que señala las responsabilidades.		0%	
Programa de seguridad y salud en el trabajo	Se definen tiempos y plazos para el cumplimiento y se realiza seguimiento periódico.		X	1	Durante el diagnostico no se pudo contar con el Programa, Sin embargo el programa cuenta con un cuadro que señala los plazos y tiempos.		17%	
	Se señala dotación de recursos humanos y económicos		X	2	Durante el diagnostico no se pudo contar con el Programa, Sin embargo en el formato que se está elaborando existe el cuadro en el programa pero se encuentra vacío.		17%	
	Se establecen actividades preventivas ante los riesgos que inciden en la función de procreación del trabajador.		X	0	No se pudo evidenciar que se haya o esté implementada alguna herramienta para prevenir de los riesgos laborales para el personal gestante.		0%	

UNIDAD 2								
IV. Implementación y operación								
Estructura y responsabilidades	El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo está constituido de forma paritaria. (Para el caso de empleadores con 20 o más trabajadores).		X	0	La empresa no cuenta con un Comité paritario SST	67%	0%	42%
	Existe al menos un Supervisor de Seguridad y Salud (para el caso de empleadores con menos de 20 trabajadores).		X	0	No Aplica.		0%	
	El empleador es responsable de: - Garantizar la seguridad y salud de los trabajadores. - Actúa para mejorar el nivel de seguridad y salud en el trabajo. - Actúa en tomar medidas de prevención de riesgo ante modificaciones de las condiciones de trabajo.		X	2	La organización está completando los exámenes médicos ocupacionales		14%	

	- Realiza los exámenes médicos ocupacionales al trabajador antes, durante y al término de la relación laboral.									
	El empleador considera las competencias del trabajador en materia de seguridad y salud en el trabajo, al asignarle sus labores.			X	0	La organización no ha identificado las competencias de sus trabajadores en materia de seguridad y salud en el trabajo.			0%	
	El empleador controla que solo el personal capacitado y protegido acceda a zonas de alto riesgo.			X	2	Se cuenta con el control y se restringe el ingreso a áreas críticas, sin embargo durante la auditoría no se pudo comprobar para que el personal acceda a estas zonas deba tener alguna capacitación.			14%	
Estructura y responsabilidades	El empleador prevé que la exposición a agentes físicos, químicos, biológicos, disergonómicos y psicosociales no generen daño al trabajador o trabajadora.			X	0	Se encuentran en proceso Monitoreos de ergonomía, Riesgo Psicosocial, solo ejecutado el Monitoreo de Ruido, no se evidencio el programa de monitoreo.			0%	
	El empleador asume los costos de las acciones de seguridad y salud ejecutadas en el centro de trabajo.			X	3	Se recomienda contar con un presupuesto SST aprobado.			14%	
Capacitación	El empleador toma medidas para transmitir al trabajador información sobre los riesgos en el centro de trabajo y las medidas de protección que corresponda.			X	1	La empresa cuenta con un Programa de Capacitación y Entrenamiento.			13%	
	El empleador imparte la capacitación dentro de la jornada de trabajo.			X	1				13%	
	El costo de las capacitaciones es íntegramente asumido por el empleador.			X	3				13%	
	Los representantes de los trabajadores han revisado el programa de capacitación.					0	El Programa anual de Capacitación y Entrenamiento no ha sido revisado, aprobado por el Comité SST.			0%
	La capacitación se imparte por personal competente y con experiencia en la materia.			X	2				13%	
	Se ha capacitado a los integrantes del comité de seguridad y salud en el trabajo o al supervisor de seguridad y salud en el trabajo.				X	0	No se les ha realizado ninguna capacitación al Comité, no se pudo contar con el registro de asistencia a la capacitación de funciones y responsabilidades del Comité SST .			0%
	Las capacitaciones están documentadas.			X	1	1	En registros de asistencia; sin embargo estos registros no cuentan con la información mínima requerida por la R.M 050-2013 -TR.			13%
Capacitación	Se han realizado capacitaciones de seguridad y salud en el trabajo:- Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración.- Durante el desempeño de la labor .- Específica en el puesto de trabajo o en la función que cada trabajador desempeña, cualquiera que sea la naturaleza del vínculo, modalidad o			X	1	Se evidencio durante la evaluación inicial que la organización solo ha realiza inducción al personal nuevo, dejando como evidencia Registros de Asistencia, no se pudo observar otros registros de asistencia de otros temas			13%	

75%

	duración de su contrato.- Cuando se produce cambios en las funciones que desempeña el trabajador.- Cuando se produce cambios en las tecnologías o en los equipos de trabajo.- En las medidas que permitan la adaptación a la evolución de los riesgos y la prevención de nuevos riesgos.- Para la actualización periódica de los conocimientos.- Utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos.- Uso apropiado de los materiales peligrosos.				según programa de capacitaciones.		
Medidas de prevención	Las medidas de prevención y protección se aplican en el orden de prioridad: - Eliminación de los peligros y riesgos. - Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos, adoptando medidas técnicas o administrativas. - Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo seguro que incluyan disposiciones administrativas de control. - Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas, medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor riesgo o ningún riesgo para el trabajador. - En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen y conserven en forma correcta.	X		1	No se pudo observar durante la evaluación las medidas de prevención y protección aplicadas	100 %	100%
Preparación y respuestas ante emergencias	La empresa, entidad pública o privada ha elaborado planes y procedimientos para enfrentar y responder ante situaciones de emergencias.	X		1	La versión vigente es de 2015, cuenta con los siguientes planes: - Sismos. - Contraincendios. - Primeros auxilios.	25%	50%
	Se tiene organizada la brigada para actuar en caso de: incendios, primeros auxilios, evacuación.		X	0	No se cuenta con un listado de brigadistas de emergencias por áreas, tampoco se han definido funciones y responsabilidades, así como que se asegure de contar con miembros suplentes según los turnos de trabajo.	0%	
Preparación y respuestas ante emergencias	La empresa, entidad pública o privada revisa los planes y procedimientos ante situaciones de emergencias en forma periódica.		X	0		0%	25%
	El empleador ha dado las instrucciones a los trabajadores para que en caso de un peligro grave e inminente puedan interrumpir sus labores y/o evacuar la zona de riesgo.	X		2	Estas instrucciones se pueden encontrar en el RISST; se recomienda elaborar un instructivo y/o Política de Negativa al trabajo inseguro		

Contratistas, Subcontratistas, empresa, entidad pública o privada, de servicios y cooperativas	El empleador que asume el contrato principal en cuyas instalaciones desarrollan actividades, trabajadores de contratistas, subcontratistas, empresas especiales de servicios y cooperativas de trabajadores, garantiza:- La coordinación de la gestión en prevención de riesgos laborales.- La seguridad y salud de los trabajadores.- La verificación de la contratación de los seguros de acuerdo a ley por cada empleador.- La vigilancia del cumplimiento de la normatividad en materia de seguridad y salud en el trabajo por parte de la empresa, entidad pública o privada que destacan su personal.		X	2	La empresa exige la presentación de los seguros de riesgos SCTR para algún trabajo, sin embargo no se pudo contar con los registros vigentes de evaluación y cumplimiento de estos en materia de seguridad y salud cuando subcontrata operarios o recibe los mismos de algún cliente.	50%	100%	
	Todos los trabajadores tienen el mismo nivel de protección en materia de seguridad y salud en el trabajo sea que tengan vínculo laboral con el empleador o con contratistas, subcontratistas, empresa especiales de servicios o cooperativas de trabajadores.		X	3				50%
Consulta y comunicación	Los trabajadores han participado en: - La consulta, información y capacitación en seguridad y salud en el trabajo. - La elección de sus representantes ante el Comité de seguridad y salud en el trabajo - La conformación del Comité de seguridad y salud en el trabajo. - El reconocimiento de sus representantes por parte del empleador.			X	0	No se evidencia un procedimiento de comunicación, consulta interna, externa.	0%	33%
	Los trabajadores han sido consultados ante los cambios realizados en las operaciones, procesos y organización del trabajo que repercute en su seguridad y salud.		X			1		
Consulta y comunicación	Existe procedimientos para asegurar que las informaciones pertinentes lleguen a los trabajadores correspondientes de la organización			X	0		0%	
V. Evaluación normativa								
Requisitos legales y de otro tipo	La empresa, entidad pública o privada tiene un procedimiento para identificar, acceder y monitorear el cumplimiento de la normatividad aplicable al sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y se mantiene actualizada			X	0	La organización no cuenta con un procedimiento para la identificación y evaluación de los requisitos legales, así como un plan de acción para cuando se detectan incumplimientos.	60%	0%
	La empresa, entidad pública o privada con 20 o más trabajadores ha elaborado su Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.			X	0	El RISST se encuentra elaborado, pero aún no ha sido aprobado por el comité, ni tampoco ha sido entregado a los trabajadores. En los Estándares Operaciones no se han definido las directrices para el manejo y desecho de los residuos sólidos.		0%

	La empresa, entidad pública o privada con 20 o más trabajadores tiene un Libro del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (Salvo que una norma sectorial no establezca un número mínimo inferior).		X	0	La organización no cuenta con comité SST		0%
	Los equipos a presión que posee la empresa, entidad pública o privada tienen su libro de servicio autorizado por el MTPE.	X			No aplica		10%
	El empleador adopta las medidas necesarias y oportunas, cuando detecta que la utilización de ropas y/o equipos de trabajo o de protección personal representan riesgos específicos para la seguridad y salud de los trabajadores.	X		3	El empleador entrega uniforme de trabajo y epps, Sin embargo los registra en un Kardex no cuenta con el registro de entrega de Epp referenciado en la R.M 050 - TR-2015		10%
	El empleador toma medidas que eviten las labores peligrosas a trabajadoras en periodo de embarazo o lactancia conforme a ley.		X	0	La organización cuenta con lactarios, sin embargo no se pudo evidenciar procedimiento, instructivo, Programa Ocupacional para Gestantes.		0%
Requisitos legales y de otro tipo	El empleador no emplea a niños, ni adolescentes en actividades peligrosas.	X		4	No Aplica		10%
	El empleador evalúa el puesto de trabajo que va a desempeñar un adolescente trabajador previamente a su incorporación laboral a fin de determinar la naturaleza, el grado y la duración de la exposición al riesgo, con el objeto de adoptar medidas preventivas necesarias.	X		4	No Aplica		10%
	La empresa, entidad pública o privada dispondrá lo necesario para que: - Las máquinas, equipos, sustancias, productos o útiles de trabajo no constituyan una fuente de peligro. - Se proporcione información y capacitación sobre la instalación, adecuada utilización y mantenimiento preventivo de las maquinarias y equipos. - Se proporcione información y capacitación para el uso apropiado de los materiales peligrosos. - Las instrucciones, manuales, avisos de peligro u otras medidas de precaución colocadas en los equipos y maquinarias estén traducido al castellano. - Las informaciones relativas a las máquinas, equipos, productos, sustancias o útiles de trabajo son comprensibles para los trabajadores.	X		2	Se pudo contar con la programación de mantenimiento, sin embargo se verifico que este no se estaba cumpliendo en su totalidad.		10%
	Los trabajadores cumplen con: - Las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud en el trabajo que se apliquen en el lugar de trabajo y con las instrucciones que les impartan sus superiores jerárquicos directos. - Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección personal y colectiva.	X		1	Definido como obligaciones en el RISST.		10%

	<ul style="list-style-type: none"> - No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otros elementos para los cuales no hayan sido autorizados y, en caso de ser necesario, capacitados. - Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo, incidentes peligrosos, otros incidentes y las enfermedades ocupacionales cuando la autoridad competente lo requiera. - Velar por el cuidado integral individual y colectivo, de su salud física y mental. - Someterse a exámenes médicos obligatorios - Participar en los organismos paritarios de seguridad y salud en el trabajo. - Comunicar al empleador situaciones que ponga o pueda poner en riesgo su seguridad y salud y/o las instalaciones físicas. - Reportar a los representantes de seguridad de forma inmediata, la ocurrencia de cualquier accidente de trabajo, incidente peligroso o incidente. - Concurrir a la capacitación y entrenamiento sobre seguridad y salud en el trabajo. 									
VI. Verificación										
Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño	La vigilancia y control de la seguridad y salud en el trabajo permite evaluar con regularidad los resultados logrados en materia de seguridad y salud en el trabajo.		X		1	Aun no evalúan resultados.			25%	
Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño	La supervisión permite: - Identificar las fallas o deficiencias en el sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo. - Adoptar las medidas preventivas y correctivas.		X		1	Registros de inspecciones de campo y reportes de peligros e incidentes.			25%	75%
	El monitoreo permite la medición cuantitativa y cualitativa apropiadas.		X		1	Se encuentran programados no ejecutados	38%	25%		
	Se monitorea el grado de cumplimiento de los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo.			X	0	No se realiza seguimiento al cumplimiento de los objetivos.		0%		
Salud en el trabajo	El empleador realiza exámenes médicos antes, durante y al término de la relación laboral a los trabajadores (incluyendo a los adolescentes).			X	0	No se pudo evidenciar el registro control de Exámenes Médico Ocupacional ,		0%		
	Los trabajadores son informados: - A título grupal, de las razones para los exámenes de salud ocupacional. - A título personal, sobre los resultados de los informes médicos relativos a			X	0	No se pudo verificar los registros de que los trabajadores hayan sido informados sobre sus resultados de exámenes médicos		0%	0%	

	la evaluación de su salud. - Los resultados de los exámenes médicos no son pasibles de uso para ejercer discriminación.									
	Los resultados de los exámenes médicos son considerados para tomar acciones preventivas o correctivas al respecto.			X	0				0%	
Accidentes, incidentes peligrosos e incidentes, no conformidad, acción correctiva y preventiva	El empleador notifica al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo los accidentes de trabajo mortales dentro de las 24 horas de ocurridos.		X		1	A la fecha no han ocurrido accidentes mortales, sin embargo en entrevista con el encagado este desconocía esta información			20%	60%
	El empleador notifica al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, dentro de las 24 horas de producidos, los incidentes peligrosos que han puesto en riesgo la salud y la integridad física de los trabajadores y/o a la población.		X		1	A la fecha no han ocurrido accidentes mortales, sin embargo en entrevista al encagados desconocía de esta información			20%	
	Se implementan las medidas correctivas propuestas en los registros de accidentes de trabajo, incidentes peligrosos y otros incidentes.		X		0	Las evidencias son cargadas en el propio registro de accidentes			20%	
Accidentes, incidentes peligrosos e incidentes, no conformidad, acción correctiva y preventiva	Se implementan las medidas correctivas producto de la no conformidad hallada en las auditorías de seguridad y salud en el trabajo.			X	0	No se pudo evidenciar el planteamiento ni implementación de acciones correctivas, porque aún no han tenido auditoría.			0%	
	Se implementan medidas preventivas de seguridad y salud en el trabajo.			X	0	No se pudo evidenciar el planteamiento ni implementación de acciones preventivas, porque aún no han tenido auditoría.			0%	
Investigación de accidentes y enfermedades ocupacionales	El empleador ha realizado las investigaciones de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos, y ha comunicado a la autoridad administrativa de trabajo, indicando las medidas correctivas y preventivas adoptadas.		X		1				20%	80%
	Se investiga los accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales e incidentes peligrosos para: - Determinar las causas e implementar las medidas correctivas. - Comprobar la eficacia de las medidas de seguridad y salud vigentes al momento de hecho. - Determinar la necesidad de modificar dichas medidas.		X		1				20%	
	Se toma medidas correctivas para reducir las consecuencias de los accidentes.		X		2				20%	
	Se ha documentado los cambios en los procedimientos como consecuencia de las acciones correctivas.			X	0	La empresa no cuenta con procedimientos de gestión operativos, solo se evidencio el procedimiento de Gestión de Riesgos			0%	

	El trabajador ha sido transferido en caso de accidente de trabajo o enfermedad ocupacional a otro puesto que implique menos riesgo.		X		4	A la fecha no se ha dado esta práctica ya que manifiestan no haber ocurrido accidentes ni enfermedades laborales.		20%	
Control de las operaciones	La empresa, entidad pública o privada ha identificado las operaciones y actividades que están asociadas con riesgos donde las medidas de control necesitan ser aplicadas.		X		1	La organización ha desarrollado Matriz IPERC por áreas, tiene identificados sus riesgos críticos y áreas críticas.		50%	50%
	La empresa, entidad pública o privada ha establecido procedimientos para el diseño del lugar de trabajo, procesos operativos, instalaciones, maquinarias y organización del trabajo que incluye la adaptación a las capacidades humanas a modo de reducir los riesgos en sus fuentes.			X	0	La empresa no ha establecido procedimiento para el diseño del lugar de trabajo ; sin embargo manifestó que cuando se da la apertura de un nuevo lugar de trabajo, o cambio de lugar de trabajo realizan nuevamente la identificación y evaluación de peligros y riegos		0%	
Gestión del cambio	Se ha evaluado las medidas de seguridad debido a cambios internos, método de trabajo, estructura organizativa y cambios externos normativos, conocimientos en el campo de la seguridad, cambios tecnológicos, adaptándose las medidas de prevención antes de introducirlos.			X	0			0%	0%
Auditorías	Se cuenta con un programa de auditorías.			X	0	No cuenta con un programa de auditoría.		0%	0%
	El empleador realiza auditorías internas periódicas para comprobar la adecuada aplicación del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.			X	0	A la fecha no se han realizado ninguna auditoría interna.		0%	
	Las auditorías externas son realizadas por auditores independientes con la participación de los trabajadores o sus representantes.			X	0	A la fecha no se ha realizado.		0%	
	Los resultados de las auditorías son comunicados a la alta dirección de la empresa, entidad pública o privada.			X	0	No se han comunicado los resultados, porque no se han realizado.		0%	
UNIDAD 3									
VII. Control de la Información y Documentos									
Documentos	La empresa, entidad pública o privada establece y mantiene información en medios apropiados para describir los componentes del sistema de gestión y su relación entre ellos.			X	0	Cuenta con algunos registros físicos almacenados en gabinetes y registros electrónicos conservados en medio digital.		0%	50%
	Los procedimientos de la empresa, entidad pública o privada, en la gestión de la seguridad y salud en el trabajo, se revisan periódicamente.			X	0	No cuenta con los procedimientos principales que sustenten un Sistema de gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.		0%	
	El empleador establece y mantiene disposiciones y procedimientos para: - Recibir, documentar y responder adecuadamente a las comunicaciones internas y externas relativas a la seguridad y salud en el trabajo.		X			1	Se recomienda implementar un procedimiento de comunicación interna		

	<ul style="list-style-type: none"> - Garantizar la comunicación interna de la información relativa a la seguridad y salud en el trabajo entre los distintos niveles y cargos de la organización. - Garantizar que las sugerencias de los trabajadores o de sus representantes sobre seguridad y salud en el trabajo se reciban y atiendan en forma oportuna y adecuada 									
	El empleador entrega adjunto a los contratos de trabajo las recomendaciones de seguridad y salud considerando los riesgos del centro de labores y los relacionados con el puesto o función del trabajador.		X		2				17%	
Documentos	<p>El empleador ha:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Facilitado al trabajador una copia del reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo. - Capacitado al trabajador en referencia al contenido del reglamento interno de seguridad. - Asegurado poner en práctica las medidas de seguridad y salud en el trabajo. - Elaborado un mapa de riesgos del centro de trabajo y lo exhibe en un lugar visible. - El empleador entrega al trabajador las recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo considerando los riesgos del centro de labores y los relacionados con el puesto o función, el primer día de labores. 		X		1		Aun no se entrega el RISST, no se ha capacitado al personal en el contenido de este documento. Aun no se exhiben los mapas de riesgos y de evacuación con fecha de actualización		17%	
	<p>El empleador mantiene procedimientos para garantizar que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Se identifiquen, evalúen e incorporen en las especificaciones relativas a compras y arrendamiento financiero, disposiciones relativas al cumplimiento por parte de la organización de los requisitos de seguridad y salud. - Se identifiquen las obligaciones y los requisitos tanto legales como de la propia organización en materia de seguridad y salud en el trabajo antes de la adquisición de bienes y servicios. - Se adopten disposiciones para que se cumplan dichos requisitos antes de utilizar los bienes y servicios mencionados. 			X	0		No se ha implementado Procedimiento de Compras.		0%	
Control de la documentación y de los datos	La empresa, entidad pública o privada establece procedimientos para el control de los documentos que se generen por esta lista de verificación.			X	0		No se ha elaborado Procedimiento de Control de documentos		0%	
	Este control asegura que los documentos y datos:- Puedan ser fácilmente localizados.- Puedan ser analizados y verificados periódicamente.- Están disponibles en los locales.- Sean removidos cuando los datos sean obsoletos.- Sean adecuadamente archivados.			X		0		No se ha elaborado Procedimiento de Control de documentos		0%

Gestión de los registros	El empleador ha implementado registros y documentos del sistema de gestión actualizados y a disposición del trabajador referido a: - Registro de accidentes de trabajo, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes, en el que deben constar la investigación y las medidas correctivas.			X	0	Se evidencio que la empresa no cuenta con Registro de accidentes según el Formulario N°1 Notificación de Accidentes Mortales e Incidentes Peligrosos , Formulario N°2 Notificación de los accidentes No mortales y Enfermedades Ocupacionales según el D.S. 012-2014 Tr , cuenta con el registro de investigación accidentes el cual no tiene la información mínima requerida en la R.M -050-2013-TR	0%	0%
	- Registro de exámenes médicos ocupacionales.			X	0	No se ha elaborado ni implementado el registro	0%	
	- Registro del monitoreo de agentes físicos, químicos, biológicos, psicosociales y factores de riesgo disergonómicos.			X	0	No se ha elaborado ni implementado el registro	0%	
	- Registro de inspecciones internas de seguridad y salud en el trabajo.			X	0	No se ha elaborado ni implementado el registro	0%	
	- Registro de estadísticas de seguridad y salud.			X	0	No se ha elaborado ni implementado el registro	0%	
	- Registro de equipos de seguridad o emergencia.			X	0	No se ha elaborado ni implementado el registro	0%	
	- Registro de inducción, capacitación, entrenamiento y simulacros de emergencia.			X	0	No se ha elaborado ni implementado el registro	0%	
	- Registro de auditorías.			X	0	No se pudo evidenciar porque aún no se han realizado auditorias en el período 2014 y hasta la fechas hasta el período 2015	0%	
	La empresa, entidad pública o privada cuenta con registro de accidente de trabajo y enfermedad ocupacional e incidentes peligrosos y otros incidentes ocurridos a: - Sus trabajadores. - Trabajadores de intermediación laboral y/o tercerización. - Beneficiarios bajo modalidades formativas. - Personal que presta servicios de manera independiente, desarrollando sus actividades total o parcialmente en las instalaciones de la empresa, entidad pública o privada.			X	0		0%	
Los registros mencionados son:- Legibles e identificables.- Permite su seguimiento.- Son archivados y adecuadamente protegidos.			X	0		0%		

VIII. Revisión por la dirección										
Gestión de la mejora continua	La alta dirección: Revisa y analiza periódicamente el sistema de gestión para asegurar que es apropiada y efectiva.			X	1	No se pudo observar evidencias de la revisión por la dirección.			0%	
Gestión de la mejora continua	Las disposiciones adoptadas por la dirección para la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, deben tener en cuenta: - Los objetivos de la seguridad y salud en el trabajo de la empresa, entidad pública o privada. - Los resultados de la identificación de los peligros y evaluación de los riesgos. - Los resultados de la supervisión y medición de la eficiencia. - La investigación de accidentes, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes relacionados con el trabajo. - Los resultados y recomendaciones de las auditorías y evaluaciones realizadas por la dirección de la empresa, entidad pública o privada. - Las recomendaciones del Comité de seguridad y salud, o del Supervisor de seguridad y salud. - Los cambios en las normas. - La información pertinente nueva. - Los resultados de los programas anuales de seguridad y salud en el trabajo.			X	0		29%		0%	
	La metodología de mejoramiento continuo considera: - La identificación de las desviaciones de las prácticas y condiciones aceptadas como seguras.			X	1				0%	
	- El establecimiento de estándares de seguridad. - La medición y evaluación periódica del desempeño con respecto a los estándares de la empresa, entidad pública o privada. - La corrección y reconocimiento del desempeño.			X	0				0%	
	La investigación y auditorías permiten a la dirección de la empresa, entidad pública o privada lograr los fines previstos y determinar, de ser el caso, cambios en la política y objetivos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.			X	0	Aún no se han realizado auditorias.			0%	

Gestión de la mejora continua	La investigación de los accidentes, enfermedades ocupacionales, incidentes peligrosos y otros incidentes, permite identificar: - Las causas inmediatas (actos y condiciones sub estándares), - Las causas básicas (factores personales y factores del trabajo) - Deficiencia del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo, para la planificación de la acción correctiva pertinente.	X	0	No cuentan con un registro de accidentes y un procedimiento de investigación de accidentes	14%
	El empleador ha modificado las medidas de prevención de riesgos laborales cuando resulten inadecuadas e insuficientes para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores incluyendo al personal de los regímenes de intermediación y tercerización, modalidad formativa e incluso a los que prestan servicios de manera independiente, siempre que éstos desarrollen sus actividades total o parcialmente en las instalaciones de la empresa, entidad pública o privada durante el desarrollo de las operaciones.	X	2		14%

4.3.2 Resultados de Diagnóstico de Línea Base.

Los resultados en cada una de las unidades de diagnóstico de línea base fueron: Unidad 1 (23 puntos.), Unidad 2 (62 puntos), Unidad 3 (10 puntos) correspondiéndoles las siguientes calificaciones; Unidad 1 (No Aceptable), Unidad 2(Bajo), Unidad 3 (No Aceptable) ,respectivamente, según lo mostrado en la Cuadro 14.

Cuadro 14: Resultados Obtenidos por Unidad en el Diagnóstico de Línea Base

PUNTAJE UNIDAD 1: *Compromiso e Involucramiento *Política de seguridad y salud en el trabajo. *Planeamiento y aplicación del SGSST	23	PUNTAJE UNIDAD 2: *Implementación y operación *Evaluación Normativa *Verificación	54	PUNTAJE UNIDAD 3: *Control de la Información y Documentos *Revisión por la dirección	85
NIVEL DE IMPLEMENTACIÓN DEL SISTEMA DE SGST					
de 0 a 40	NO ACEPTABLE	de 0 a 61	NO ACEPTABLE	de 0 a 18	NO ACEPTABLE
de 41 a 80	BAJO	de 62 a 122	BAJO	de 19 a 36	BAJO
de 81 a 120	REGULAR	de 123 a 183	REGULAR	de 37 a 54	REGULAR
de 121 a 160	ACEPTABLE	de 184 a 244	ACEPTABLE	de 55 a 72	ACEPTABLE
PUNTAJE FINAL DEL DIAGNÓSTICO				85	

Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo a estos resultados los niveles alcanzados en las diferentes unidades se muestra con claridad la ausencia de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en ANDESFISH S.A.C.

Según los resultados obtenidos que se muestran en los cuadros 14 y 15, el puntaje final alcanzado fue de 85 puntos, con lo que se encontró a ANDESFISH S.A.C., en un nivel de implementación calificado como NO ACEPTABLE.(Ver Cuadro 15).

En general la gestión de los riesgos de seguridad industrial en la planta de producción de perico congelado no es satisfactoria, lo cual significa que algunos elementos del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo no han sido establecidos ni aplicados.

Las entrevistas con el personal y la revisión de documentación con la que cuenta la planta de congelado permitieron la ejecución del Diagnóstico de Línea Base a través del llenado de la Lista de Verificación de Lineamientos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo. El resumen de los resultados se aprecia en el cuadro 16 y figura 03.

Cuadro 15: Puntaje Final de Diagnostico de Línea Base

PUNTAJE	CALIFICACION
de 0 a 119	NO ACEPTABLE
de 120 a 238	BAJO
de 237 a 357	REGULAR
de 358 a 476	ACEPTABLE
CALIFICACION TOTAL	
85 puntos	NO ACEPTABLE

Fuente: Elaboración propia.

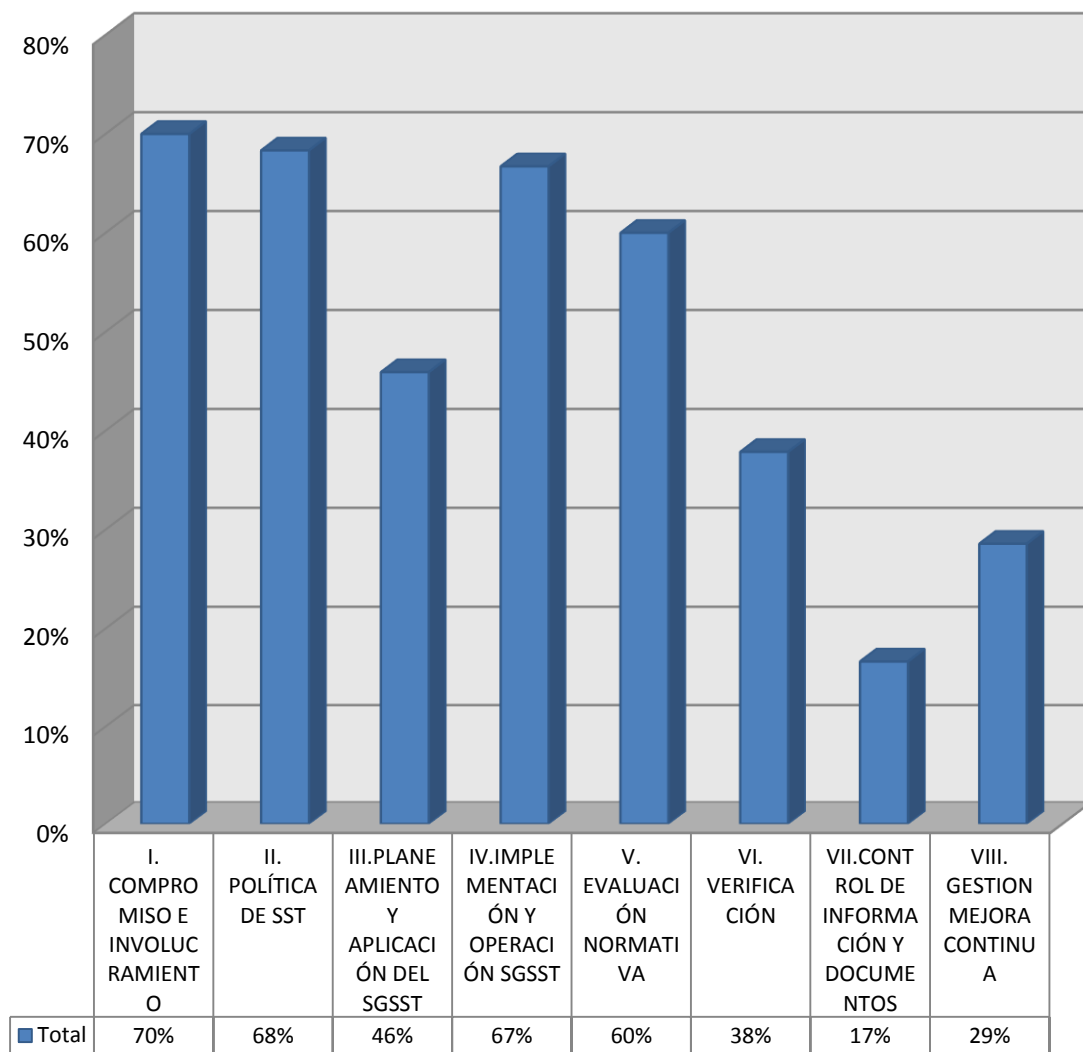
Cuadro 16: Resultados de la Aplicación de la lista de verificación de los capítulos del SGSST

LINEAMIENTOS	% DE CUMPLIMIENTO
IX. Compromiso e Involucramiento	70
Principios	70
X. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo	68
Política	75
Dirección	0
Liderazgo	100
Organización	67
Competencia	100
XI. Planeamiento y Aplicación del SGSST	46
Diagnóstico	0
Planeamiento para la Identificación de Peligros, Evaluación y Control de Riesgos	34
Objetivos	100
Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo	50
XII. Implementación y Operación	67
Estructura y Responsabilidades	42
Capacitación	75
Medidas de prevención.	100
Preparación y respuestas ante emergencias	50
Contratistas, subcontratistas, empresa, entidad pública o privada, de servicios y cooperativas	100
Consulta y comunicación	33
XIII. Evaluación Normativa	60
Requisitos legales y de otro tipo	60
XIV. Verificación	38
Supervisión, monitoreo y seguimiento de desempeño	75
Salud en el Trabajo	0
Accidentes, incidentes peligrosos e incidentes, no conformidad, acción correctiva y preventiva	60
Investigación de accidentes y enfermedades ocupacionales	80
Control de las operaciones	50
Gestión del cambio	50
Auditorías	0
XV. Control de la información y Documentos	17
Documentos	50
Control de la documentación y de los datos	0
Gestión de los registros	0
XVI. Revisión por la Dirección	29
Gestión de la mejora continua	29
TOTAL	53 %

Fuente: Elaboración propia.

Comparando el Nivel de Cumplimiento total alcanzado de 53 % (65 puntos) de acuerdo al cuadro 16, se obtiene según el Cuadro 8: Nivel de Cumplimiento del SGSST en la línea de congelado de perico en la planta de congelado ANDESFISH S.A.C. una calificación de No Aceptable.

En estudios realizados por Ladera et al (2014) y Landauro et al (2014) en plantas de procesos de productos hidrobiológicos se obtuvo niveles de cumplimiento Deficiente y Malo, respectivamente; coincidiendo con lo encontrado en el presente estudio donde se obtuvo un nivel de cumplimiento de No Aceptable.

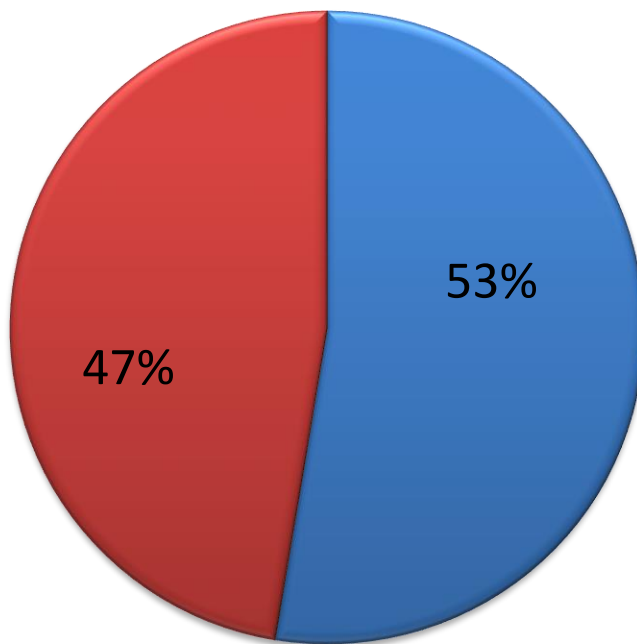


Fuente: Elaboración propia.

Figura 3: Nivel de Implementación del Sistema de Gestión de SST por capítulos

De acuerdo a los resultados obtenidos y mostrados en la Figura 3, se observa el nivel del cumplimiento de todos los capítulos que componen la lista de verificación del Diagnóstico de Línea Base utilizado; siendo el capítulo VII. Control de la Información y Documentos el que tiene el menor porcentaje de cumplimiento (17%) de implementación y el Cap. I Compromiso e involucramiento del SGSST el de mayor porcentaje de cumplimiento (70%).

■ Implementado ■ Falta Implementar

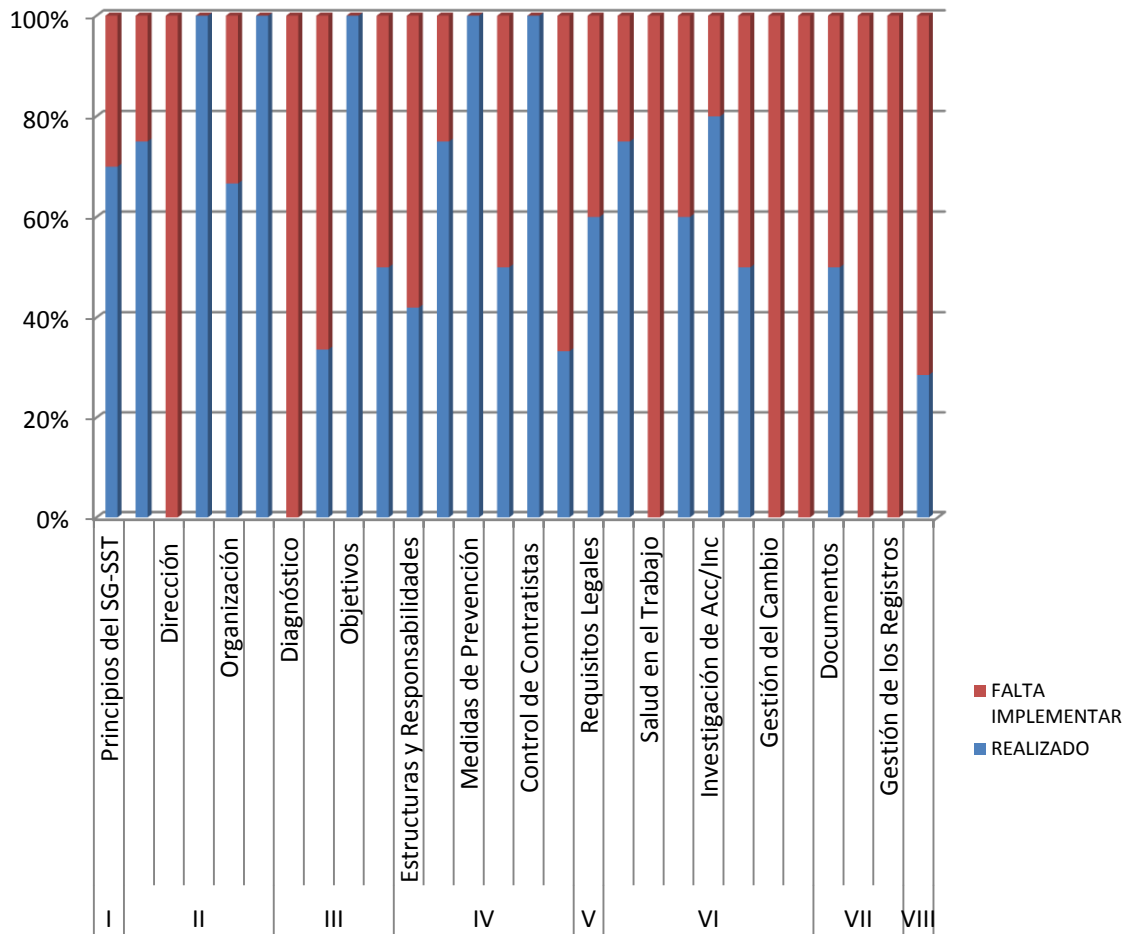


Fuente: Elaboración propia.

Figura 4: Porcentaje de Implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

Analizando el nivel de implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de ANDEFISH S.A.C. se obtuvo que se ha implementado solo el 53 % como se muestra en la Figura 4 faltando implementar un 47 %.

Examinando el nivel de implementación del Sistema por capítulos en la Figura 5 observamos que existen lineamientos que faltan implementarse en un 100 %; tales como: Dirección, Diagnóstico, Salud en el trabajo, Gestión del Cambio, Auditoría, Control de Documentos y Gestión de los registros.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 5: Nivel de Implementación por ítem es de cada capítulo

De acuerdo a los resultados obtenidos la organización requiere de manera inmediata desarrollar un Plan de Acción que permita completar la implementación y posterior mantenimiento del cumplimiento legal.

4.4 Plan de Acción sobre los resultados del Diagnóstico de Línea Base

Como resultado del diagnóstico de línea base se presenta un plan de acción; la elaboración del plan de acción tuvo como finalidad implementar un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo con actividades a desarrollar en forma inmediata, a corto y largo plazo.

Requisitos

Este Plan de Acción identificó cuatro etapas que deben ser realizadas para implementar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo según los requisitos de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo (Ley N° 29783) y su Reglamento de Seguridad y Salud del Trabajo (DS.005 -2012 -TR) y sus modificatorias.

Este Plan lo debe liderar la Jefatura de Producción en coordinación estrecha con la Jefatura de Recursos Humanos.

Etapas N° 1:

Estructurar el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo basado en el D.S. 005-TR- 2010, actualizando la Política y organizando a nivel central su funcionamiento.

Objetivo: Implementar los requisitos más importantes del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo nivel central que será la base de aplicación para ANDESFISH S.A.C.

Plazo Estimado: 4 semanas

Ejecución: Inmediato

Actividades:

- Establecer el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Diseñar el Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Elaborar la identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos y medidas de control (IPERC) del proceso de congelado de perico, definiendo un procedimiento, instructivo y formatos.
- Tomando como base el IPERC se procederá a definir los programas de gestión en seguridad y salud en el trabajo, requisito del reglamento.
- Diseñar el Plan de Mejoramiento de las condiciones según el informe de evaluación de Seguridad y Salud en el Trabajo, estableciendo prioridades y áreas involucradas.
- Reestructurar y realizar los exámenes médicos: ingreso (preocupacional), ocupacional (periódico) y retiro de forma facultativa.

Etapa N° 2:

Implementar la totalidad de los requisitos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo basado en el D.S. 005 -2012-TR y sus modificatorias.

Objetivo: Culminar los requisitos complementarios del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Plazo Estimado: 8 semanas

Ejecución: Corto Plazo

Actividades

- Definir el Programa de Capacitación de Seguridad y Salud del Trabajo , implementar los procedimientos de registros y seguimiento de implementación y mejora, en los siguientes temas:
 - Administración y Liderazgo.
 - Inspecciones Planeadas.
 - Investigación de Accidentes.
 - Preparación para Emergencias.
 - Equipos de Protección Personal.
 - Reglas y Permisos de Trabajo.
 - Control de Salud e Higiene.

- Programar la ejecución del monitoreo de Higiene.
- Analizar Accidentes de trabajo y sus implicancias legales
- Diseñar un Sistema de Información de apoyo al sistema de Gestión de SST (ausentismo laboral, resultados de los exámenes periódicos y de entrada, inspecciones, accidentes e incidentes de trabajo, etc.) a nivel de los requisitos del reglamento (registros a las autoridades sectoriales, informes de gestión conteniendo indicadores, acciones preventivas y correctivas, resultados de inspecciones, seguimiento de recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo).
- Definir los procedimientos de supervisión a contratistas y la frecuencia de éstas.

Etapa N° 3:

Consolidar la documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo basado en el D.S. 005-2012-TR y modificatorias, estableciendo un conjunto de procedimientos claves verificando su uso y aplicación por parte del personal.

Objetivo: Implementar la documentación del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo.

Plazo Estimado: 12 semanas

Ejecución: A corto y mediano plazo

Actividades

- Definir los requisitos de competencia (conocimientos, habilidades y actitudes) necesarios por puesto de trabajo, relacionándolo con los programas de capacitación y entrenamiento con la finalidad de lograr y mantener las competencias establecidas en seguridad y salud en el trabajo.
- Definir y adecuar los procedimientos claves que exige el D.S. 005-2012-TR y sus modificatorias para mantenimiento de los siguientes registros :
 - Accidentes y Enfermedades del Trabajo
 - Exámenes Médicos.
 - Investigación de Accidentes.
 - Inspecciones y Evaluaciones de Salud.
 - Monitoreo de Agentes Ambientales (físicos, químicos, biológicos y ergonómicos)
 - Estadísticas de Seguridad y Salud en el Trabajo.
 - Incidentes.
 - Equipos de Protección Personal y Equipos de Emergencia
 - Inducción, Capacitación, Entrenamiento y Simulacros de Emergencia.
- Procedimientos de SST en las adquisiciones y contrataciones de la empresa
- Definir los procedimientos internos y externos para la evaluación del sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo en:
 - Vigilancia y Control de SST
 - Supervisión

- Investigación
- Auditoría

Etapa N° 4:

Realizar la auditoría al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo basado en el D.S. 005-TR-2012, y modificatorias.

Objetivo: Verificar el cumplimiento de los requisitos del Sistema de Gestión en Seguridad y Salud en el Trabajo según el Reglamento.

Plazo Estimado: 4 semanas

Ejecución: Culminada la etapa 1 Y 2

Actividades:

- Definición de los criterios de auditoría por parte de la empresa.
- Selección del Auditor Externo para la ejecución estableciendo cronograma, equipo de trabajo y presentación de resultados.
- Diseñar un Plan de Acción de Mejora Continua en Seguridad y Salud en el Trabajo.

4.5 Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos y Control

Las deficiencias encontradas en el Diagnóstico de Línea Base se deben principalmente a que la empresa no cumple con el total de requisitos según normativa legal en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La satisfacción de los clientes es prioridad de la gerencia; los procedimientos, mecanismos y formas que sigue la organización no son los adecuados para cumplir los lineamientos indicados en un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en la organización.

Para mejorar el nivel de cumplimiento se elaboró una Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos y Medidas de Control tomando como base el modelo del Método 2 del Anexo N°3 de la R.M. 050- 2013-TR, en el cual se identifican los peligros y riesgos de los subprocesos obteniendo para cada caso un Nivel de Riesgo, al cual se le

determina un control según el nivel de jerarquía, seguidamente se vuelve a evaluar el riesgo, obteniendo un Nivel de Riesgo residual menor al inicial.

La identificación de peligros se efectuó en cada uno de los subprocesos, pasos de tarea en la producción de perico congelado , considerando como riesgo significativo aquellos que alcanzaron el nivel de “Intolerable” o “Importante ” y aquellos niveles de riesgo considerados como “moderado”,” tolerable” y “trivial”, se les denominó riesgo No Significativo.

4.5.1 Matriz de Identificación de Peligros y evaluación de Riesgos y control (IPERC) desarrollada

El desarrollo de la Matriz IPERC se muestra en la Cuadro 17 y Cuadro 18.

Cuadro 17: Matriz IPERC Inicial - identificación de peligros, evaluación y control de riesgos

CUADRO 17. MATRIZ IPERC INICIAL - IDENTIFICACION DE PELIGROS, evaluación Y CONTROL DE RIESGOS															V00	
AREA		PRODUCCION		ELABORADO POR:			JP		FECHA DE ELABORACION							
PROCESO		CONGELADOS		REVISADO POR:			JP,COMITÉ SST		FECHA DE REVISION							
PUESTO DE TRABAJO		OPERARIO DE PRODUCCION			APROBADO POR:		GG		FECHA DE APROBACION							
SUBPROCESO	PASOS DE TAREA	PELIGROS	MOMENTO QUE SE EXPONE AL PELIGRO	TIPO	RIESGO				EVALUACIÓN DEL RIESGO							
					¿QUE PODRÍA OCURRIR?	CONSECUENCIA	CAUSAS QUE OCASIONAN EL RIESGO	MEDIDAS DE CONTROL EXISTENTES	A	B	C	D	Índice de Probabilidad	S	PxS	NIVEL DEL RIESGO
LAVADO DE DINOS (Cajas Isotérmicas)	Levantamiento repetitivo de carga	Carga	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Lesiones, Fractura, Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Levantamiento repetitivo de cargas	Peso de la carga	N.A	2	3	2	3	10	2	20	Importante
	Piso resbaladizo	Piso mojado	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua	N.A	3	3	2	3	11	2	22	Importante
	exposición al agua	Piso Mojado	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades Respiratorias	Constante exposición al agua	Falta de Uso de Epps: Guantes de jebe	N.A	2	2	2	3	9	2	18	Importante
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Lavado externo de dinos (cajas isotérmicas) antes de la descarga	Trabajo realizado a pie	En el momento que se procede con el lavado	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	Postura en tiempo prolongado	N.A	3	3	2	3	11	1	11	Moderado

RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Descarga manual del pescado fresco de los camiones isotérmicos hacía los dinos (cajas isotérmicas)	Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua,	N.A	3	3	2	3	11	2	22	Importante
		Levantamiento repetitivo de carga	Al realizar la descarga y disposición en dinos (cajas isotérmicas) del pescado fresco	S	Enfermedades osteomusculares	Dolores lumbares, lesiones osteomusculares	Jornada prolongada de trabajo	N.A	2	3	3	3	11	2	22	Importante
	Descarga manual del pescado fresco de los camiones isotérmicos hacía los dinos (cajas isotérmicas)	Rejilla del piso sobresalida	Al pasar por el área, la rejilla se encuentra sobresalida	S	Caída, golpes, tropezón	lesiones, fracturas	Falta de mantenimiento a la rejilla	N.A	1	3	2	3	9	1	9	Moderado
	Control de Calidad	Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua	N.A	1	3	2	3	9	2	18	Importante
	Control de Calidad	Contacto con materia prima en estado de descomposición.	En la manipulación de la materia prima	SO	Enfermedades a la piel	Infección, alergias	Materia prima en descomposición	Uso de guantes quirúrgicos	1	2	2	3	8	2	16	Moderado
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	Alimentación de materia prima en dinos (cajas isotérmicas) hacia el área de Almacenamiento materia prima	Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	Peso de las cargas y tiempo prolongando de trabajo	N.A	2	3	2	3	10	2	20	Importante
		Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua.	N.A	3	3	2	3	11	2	22	Importante

			materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas) .															
	Traslado de dinos (cajas isotérmicas) del área de Recepción de materia prima al área almacenamiento de materia prima	Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	Peso de las cargas	N.A	2	3	2	3	10	2	20	Importante		
Piso resbaladizo		Al realizar la evaluación organoléptica traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones	Acumulación de agua.	N.A	3	3	2	3	11	2	22	Importante			
Ausencia de señalización en el tránsito de dinos (cajas isotérmicas) con pescado fresco		Al trasladar los dinos (cajas isotérmicas) al área de almacenamiento de materia prima	S	Choques, caídas	lesiones, fracturas	Falta de Señalización en las áreas	N.A	2	2	3	3	10	2	20	Importante			
exposición al agua		En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Problemas respiratorios	Enfermedades Respiratorias	Tiempo prolongado en exposición al agua	Uso de Epps: Guantes de jebe	2	2	2	3	9	2	18	Importante			
ALMACENAMIENTO TEMPORAL	Ingreso de dinos (cajas isotérmicas) con materia prima al área de almacenamiento Temporal	Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	Levantamiento repetitivo de cargas, Peso de las cargas.	N.A	2	3	2	3	10	2	20	Importante		
		Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua.	N.A	3	3	2	3	11	2	22	Importante		
		exposición al agua	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Problemas respiratorios	Enfermedades Respiratorias	Tiempo prolongado en exposición al agua	Uso de Epps: Guantes de jebe	2	2	2	3	9	2	18	Importante		

	Selección manual por tamaño	Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	Tiempo prolongado de trabajo de pie	N.A	3	3	2	3	11	1	11	Moderado
		Turno de trabajo	En el momento que realiza sus actividades	S	Estrés	Lesiones ,Fracturas	Sobre tiempos de trabajo	N.A	3	3	2	3	11	2	22	Moderado
		Contacto con materia prima a baja temperatura	Al realizar la selección manual del perico.	S	Entumecimiento de extremidades. Superiores. Síndrome de Raynaud	Enfermedades Respiratorias, lesiones	Manipuleo de la materia prima a baja temperatura sin Epps, y/o mala calidad de estos.	N.A	3	3	2	3	11	1	11	Moderado
	Selección manual por tamaño	Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua	N.A	3	3	2	3	11	2	22	Importante
	Selección manual por tamaño	Disposición del perico en dinos (cajas isotérmicas)	En el traslado de las unidades de perico a dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	Levantamiento repetitivo de cargas y peso de la carga	N.A	2	3	2	3	10	2	20	Importante
ALMACENAMIENTO TEMPORAL	Control de Calidad	Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua.	N.A	1	3	2	3	9	2	18	Importante
	Control de Calidad	Contacto con materia prima en descomposición	En la manipulación de la materia prima	SO	Enfermedades a la piel	Infección, alergias	Materia prima en descomposición	Uso de guantes quirúrgicos	1	2	2	3	8	2	16	Moderado
	Control de Calidad	Contacto con materia prima a baja temperatura	Al realizar la selección manual del perico.	S	Entumecimiento de extremidades. Superiores. Síndrome de Raynaud		Manipuleo de la materia prima en baja temperatura sin Epps, y/o	N.A	3	2	2	2	9	1	9	Moderado

							mala calidad de estos											
		Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	Trabajo en tiempo prolongado.	N.A	3	3	2	3	11	1	11	Moderado		
	Traslado de los dinos (cajas isotérmicas) con materia prima y hielo al área de Pre-Lavado	Transporte del perico estibado con hielo	En el traslado de perico estibado con hielo en dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	Peso de la carga	N.A	1	2	3	1	7	2	14	Moderado		
		Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	Trabajo en tiempo prolongado.	N.A	3	3	2	3	11	1	11	Moderado		
	Traslado de los dinos (cajas isotérmicas) con materia prima y hielo al área de Pre-Lavado	Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua.	N.A	1	3	2	3	9	2	18	Importante		
PRE - LAVADO	Recojo de las unidades de materia prima para su lavado	Contacto con materia prima a baja temperatura	Al realizar la selección manual del perico.	S	Entumecimiento de extremidades. Superiores. Síndrome de Raynaud		Manipuleo de la materia prima a baja temperatura sin Epps, y/o mala calidad de estos.	N.A	3	2	2	2	9	1	9	Moderado		
		Trabajo repetitivos, prolongados	En el momento del recojo y evaluación de las unidades de la materia prima a eviscerar	SO	Cortes ,heridas,	Lesiones musculo esqueléticas	Cansancio por trabajos repetitivos y prolongados	Uso de guantes de jebe	3	3	3	3	12	2	24	Importante		
		Piso resbaladizo, piso mojado	Al realizar la evaluación organoléptica, de los dinos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua	N.A	1	3	2	3	9	2	18	Importante		
	Traslado de los dinos (cajas isotérmicas) con materia prima y agua hielo al	Transporte del perico estibado con hielo	En el traslado de perico estibado con hielo en dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	Trabajo realizado por una persona	N.A	1	2	3	1	7	2	14	Moderado		

	área de eviscerado																	
EVIS CERADO	Recojo de las unidades de materia prima de los dinos (cajas isotérmicas) para su eviscerado	Contacto con materia prima a baja temperatura	Al realizar la selección manual del perico.	S	Entumecimiento de extremidades. Superiores. Síndrome de Raynaud		Manipuleo de la materia prima a temperatura baja sin Epps, y/o mala calidad de estos	N.A	3	2	2	2	9	1	9			Moderado
	Recojo de las unidades de materia prima de los dinos (cajas isotérmicas) para su eviscerado	Trabajo repetitivos, prolongados	En el momento del recojo de las unidades de materia prima a eviscerar	SO	Cortes ,heridas,	Lesiones musculo esqueléticas	Cansancio por trabajos repetitivos y prolongados	Uso de guantes de jebe	3	3	3	3	12	2	24			Importante
		Piso resbaladizo, piso mojado	Al realizar la evaluación organoléptica y recojo de las unidades de materia prima a eviscerar,	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua.	N.A	1	3	2	3	9	2	18			Importante
EVIS CERADO	Eviscerado a cada unidad de Perico	Manipuleo ,uso de material punzocortante (cuchillos)	En el momento de eviscerar al Perico	S	Cortes	Heridas, Hemorragias	Falta de entrenamiento en el uso del cuchillo. Distracción en el uso del cuchillo.	Uso de guantes de jebe	3	3	2	3	11	2	2			Importante
		Material punzocortante (Cuchillos) en mal estado	En el momento de eviscerar al Perico	S	Cortes, heridas	Falta de mantenimiento a los cuchillos	Falta de un programa de mantenimiento	Uso de guantes de jebe	3	3	2	3	11	2	22			Importante
	Eviscerado a cada unidad de Perico	Contacto con materia prima a baja temperatura	En el momento de eviscerar al Perico	S	Entumecimiento de extremidades. Superiores. Síndrome de Raynaud	Lesiones musculo esqueléticas (manos y dedos); problemas respiratorios	Manipuleo de la materia prima a baja temperatura sin Epps, y/o mala calidad de estos	Uso de guantes de jebe	3	2	2	2	9	1	9			Moderado
	Eviscerado a cada unidad de Perico	Contacto con materia prima en descomposición	En el momento de eviscerar al Perico	SO	Enfermedades a la piel	Infección, alergias	Manipuleo de la materia prima a baja temperatura sin Epps, y/o mala	Uso de guantes quirúrgicos	3	2	2	3	10	1	10			Moderado

							calidad de Estos											
EVICERADO		Ambiente de trabajo a baja temperatura	En el momento de eviscerar al Perico	SO	Entumecimiento de extremidades.	Lesiones musculo esqueléticas en extremidades ; problemas respiratorios	Trabajar el área, sin el abrigo suficiente	N.A	3	2	2	3	10	2	20	Importante		
		Piso resbaladizo, piso mojado	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dínos (cajas isotérmicas) .	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua	Uso de botas de Jebe	1	3	2	3	9	2	18	Importante		
		Piso con presencia de residuos de pescado	Al momento de elegir el perico a eviscerar, y pasarlo al siguiente proceso	S	Resbalón , caída	Lesión, golpes	Residuos de pescado , en el piso del área de trabajo	Uso de botas de Jebe	3	3	3	3	12	2	24	Importante		
		Trabajo repetitivos, prolongados	En el momento de eviscerar al Perico	SO	Cortes ,heridas,	Lesiones musculo esqueléticas	Cansancio por trabajos repetitivos prolongados	Uso de guantes de jebe	3	3	3	3	12	2	24	Importante		
		Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	Tiempo prolongado de trabajo en pie	N.A	3	3	2	3	11	1	11	Moderado		
LAVADO	Alimentación de materia prima por faja al lavado	Trabajo repetitivos, prolongados	En el momento de eviscerar al Perico	SO	Cortes ,heridas,	Lesiones musculo esqueléticas	Cansancio por trabajos repetitivos y prolongados	N.A	3	3	3	3	12	2	24	Importante		
		Piso resbaladizo, piso mojado	Al realizar el lavado al pedado eviscerado	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua.	N.A	1	3	2	3	9	2	18	Importante		
	Manipulación de la manguera	exposición al agua	En el traslado de los dínos (cajas isotérmicas)	SO	Problemas respiratorios	Enfermedades Respiratorios	Tempo prolongado de exposición al agua	Uso de guantes de jebe	1	2	3	3	9	2	18	Importante		
LAVADO	Preparación de agua clorada	Utilización de productos químicos	En la preparación y adición del agua clorada	SO	Caída, inhalación del producto químico puro y/o preparado al operario	Quemaduras, desmayos	Manipulación incorrecta	Uso de guantes de jebe	1	2	3	3	9	2	18	Importante		

EMBANDEJADO	Abastecimiento de materia prima en los niveles del rack de los carros	Levantamiento de carga	Al acomodar la materia prima en los niveles del coche	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	Levantamiento repetitivo de cargas	N.A	2	3	2	3	10	2	20	Importante
		Movimiento manual repetitivo	Al acomodar el pescado en los niveles	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculo esqueléticas	Apilamiento incorrecto	Uso de guantes de jebe	3	3	3	3	12	2	24	Importante
		Apilamiento alto	Al acomodar el pescado en los niveles	S	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Golpes, Cortes, Lesiones musculo esqueléticas	Apilamiento incorrecto	N.A	1	3	2	3	9	2	18	Importante
	Abastecimiento de materia prima en los niveles del rack de los carros	Piso resbaladizo ,piso mojado	Al acomodar el pescado en los niveles y al circular los coches hacia el túnel de congelación	S	Caída	Lesiones,	Acumulación de agua,	N.A	1	3	2	3	9	2	18	Importante
EMBANDEJADO	Abastecimiento de materia prima en los niveles del rack de los carros	Ambiente de trabajo a baja temperatura	Al acomodar el pescado en los niveles y al circular los coches hacia el túnel de congelación	SO	Entumecimiento de extremidades.		Trabajar el área, sin el abrigo suficiente	N.A	3	2	2	3	10	2	20	Importante
EMBANDEJADO	Traslado de los carros hacia túneles de congelación	Zona no diferenciada entre peatones y carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresan la carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados	S	Atropellos	Golpes, Cortes,	Falta de señalización en las áreas	N.A	1	2	3	3	9	2	18	Importante
	Traslado de los carros hacia túneles de congelación	Ausencia de señalización para el sentido de transito del carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresa un carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados y otra carretilla hidráulica	S	Choque entre carretilla hidráulica (transpaletas)	Golpes, Cortes,	Falta de señalización en las áreas	N.A	2	2	3	3	10	2	20	Importante

			(transpaletas) sale del área															
	Traslado de los carros hacia túneles de congelación	exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades Respiratorias, Síndrome de Raynaud	Falta de Inspección de Epps	N.A	1	2	2	3	8	2	16			Moderado
		Visibilidad limitada por presencia de neblina	Al momento que se ingresa al túnel de congelamiento	SO	Disminución de la visión	Choques, golpes	Deficiente visibilidad, falta de iluminación	N.A	2	3	2	3	10	1	10			Moderado
CONGELACION	Ingreso de carros hacia túneles de congelación	Zona no diferenciada entre peatones y carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresa la carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados	S	Atropellos	Golpes, Cortes,	Falta de señalización en las áreas	N.A	1	2	3	3	9	2	18			Importante
		Ausencia de señalización para el sentido de tránsito de la carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresa un carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados y otra carretilla hidráulica (transpaletas) sale de la misma área	S	Choque entre carretilla hidráulica (transpaletas)	Golpes, Cortes,	Falta de señalización en las áreas.	N.A	2	2	3	3	10	2	20			Importante
		exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades Respiratorias, Síndrome de Raynaud	Falta de Inspección de Epps	N.A	1	2	2	3	8	2	16			Moderado
CONGELACION	Ingreso de carros hacia túneles de congelación	Carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que se comienza con el traslado	SO	Enfermedades osteomusculares por exceso de carga	Golpes, Lesiones	Falta de conocimientos en el límite de Peso de carga a transportar	N.A	1	3	3	3	10	2	20			Importante
	Ingreso de carros hacia túneles de congelación	Ruido permanente	Al momento que se ingresa al túnel de congelación	SO	Perdida de la audición	Sordera profesional, Hipoacusia	Falta de monitoreo de ruido	N.A	1	2	3	3	9	3	27			Intolerable

		Visibilidad limitada por presencia de neblina	Al momento que se ingresa al túnel de congelamiento	SO	Disminución de la visión	Choques, golpes	Deficiente visibilidad, iluminación	N.A	2	3	2	3	10	1	10	Moderado
	Traslado de los carros con materia prima congelada hacia el área de pesado	Circuito Congestionado hacia el área de Pesado	En el momento de ingreso de los carros al área de congelado	S	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Choques, golpes y caídas	Espacio de maniobra reducido, falta señalización	N.A	1	3	3	3	10	2	20	Importante
		Movimiento manual repetitivo	Al acomodar la materia prima en los niveles	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculo esqueléticas	Apilamiento incorrecto	N.A	3	3	3	3	12	2	24	Importante
PESADO	Traslado de los carros con materia prima congelada hacia el área de pesado	Ambiente térmicamente inadecuado: Sensación de frío y calor	Al ingresar y salir del túnel de congelación	SO	Enfermedades Respiratorias	Afecciones respiratorias	Cambio brusco de temperatura	N.A	1	3	3	3	10	2	20	Importante
PESADO	Abastecimiento de los sacos con materia prima para su pesado	Trabajo de Pie	En el momento de verificar el pesado	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	Tiempo prolongado de trabajo en pies	N.A	3	3	2	3	11	1	11	Moderado
		Movimiento manual repetitivo	En el momento de verificar el pesado	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculo esqueléticas	Apilamiento incorrecto	N.A	3	3	3	3	12	2	24	Importante
		Levantamiento repetitivo de carga	Al colocar los sacos en la balanza	S	Enfermedades osteomusculares	Dolores lumbares, lesiones osteomusculares	Jornada prolongada de trabajo	N.A	2	3	3	3	11	2	22	Importante
	Abastecimiento de los sacos con materia prima para su pesado	exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades Respiratorias, Síndrome de Raynaud	Falta de Inspección de Epps	N.A	1	2	2	3	8	2	16	Moderado
PESADO	Pesado de Sacos llenos de materia prima	Visualización constante de Dígitos en la balanza	Fatiga visual	SO	Cansancio visual	Dificultades en la visión	Falta de iluminación, trabajo repetitivo	N.A	1	3	2	3	9	1	9	Moderado
		Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	Tiempo prolongado de trabajo en pies	N.A	3	3	2	3	11	1	11	Moderado

PESADO	Pesado de Sacos llenos de materia prima	Movimiento manual repetitivo	Al subir y bajar los sacos	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculo esqueléticas	Apilamiento incorrecto	N.A	3	3	3	3	12	2	24	Importante
PESADO	Pesado de Sacos llenos de materia prima	Levantamiento repetitivo de carga al retirar los sacos de la balanza	Al realiza el levantamiento de los sacos llenos con materia prima	S	Enfermedades osteomusculares	Dolores lumbares, lesiones osteomusculares	Jornada prolongada de trabajo	N.A	2	3	3	3	11	2	22	Importante
		exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades Respiratorias, Síndrome de Raynaud	Falta de Inspección de Epps	N.A	1	2	2	3	8	2	16	Moderado
	Traslado de carros con bandejas vacías hacia el área de plaqueado	Traslado constante de carros con bandejas vacías	Al momento que se abasteció los sacos y los carros quedaron vacíos	S	Enfermedades osteomusculares	Dolores lumbares, lesiones osteomusculares	Espacio de maniobra reducido, Falta de Señalización en el área de tránsito	N.A	1	2	2	3	8	2	16	Moderado
ENVASADO	Ensunchado	Utilización de maquina empacadora	En el momento que se cierra los sacos con los pesos requeridos	S	Atrapamiento, incrusta miento de extremidades	Lesiones, heridas	Personal no instruido, distraído	N.A	1	3	2	2	8	2	16	Moderado
	Apilamiento de los sacos	Rumas de cajas sobre pallets	En el momento que se apila las cajas	S	Posibles derrumbamiento, caídas, golpes en la cabeza y otras partes del cuerpo	Golpes, lesiones osteomusculares	Falta de cartilla de levantamiento de carga , apilamiento de materiales	N.A	1	3	2	3	9	2	18	Importante
ENVASADO	Apilamiento de los sacos	exposición a cambio de temperatura de 10°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades Respiratorias, Síndrome de Raynaud	Falta de Inspección de Epps	N.A	1	2	2	3	8	2	16	Moderado
		Carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que se comienza con el traslado	SO	Enfermedades osteomusculares por exceso de carga	Golpes, Lesiones	Falta de conocimientos, Señalización del área de tránsito	N.A	1	3	3	3	10	2	20	Importante
ENVASADO		Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de los sacos	SO		Lesiones, Fractura	Levantamiento repetitivo de cargas	N.A	2	3	2	3	10	2	20	Importante

	Traslado de producto paletizado al almacén	exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades Respiratorias, Síndrome de Raynaud	Falta de Inspección de Epps	N.A	1	2	2	3	8	2	16	Moderado
		Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de las cajas	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	Levantamiento repetitivo de cargas	N.A	2	3	2	3	10	2	20	Importante
		Carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que se comienza con el traslado	SO	Enfermedades osteomusculares por exceso de carga	Golpes, Lesiones	Falta de conocimientos, desconcentración	N.A	1	3	3	3	10	2	20	Importante
ENVASADO	Apilamiento de producto congelado	Caída del producto	Al trasladar carretilla hidráulica (transpaletas)	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	Apilamiento incorrecto	N.A	1	2	3	3	9	2.00	18	Importante
ALMACENAMIENTO	Ingreso de carros hacia el almacenamiento frío con producto congelado	Zona no diferenciada entre peatones y carretilla hidráulica (transpaleta)	Al momento que ingresar la carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados	S	Atropellos	Golpes, Cortes,	Falta de señalización en las áreas	N.A	1	2	3	3	9	2	18	Importante
		Ausencia de señalización para el sentido de tránsito del carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresa un carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados y otro carretilla hidráulica (transpaletas) sale del área	S	Choque entre carretilla hidráulica (transpaletas)	Golpes, Cortes,	Falta de señalización en las áreas	N.A	2	2	3	3	10	2	20	Importante
		exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack a la cámara de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades Respiratorias, Síndrome de Raynaud	Falta de señalización en las áreas	N.A	1	2	2	3	8	2	16	Moderado
		Carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que se comienza con el traslado	SO	Enfermedades osteomusculares por exceso de carga	Golpes, Lesiones	Falta de señalización en las áreas	N.A	1	3	3	3	10	2	20	Importante
		Ruido permanente	Al momento que se ingresa a la cámara	SO	Perdida de la audición	Sordera profesional, Vértigos	Falta de monitoreo de ruido, uso de epp	N.A	1	2	3	3	9	3	27	Intolerable

ALMACENAMIENTO	Salida de los carros vacíos	Visibilidad limitada por presencia de neblina	Al momento que se ingresa a la cámara de congelación.	SO	Disminución de la visión	Choques, golpes	Deficiente visibilidad, Falta de iluminación	N.A	2	3	2	3	10	1	10	Moderado	
		Circuito congestionado	En el momento de ingreso de los carros al área de congelado	S	Caída de productos, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Choques, golpes y caídas	Espacio de maniobra reducido	N.A	1	3	3	3	10	2	20	Importante	
		Movimiento manual repetitivo	En el manejo de las carretillas hidráulicas	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculo esqueléticas	Apilamiento incorrecto	N.A	3	3	3	3	12	2	24	Importante	
	Control de Calidad	Visualización constantes de sacos codificados	Al momento que los sacos son estibados	S	Fatiga Visual	Choques, golpes	Deficiente visibilidad, iluminación	N.A	2	3	2	3	10	1	10	Moderado	
MANTENIMIENTO	Mantenimiento	Contacto con la electricidad	Al momento de dar mantenimiento	S	Shock eléctrico	Daño a la piel ,quemaduras	Falta de comunicación, falta de uso de EEP, Falta de capacitación	N.A	3	3	3	3	12	2	24	Importante	
		Uso de herramientas inadecuadas		S	Shock eléctrico	Daño a la piel ,quemaduras	Falta de comunicación, falta de uso de EEP, Falta de capacitación	N.A	3	3	3	3	12	2	24	Importante	
MANTENIMIENTO		Conexiones eléctricas inadecuadas	Al momento de dar mantenimiento	S	Shock eléctrico	Daño a la piel ,quemaduras	Falta de comunicación, falta de uso de EEP, Falta de capacitación	N.A	3	3	3	3	12	2	24	Importante	
ELIMINACION DE RESIDUOS	Disposición Final	Productos o sustancias químicas	Al momento de la disposición final productos químicos	SO	Caída, inhalación del producto químico puro y/o preparado al operario	Quemaduras, desmayos	Manipulación incorrecta	Uso de guantes de jebe	1	2	3	3	9	2	18	Importante	
		Olores desagradables	Al momento de recolectar los residuos	SO	Mareos, nauseas	Caída, golpes ,lesiones	Acumulo de Residuos	Uso de guantes de jebe	2	3	2	3	10	1	10	Moderado	
					LEYENDA												
				S - SEGURIDAD	SO - SALUD EN EL TRABAJO	N.A. - NINGUNA DE LAS ANTERIORES											

Cuadro 18: Matriz IPERC residual - identificación de peligros, evaluación y control de riesgos

CUADRO 18. MATRIZ IPERC RESIDUAL - IDENTIFICACION DE PELIGROS, EVALUACION Y CONTROL DE RIESGOS						V00								
AREA			PRODUCCION			ELABORADO POR:			JP			FECHA DE ELABORACION		
PROCESO			CONGELADOS			REVISADO POR:			JP,COMITÉ SST			FECHA DE REVISION		
PUESTO DE TRABAJO		OPERARIO DE PRODUCCION		APROBADO POR:		GG		FECHA DE APROBACION						

SUBPROCESO	PASOS DE TAREA	PELIGROS	MOMENTO QUE SE EXPONE AL PELIGRO	TIPO	RIESGO		MEDIDAS DE CONTROL					EVALUACION DEL RIESGO RESIDUAL							
					¿QUE PODRÍA OCURRIR?	CONSECUENCIA	ELL.	SUST.	ING.	ADM.	EPP	A	B	C	D	Índice de Probabilidad	S	P x S	RIESGO RESIDUAL
LAVADO DE DINOS (Cajas Isotérmicas)	Levantamiento repetitivo de carga	Carga	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Lesiones, Fractura, Enfermedades osteomusculares, Dolores	Levantamiento repetitivo de cargas	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	1	8	Tolerable
	Piso resbaladizo	Piso mojado	Al realizar la evaluación organoléptica traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza. Cartilla de levantamiento de carga	N.A	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	3	2	3	3	11	1	11	Moderado
	Exposición al agua	Piso Mojado	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades Respiratorias	Constante exposición al agua	N.A	N.A	N.A	N.A	Uso de Epps: Guantes de jebe	2	1	1	3	7	1	7	Tolerable

RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Lavado externo de dinos (cajas isotérmicas) antes de la descarga	Trabajo realizado a pie	En el momento que se procede con el lavado	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Capacitación sobre Ergonomía ,Pausas Activas: Estiramientos de las extremidades superiores e inferiores antes de comenzar la labor ,Rotación de personal	N.A	3	2	1	2	8	1	8	Tolerable
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Descarga manual del pescado fresco de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas)	Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza. Cartilla de levantamiento de carga	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	3	2	3	3	11	1	11	Moderado
		Levantamiento repetitivo de carga	Al realizar la descarga y disposición en dinos (cajas isotérmicas) del pescado fresco	S	Enfermedades osteomusculares	Dolores lumbares, lesiones osteomusculares	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	1	8	Tolerable
	Descarga manual del pescado fresco de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas)	Rejilla del piso sobresalida	Al pasar por el área, la rejilla se encuentra sobresalida	S	Caída, golpes, tropezón	lesiones, fracturas	N.A	N.A	Nivelación de la Rejilla	N.A		1	2	1	3	7	1	7	Tolerable
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Control de Calidad	Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	1	2	3	3	9	1	9	Moderado

		Contacto con materia prima en estado de descomposición.	En la manipulación de la materia prima	SO	Enfermedades a la piel	Infección, alergias	NA	NA	NA	Elaboración de Instructivo para la toma de muestra	Uso de guantes	1	1	1	3	6	1	6	Tolerable
	Alimentación de materia prima en dinos (cajas isotérmicas) hacia el área de Almacenamiento materia prima	Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares, Dolores	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	1	8	Tolerable
RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Alimentación de materia prima en dinos (cajas isotérmicas) hacia el área de Almacenamiento materia prima	Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza. Cartilla de levantamiento de carga	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	3	2	3	3	11	1	11	Moderado
	Traslado de dinos (cajas isotérmicas) del área de Recepción de materia prima al área almacenamiento de materia prima	Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares, Dolores	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	1	8	Tolerable
		Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza. Cartilla de levantamiento de carga	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	3	2	3	3	11	1	11	Moderado
		Ausencia de señalización en el tránsito de dinos (cajas isotérmicas)	Al trasladar los dinos (cajas isotérmicas) al área de almacenamiento de materia prima	S	Choques, caídas	lesiones, fracturas	N.A	N.A	N.A	Implementar señalización verticales y horizontales	Uso de chaleco reflectivos	2	3	2	3	10	1	10	Moderado

		con pescado fresco																				
		Exposición al agua	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Problemas respiratorios	Enfermedades Respiratorias	N.A	N.A	N.A	N.A	Uso de Epps: Guantes de jebe	2	1	1	3	7	1	7				Tolerable
ALMACENAMIENTO TEMPORAL	Ingreso de dinos (cajas isotérmicas) con materia prima al área de almacenamiento Temporal	Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares, Dolores	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	1	8				Tolerable
		Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza. Cartilla de levantamiento de carga	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	3	2	3	3	11	1	11				Moderado
		Exposición al agua	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Problemas respiratorios	Enfermedades Respiratorias	N.A	N.A	N.A	N.A	Uso de Epps: Guantes de jebe	2	1	1	3	7	1	7				Tolerable
	Selección manual por tamaño	Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Capacitación sobre Ergonomía ,Pausas Activas: Estiramientos de las extremidades superiores e inferiores antes de comenzar la labor ,Rotación de personal	N.A	3	2	1	2	8	1	8				Tolerable
		Turno de trabajo	En el momento que realiza sus actividades	S	Estrés	Lesiones ,Fracturas	N.A	N.A	N.A	Implementación de pausas activas	N.A	3	2	1	2	8	2	16				Tolerable

ALMACENAMIENTO TEMPORAL	Selección manual por tamaño	Contacto con materia prima a baja temperatura	Al realizar la selección manual del perico.	S	Entumecimiento de extremidades Superiores. Síndrome de Raynaud	Enfermedades Respiratorias, lesiones	N.A	N.A	N.A	Pausas activas	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	1	1	1	6	1	6	Tolerable
		Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza. Cartilla de levantamiento de carga	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	3	2	3	3	11	1	11	Moderado
		Disposición del perico en dinos (cajas isotérmicas)	En el traslado de las unidades de perico a dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	1	8	Tolerable
	Control de Calidad	Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	1	2	3	3	9	1	9	Moderado
		Contacto con materia prima en descomposición	En la manipulación de la materia prima	SO	Enfermedades a la piel	Infección, alergias	NA	NA	NA	Elaboración de Instructivo para la toma de muestra	Uso de guantes	1	1	1	3	6	1	6	Tolerable
	Control de Calidad	Contacto con materia prima a baja temperatura	Al realizar la selección manual del perico.	S	Entumecimiento de extremidades Superiores. Síndrome de Raynaud		N.A	N.A	N.A	Pausas activas	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	2	1	2	8	1	8	Tolerable

ALMACENAMIENTO TEMPORAL	Control de Calidad	Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Capacitación sobre Ergonomía ,Pausas Activas: Estiramientos de las extremidades superiores e inferiores antes de comenzar la labor ,Rotación de personal	N.A	3	2	1	2	8	1	8	Tolerable
	Traslado de los dinos (cajas isotérmicas) con materia prima y hielo al área de Pre-Lavado	Transporte del perico estibado con hielo	En el traslado de perico estibado con hielo en dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Establecimiento de turnos de trabajo	N.A	1	3	2	1	7	1	7	Tolerable
		Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Capacitación sobre Ergonomía ,Pausas Activas: Estiramientos de las extremidades superiores e inferiores antes de comenzar la labor ,Rotación de personal	N.A	3	2	1	2	8	1	8	Tolerable
		Piso resbaladizo	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	1	2	3	3	9	1	9	Moderado
PRE - LAVADO	Recojo de las unidades de materia prima para su lavado	Trabajo repetitivos, prolongados	En el momento del recojo y evaluación de las unidades de la materia prima a eviscerar	SO	Cortes ,heridas,	Lesiones musculo esqueléticas	N.A	N.A	N.A	Capacitar al personal con ejercicios de estiramiento	N.A	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
		Piso resbaladizo, piso mojado	Al realizar la evaluación organoléptica, de los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	1	2	3	3	9	1	9	Moderado

PRE - LAVADO	Traslado de los dinos (cajas isotérmicas) con materia prima y agua hielo al área de eviscerado	Transporte del perico estibado con hielo	En el traslado de perico estibado con hielo en dinos (cajas isotérmicas)	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Establecimiento de turnos de trabajo	N.A	1	3	2	1	7	1	7	Tolerable
EVISGERADO	Recojo de las unidades de materia prima de los dinos (cajas isotérmicas) para su eviscerado	Contacto con materia prima a baja temperatura	Al realizar la selección manual del perico.	S	Entumecimiento de extremidades. Superiores. Síndrome de Raynaud		N.A	N.A	N.A	Pausas activas	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	2	1	2	8	1	8	Tolerable
		Trabajo repetitivos, prolongados	En el momento del recojo de las unidades de materia prima a eviscerar	SO	Cortes ,heridas,	Lesiones musculo esqueléticas	N.A	N.A	N.A	Capacitar al personal con ejercicios de estiramiento	N.A	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
		Piso resbaladizo, piso mojado	Al realizar la evaluación organoléptica y recojo de las unidades de materia prima a eviscerar,	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	1	2	3	3	9	1	9	Moderado
	Eviscerado a cada unidad de Perico	Manipuleo ,uso de material punzocortante (cuchillos)	En el momento de eviscerar al Perico	S	Cortes	Heridas, Hemorragias	N.A	N.A	N.A	Realizar capacitaciones	Mantener el uso de guante de Jebe	3	2	1	3	9	1	9	Moderado
		Material punzocortante (Cuchillos) en mal estado	En el momento de eviscerar al Perico	S	Cortes, heridas	Falta de mantenimiento a los cuchillos	N.A	N.A	N.A	Programa de mantenimiento y renovación de equipos	Mantener el uso de guante de Jebe	3	2	1	3	9	1	9	Moderado
		Contacto con materia prima a baja temperatura	En el momento de eviscerar al Perico	S	Entumecimiento de extremidades. Superiores. Síndrome de Raynaud	Lesiones musculo esqueléticas (manos y dedos); problemas respiratorios	N.A	N.A	N.A	Pausas activas	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	2	1	2	8	1	8	Tolerable
	Eviscerado a cada unidad de Perico	Contacto con materia prima en descomposición	En el momento de eviscerar al Perico	SO	Enfermedades a la piel	Infección, alergias	N.A	N.A	N.A	Capacitación en temas de muestreo organoléptico	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	1	1	3	8	1	8	Tolerable

		Ambiente de trabajo a baja temperatura	En el momento de eviscerar al Perico	SO	Entumecimiento de extremidades.	Lesiones musculo esqueléticas en extremidades ; problemas respiratorios	N.A	N.A	N.A	Pausas activas	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	1	1	3	8	1	8	Tolerable
EVISCERADO	Eviscerado a cada unidad de Perico	Piso resbaladizo, piso mojado	Al realizar la evaluación organoléptica, y traslado de la materia prima de los camiones isotérmicos hacia los dinos (cajas isotérmicas).	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	1	2	3	3	9	1	9	Moderado
		Piso con presencia de residuos de pescado	Al momento de elegir el perico a eviscerar, y pasarlo al siguiente proceso	S	Resbalón , caída	Lesión, golpes	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
		Trabajo repetitivos, prolongados	En el momento de eviscerar al Perico	SO	Cortes ,heridas,	Lesiones musculo esqueléticas	N.A	N.A	N.A	Capacitar al personal con ejercicios de estiramiento	N.A	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
		Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Capacitación sobre Ergonomía ,Rotación de personal	N.A	3	1	1	3	8	1	8	Tolerable
		Alimentación de materia prima por faja al lavado	En el momento de eviscerar al Perico	SO	Cortes ,heridas,	Lesiones musculo esqueléticas	N.A	N.A	N.A	Capacitación en temas de muestreo organoléptico	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	1	1	3	8	1	8	Tolerable
LAVADO	Manipulación de la manguera	Piso resbaladizo, piso mojado	Al realizar el lavado al pesdado eviscerado	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Pausas activas	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	1	1	3	8	1	8	Tolerable
		Exposición al agua	En el traslado de los dinos (cajas isotérmicas)	SO	Problemas respiratorios	Enfermedades Respiratorios	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	1	2	3	3	9	1	9	Moderado

LAVADO	Preparación de agua clorada	Utilización de productos químicos	En la preparación y adición del agua clorada	SO	Caída, inhalación del producto químico puro y/o preparado al operario	Quemaduras, desmayos	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
EMBANDE-JADO	Abastecimiento de materia prima en los niveles del rack de los carros	Levantamiento de carga	Al acomodar la materia prima en los niveles del coche	SO	Enfermedades osteomusculares ,Dolores	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Capacitar al personal con ejercicios de estiramiento	N.A	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
EMBANDE-JADO	Abastecimiento de materia prima en los niveles del rack de los carros	Movimiento manual repetitivo	Al acomodar el pescado en los niveles	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculoesqueléticas	N.A	N.A	N.A	Capacitación sobre Ergonomía, Rotación de personal	N.A	3	1	1	3	8	1	8	Tolerable
		Apilamiento alto	Al acomodar el pescado en los niveles	S	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Golpes, Cortes, Lesiones musculoesqueléticas	N.A	N.A	N.A	Capacitar al personal con ejercicios de estiramiento	N.A	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
		Piso resbaladizo, piso mojado	Al acomodar el pescado en los niveles y al circular los coches hacia el túnel de congelación	S	Caída	Lesiones,	N.A	N.A	N.A	Programa de Mantenimiento y Limpieza.	Uso de Botas de Jebe antiadherentes	1	2	3	3	9	1	9	Moderado
		Trabajo de Pie	Al acomodar el pescado en los niveles y al circular los coches hacia el túnel de congelación	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	N.A	Uso de Epps: Guantes de Jebe,	1	1	2	3	7	1	7	Tolerable
		Ambiente de trabajo a baja temperatura	Al acomodar el pescado en los niveles y al circular los coches hacia el túnel de congelación	SO	Entumecimiento de extremidades.		N.A	N.A	N.A	Capacitación en la preparación del agua clorada	Uso de Epps: Guantes de Jebe, Mascarilla nasal	1	1	2	3	7	1	7	Tolerable

	Traslado de los carros hacia túneles de congelación	Zona no diferenciada entre peatones y carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresan la carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados	S	Atropellos	Golpes, Cortes,	N.A	N.A	N.A	Implementar señalización verticales y horizontales	Uso de chaleco reflectivos	1	3	2	3	9	1	9	Moderado
		Ausencia de señalización para el sentido de tránsito del carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresa un carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados y otra carretilla hidráulica (transpaletas) sale del área	S	Choque entre carretilla hidráulica (transpaletas)	Golpes, Cortes,	N.A	N.A	N.A	Implementar señalización verticales y horizontales	Uso de chaleco reflectivos	2	3	2	3	10	1	10	Moderado
EMBANDEJADO	Traslado de los carros hacia túneles de congelación	Exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades Respiratorias, Síndrome de Raynaud	N.A	N.A	N.A	Rotación del personal	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	1	1	2	5	1	5	Tolerable
		Visibilidad limitada por presencia de neblina	Al momento que se ingresa al túnel de congelamiento	SO	Disminución de la visión	Choques, golpes	N.A	N.A	Llevar a cabo la instalación de luminarias que permitan el adecuado desempeño laboral	N.A	N.A	2	2	1	3	8	1	8	Tolerable
CONGELACION	Ingreso de carros hacia túneles de congelación	Zona no diferenciada entre peatones y carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresa la carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados	S	Atropellos	Golpes, Cortes,	N.A	N.A	N.A	Pausas activas	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	3	1	1	3	8	1	8	Tolerable

		Ausencia de señalización para el sentido de la carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresa un carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados y otra carretilla hidráulica (transpaletas) sale de la misma área	S	Choque entre carretilla hidráulica (transpaletas)	Golpes, Cortes,	N.A	N.A	N.A	Implementar señalización verticales y horizontales	Uso de chaleco reflectivos	1	3	2	3	9	1	9	Moderado
		Exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al tune de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades Respiratorias, Síndrome de Raynaud	N.A	N.A	N.A	Rotación del personal	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	1	1	2	5	1	5	Tolerable
	Ingreso de carros hacia túneles de congelación	Carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que se comienza con el traslado	SO	Enfermedades osteomusculares por exceso de carga	Golpes, Lesiones	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	2	2	3	8	1	8	Tolerable
CONGELACION	Ingreso de carros hacia túneles de congelación	Ruido permanente	Al momento que se ingresa al túnel de congelación	SO	Perdida de la audición	Sordera profesional, Hipoacusia	N.A	N.A	N.A	Elaboración e implementación Programa de monitoreo	Uso de Epps: Protectores auditivos	1	2	2	2	7	2	14	Moderado
		Visibilidad limitada por presencia de neblina	Al momento que se ingresa al túnel de congelamiento	SO	Disminución de la visión	Choques, golpes	N.A	N.A	Instalación de luminarias que permitan el adecuado desempeño laboral	N.A	N.A	2	2	1	3	8	1	8	Tolerable

	Traslado de los carros con materia prima congelada hacia el área de pesado	Circuito Congestionado hacia el área de Pesado	En el momento de ingreso de los carros al área de congelado	S	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Choques, golpes y caídas	N.A	N.A	N.A	Implementar señalización verticales y horizontales	N.A	1	2	2	3	8	1	8	Tolerable
		Movimiento manual repetitivo	Al acomodar la materia prima en los niveles	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculo esqueléticas	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
PESADO	Traslado de los carros con materia prima congelada hacia el área de pesado	Ambiente térmicamente inadecuado: Sensación de frío y calor	Al ingresar y salir del túnel de congelación	SO	Enfermedades Respiratorias	Afecciones respiratorias	N.A	N.A	N.A	Adecuación e implementación de una área de transitorio.	Uso de Epps apropiados: traje térmico	1	2	2	3	8	2	16	Moderado
	Abastecimiento de los sacos con materia prima para su pesado	Trabajo de Pie	En el momento de verificar el pesado	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Capacitación sobre Ergonomía, Rotación de personal	N.A	3	1	1	3	8	1	8	Tolerable
PESADO	Abastecimiento de los sacos con materia prima para su pesado	Movimiento manual repetitivo	En el momento de verificar el pesado	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculo esqueléticas	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	2	2	3	8	1	8	Tolerable
		Levantamiento repetitivo de carga	Al colocar los sacos en la balanza	S	Enfermedades osteomusculares	Dolores lumbares, lesiones osteomusculares	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	2	16	Moderado

PESADO	Abastecimiento de los sacos con materia prima para su pesado	Exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades respiratorias, Síndrome de Raynaud	N.A	N.A	N.A	Rotación del personal	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	1	1	2	5	1	5	Tolerable
	Pesado de Sacos llenos de materia prima	Visualización constante de DÍgitos en la balanza	Fatiga visual	SO	Cansancio visual	Dificultades en la visión	N.A	N.A	Instalación de luminarias que permitan el adecuado desempeño laboral	Rotación del personal	N.A	1	1	1	2	5	1	5	Tolerable
		Trabajo de Pie	En el momento que se identifica y selecciona a la especie	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Capacitación sobre Ergonomía, Rotación de personal	N.A	3	1	1	3	8	1	8	Tolerable
		Movimiento manual repetitivo	Al subir y bajar los sacos	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculoesqueléticas	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
PESADO	Pesado de Sacos llenos de materia prima	Levantamiento repetitivo de carga al retirar los sacos de la balanza	Al realiza el levantamiento de los sacos llenos con materia prima	S	Enfermedades osteomusculares	Dolores lumbares, lesiones osteomusculares	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	1	8	Tolerable
		Exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades respiratorias, Síndrome de Raynaud	N.A	N.A	N.A	Rotación del personal	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	1	1	2	5	1	5	Tolerable

	Traslado de carros con bandejas vacías hacia el área de plaqueado	Traslado constante de carros con bandejas vacías	Al momento que se abasteció los sacos y los carros quedaron vacíos	S	Enfermedades osteomusculares	Dolores lumbares, lesiones osteomusculares	N.A	N.A	N.A	Implementar señalización verticales y horizontales	N.A	1	2	1	3	7	1	7	Tolerable
ENVASADO	Ensunchado	Utilización de maquina empacadora	En el momento que se cierra los sacos con los pesos requeridos	S	Atrapamiento, incrusta miento de extremidades	Lesiones, heridas	N.A	N.A	N.A	Capacitación en el uso de la maquina empadra	N.A	1	2	1	2	6	1	6	Tolerable
	Apilamiento de los sacos	Rumas de cajas sobre pallets	En el momento que se apila las cajas	S	Posibles derrumbamiento, caídas, golpes en la cabeza y otras partes del cuerpo	Golpes, lesiones osteomusculares	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de casco de seguridad	1	2	1	3	7	2	14	Moderado
		Exposición a cambio de temperatura de 10°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades respiratorias, Síndrome de Raynaud	N.A	N.A	N.A	Rotación del personal	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	1	1	2	5	1	5	Tolerable
ENVASADO	Apilamiento de los sacos	Carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que se comienza con el traslado	SO	Enfermedades osteomusculares por exceso de carga	Golpes, Lesiones	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	2	2	3	8	1	8	Tolerable
		Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de los sacos	SO		Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	1	8	Tolerable

	Traslado de producto politizado al almacén	Exposición a cambio de temperatura de 10°C a -30°C	Al momento que el operario ingresa con el Rack al túnel de congelación	SO	Disminución de la temperatura corporal	Enfermedades respiratorias, Síndrome de Raynaud	N.A	N.A	N.A	Rotación del personal	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	1	1	2	5	1	5	Tolerable
	Traslado de producto paletizado al almacén	Levantamiento repetitivo de carga	En el traslado de las cajas	SO	Enfermedades osteomusculares, Dolores	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos de peso y capacitación sobre el tema	N.A	2	2	2	2	8	1	8	Tolerable
		Carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que se comienza con el traslado	SO	Enfermedades osteomusculares por exceso de carga	golpes, Lesiones	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	2	2	3	8	1	8	Tolerable
	Apilamiento de producto congelado	Caída del producto	Al trasladar carretilla hidráulica (transpaletas)	SO	Enfermedades osteomusculares	Lesiones, Fractura	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de Epps apropiados: guantes.	1	1	2	2	6	1	6	Tolerable
ALMACENAMIENTO	Ingreso de carros hacia el almacenamiento frío con producto congelado	Zona no diferenciada entre peatones y carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresar la carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados	S	Atropellos	Golpes, Cortes,	N.A	N.A	N.A	Implementar señalización verticales y horizontales	Uso de chaleco reflectivos	1	3	2	3	9	1	9	Moderado

		Ausencia de señalización para el sentido de tránsito del carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que ingresa un carretilla hidráulica (transpaletas) al área de congelados y otro carretilla hidráulica (transpaletas) sale del área	S	Choque entre carretilla hidráulica (transpaletas)	Golpes, Cortes,	N.A	N.A	N.A	Implementar señalización verticales y horizontales	Uso de chaleco reflectivos	2	3	2	3	10	1	10	Moderado
		Carretilla hidráulica (transpaletas)	Al momento que se comienza con el traslado	SO	Enfermedades osteomusculares por exceso de carga	golpes, Lesiones	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de Epps apropiados: guantes. Traje impermeable	1	2	2	3	8	1	8	Tolerable
		Ruido permanente	Al momento que se ingresa a la cámara	SO	Perdida de la audición	Sordera profesional, Vértigos	N.A	N.A	N.A	Elaboración e implementación Programa de monitoreo	Uso de Epps: Protectores auditivos	1	2	2	2	7	2	14	Moderado
		Visibilidad limitada por presencia de neblina	Al momento que se ingresa a la cámara de congelación.	SO	Disminución de la visión	Choques, golpes	N.A	N.A	N.A	Llevar a cabo la instalación de luminarias que permitan el adecuado desempeño laboral	N.A	2	2	1	3	8	1	8	Tolerable
	Salida de los carros vacíos	Circuito congestionado	En el momento de ingreso de los carros al área de congelado	S	Caída de productos, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Choques, golpes y caídas	N.A	N.A	N.A	Implementar señalización verticales y horizontales	N.A	1	2	2	3	8	1	8	Tolerable

ALMACENAMIENTO	Salida de los carros vacíos	Movimiento manual repetitivo	En el manejo de las carretillas hidráulicas	SO	Caída de las unidades de perico, sobre el operario y/o al piso, resbalón sobre el rack	Lesiones musculo esqueléticas	N.A	N.A	N.A	Elaboración de instructivo para la correcta carga y levantamientos, traslado, apilamiento de peso y capacitación sobre el tema	Uso de Epps apropiados: guantes.	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
	Control de Calidad	Visualización constantes de sacos codificados	Al momento que los sacos son estibados	S	Fatiga Visual	Choques, golpes	N.A	N.A	Llevar a cabo la instalación de luminarias que permitan el adecuado desempeño laboral	N.A	N.A	2	2	1	3	8	1	8	Tolerable
MANTENIMIENTO	Mantenimiento	Contacto con la electricidad	Al momento de dar mantenimiento	S	Shock eléctrico	Daño a la piel ,quemaduras	N.A	N.A	N.A	Uso de tarjeta de bloqueo	Uso de Epps apropiados: guantes dieléctricos .	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
		Uso de herramientas inadecuadas	Uso de herramientas inadecuadas	S	Shock eléctrico	Daño a la piel ,quemaduras	N.A	N.A	N.A	Disposicion de herramientas adecuadas	Herramientas dieléctricas, uso de guantes dieléctricos	3	2	2	3	10	2	20	Moderado
		Conexiones eléctricas inadecuadas	Al momento de dar mantenimiento	S	Shock eléctrico	Daño a la piel ,quemaduras	N.A	N.A	N.A	Uso de tarjeta de bloqueo	Uso de Epps apropiados: guantes dieléctricos .	3	2	2	3	10	1	10	Moderado
ELIMINACION DE RESIDUOS	Disposición Final	Productos o sustancias químicas	Al momento de la disposición final productos químicos	SO	Caída, inhalación del producto químico puro y/o preparado al operario	Quemaduras, desmayos	N.A	N.A	N.A	Capacitan en la preparación del agua clorada	Uso de Epps: Guantes de Jebe, Mascarilla nasal	1	1	2	3	7	1	7	Tolerable

		Olores desagradables	Al momento de recolectar los residuos	SO	Mareos, nauseas	Caída, golpes, lesiones	N.A	N.A	Llevar a cabo la instalación de luminarias que permitan el adecuado desempeño laboral	N.A	N.A	2	2	1	3	8	1	8	Tolerable
--	--	----------------------	---------------------------------------	----	-----------------	-------------------------	-----	-----	---	-----	-----	---	---	---	---	---	---	---	------------------

LEYENDA

			S - SEGURIDAD	SO - SALUD EN EL TRABAJO	N.A. - NINGUNA DE LAS ANTERIORES														
--	--	--	---------------	--------------------------	----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

4.5.2 Resultados de la Matriz IPERC

Luego de haber desarrollado la Matriz IPERC (Cuadro 17 y 19) se obtuvieron los resultados en cada uno de los subprocesos, donde los subprocesos con mayor número de riesgos identificados fueron: almacén temporal (15), recepción de materia prima (12), eviscerado (12), embandejado (12) y pesado (11).

Cuadro 19: Número de Riesgos de acuerdo al Grado de Clasificación, según Matriz IPERC Inicial

Subproceso	Total de Riesgos	Riesgos Significativos *	Riesgos No Significativos **
Lavado de Dinos (cajas isotérmicas)	03	3	0
Recepción de materia prima	12	9	3
Almacén temporal	15	7	8
Pre-Lavado	4	2	2
Eviscerado	12	8	4
Lavado	4	4	0
Embandejado	10	7	3
Congelación	8	6	2
Pesado	11	5	6
Envasado	9	6	3
Almacenamiento	8	6	2
Mantenimiento	3	3	0
Eliminación de residuos	2	1	1
Total	101	63	38
	100%	62.38%	37.62%

Fuente: Elaboración propia.

*Se considera Riesgos Significativos: a los riesgos Importantes, Intolerables.

**Se considera Riesgos No Significativos: a los riesgos Moderados, Tolerables, Triviales.

Asimismo del total de riesgos identificados, el 62.38 % corresponde a riesgos significativos y 37.62% a riesgos no significativos. Dentro de los subprocesos con mayor número de riesgos significativos están: recepción de materia prima (9), eviscerado (8), embandejado (7) y almacén temporal (7)

En los estudios realizados por Custodio *et al.* (2009) se puede observar que los riesgos identificados para una planta de congelados fueron 80 riesgos de los cuales los no significativos son los que se encuentran en mayor cantidad (73%), mientras que los

significativos (Importante e Intolerables) representan el 27 %, lo que se diferencia en el presente estudio con 101 riesgos identificados donde se cuenta con un (62.38%) correspondiente solo a riesgos significativos lo cual ya señala el déficit de implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y el cambio que se debe de aplicar para que la mayoría de riesgos encontrados en la empresa ANDEFISH S.A.C. sean no significativos.

Aplicando las medidas de control que se proponen en la Matriz IPERC (Cuadro 18) y evaluando nuevamente los riesgos se disminuye los niveles obteniéndose el riesgo residual.

En el Cuadro 20 se puede apreciar como en ANDEFISH S.AC los riesgos significativos son reducidos a niveles de riesgo no significativos.

Cuadro 20: Cantidad de Riesgos de acuerdo al Grado de Clasificación, según Riesgo Inicial vs Riesgo Residual

Área	Total de Riesgos	Riesgo Inicial	Riesgo Residual
Lavado de dinos (cajas isotérmicas)	Riesgos Significativos	09	0
	Riesgos No significativos	03	12
Recepción de materia prima	Riesgos Significativos	09	0
	Riesgos No significativos	03	12
Almacén temporal	Riesgos Significativos	07	00
	Riesgos No significativos	08	15
Pre-lavado	Riesgos Significativos	02	0
	Riesgos No Significativos	02	04
Eviscerado	Riesgos Significativos	08	0
	Riesgos No Significativos	04	12
Lavado	Riesgos significativos	04	0
	Riesgos No significativos	0	04
Embandejado	Riesgos Significativos	09	0
	Riesgos No significativos	01	10
Congelación	Riesgos significativos	06	0
	Riesgos No significativos	02	08
Pesado	Riesgos Significativos	05	0
	Riesgos No significativos	06	11
Envasado	Riesgos significativos	06	0
	Riesgos No significativos	03	09
Almacenamiento	Riesgos significativos	06	0
	Riesgos No significativos	02	08
Mantenimiento	Riesgos significativos	03	0
	Riesgos No significativos	0	03
Eliminación de Residuos	Riesgos significativos	02	0
	Riesgos No significativos	0	02

Fuente: Elaboración propia..

En la Matriz IPERC se ha identificado a los riesgos asociados a la seguridad y salud en los diferentes subprocesos que se muestran en el Cuadro 21.

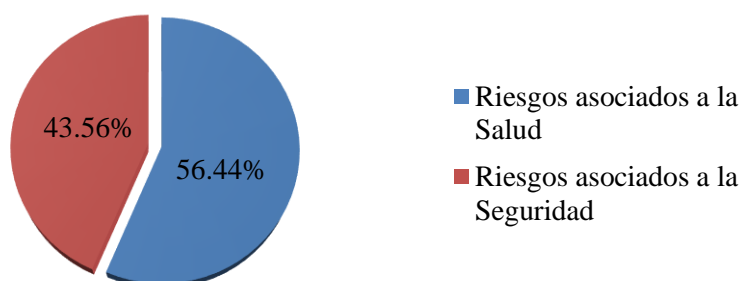
Según los resultados obtenidos (Cuadro 20 y Figura 6) se debe considerar enfocar el Sistema de Gestión de ANDESFISH S.A.C. al control de los riesgos residuales asociados a la salud y seguridad a fin de garantizar un lugar seguro y saludable para los trabajadores.

Cuadro 21: Distribución de los Riesgos Asociados a Seguridad y Salud.

Subprocesos	Riesgos asociados a la Salud	Riesgos asociado a la Seguridad
Lavado de Dinos (cajas isotérmicas)	02	01
Recepción de Materia Prima	05	07
Almacén Temporal	08	07
Pre-Lavado	02	02
Eviscerado	05	07
Lavado	03	01
Embandejado	06	04
Congelación	05	03
Pesado	08	03
Envasado	07	02
Almacenamiento	04	04
Mantenimiento	00	03
Eliminación de Residuos	02	00
Cantidad (N)	57	44
Cantidad (%)	56.44	43.56

Fuente: Elaboración propia.

Del total de riesgos identificados en el IPERC el 56.44% corresponde a Riesgos asociados a la salud y el 43.56 % a la seguridad.



Fuente: Elaboración propia.

Figura 6: Tipo de Riesgos asociados

Con la finalidad de dar una mejora continua a los resultados obtenidos, se hace necesario proponer una mejora al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo y el Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

De los estudios realizados por Custodio et al. (2009) y Aldana et al. (2014) y en el presente estudio se observa que la distribución de riesgos asociados tienen la misma orientación; obteniendo mayor porcentaje de riesgos asociados a la salud (62.5 %, 63.33 % y 56.44 %; respectivamente) lo que estaría indicándonos que los riesgos asociados a seguridad son los más tratados y corregidos.

4.6 Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

El manual tiene por objeto mostrar una visión general del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de la planta de congelado de ANDEFISH S.A.C.

Este manual servirá para la aplicación, información y orientación útil del personal que labora en ANDEFISH S.A.C.

La propuesta del Manual se muestra en el Anexo 01.

4.7 Documentación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST) que se propone para ANDEFISH S.A.C. servirá para dar cumplimiento a los requisitos mínimos exigidos por la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo

Esta propuesta se desarrolla en el Anexo 02.

CONCLUSIONES

- La calificación obtenida en el estudio de línea base fue de 85 puntos, lo cual, mostró con claridad la ausencia de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo, la organización no realiza su gestión en base a la normativa legal vigente.
- El porcentaje de implementación y/o cumplimiento frente a los requisitos legales que presenta ANDESFISH S.A.C. fue de 53%.
- Los subprocesos con mayor número de riesgos identificados fueron: almacén temporal (15), recepción de materia prima (12), eviscerado (12) embandejado (12) y pesado (11).
- ANDESFISH S.A.C., tiene 101 Riesgos de los cuales 63 son Riesgos Significativos (62.38%) y 38 No Significativos (37.62%).
- Aplicando las medidas de control se reducen los Riesgos Significativos pasando a Riesgos No Significativos.
- ANDESFISH S.A.C. presentó 57 riesgos asociados a la salud (56.44 %) y 44 riesgos asociados a la seguridad (43.56 %).

RECOMENDACIONES

- Implantar la propuesta desarrollada en el presente trabajo, ya que con las estrategias planteadas, minimizará la posibilidad de ser penalizada, así como de efectuar gastos, en un futuro, por concepto de salud de los trabajadores. En consecuencia, debe buscar el compromiso y la suma de los esfuerzos de las personas involucradas para su materialización.
- Se sugiere continuar con la implementación del Plan de Acción planteado como mejora de los hallazgos encontrados en el diagnóstico Línea base desarrollado.
- Capacitar a la alta gerencia de la empresa, miembros del Comité de Seguridad y Salud en el trabajo para que puedan velar por el cumplimiento del Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el trabajo y de los objetivos planteados en el programa anual.
- Aprobar por el Comité de Seguridad y Salud en el trabajo documentos como Reglamento Interno, Programa Anual, Programa Anual de Capacitaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo así como también los Protocolos de Exámenes Médicos Ocupacionales, las mismas que deberán estar asentadas en actas del comité.
- Verificar la eficiencia de las medidas de control planteadas en la Matriz IPERC del presente trabajo para identificar y reducir potenciales accidentes.

BIBLIOGRAFIA

- Aldana, V.; Ocampo, J. (2014) Análisis de riesgos en seguridad y salud ocupacional en la línea de cocido para una planta de conservas de Pescado. Tesis Ingeniero Pesquero. UNALM. Lima.
- British Standard Institution (BSI). (2008) Sistemas de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo-OHSAS 18002:2008 – Guía para la Implementación de OHSAS 18001. Reino Unido, pp. 20 -24.
- Corporación Financiera Internacional. Grupo del Banco Mundial. (2007) Guías sobre medio ambiente, salud y seguridad de la Corporación Financiera Internacional.
- Cortés D, JM. (2007) Técnicas de prevención de Riesgos Laborales. Novena edición. Madrid: Editorial Tébar. (En línea). Consultado el 07 Octubre 2015. Disponible en:
<http://books.google.com.pe/books?id=y9IE1LsvwwQC&printsec=frontcover&hl=es#v=onepage&q&f=false>
- Custodio, G.; Urdanivia, G.; Raygal, M. & Vargas, R. (2009) Análisis de riesgo ocupacionales para una planta de congelado de recursos hidrobiológicos en el Callao. Tesis Ingeniero Pesquero. UNALM. Lima.
- DIGESA. Dirección General de Salud Ambiental. (2005) Manual de Salud Ocupacional. Lima, Perú, pp.70-74.
- Holmer, I., Granberg, P. & Dahlstrom, G. (1999) OIT. Enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo. Volumen 2 Cap. 42 Calor y frio. (En Línea). Consultado el 07 Noviembre 2015. Disponible en <http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo2/42.pdf>.
- Holmer, I., Granberg, P. & Dahlstrom, G. (2001) Ambientes fríos y trabajo con frio. Enciclopedia de salud y seguridad en el trabajo. Tomo 2.Sumario 42. Consultado 07 Noviembre 2015. Disponible en <http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/TextosOnline/EnciclopediaOIT/tomo2/42.pdf>

- INSHT (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo). Norma Técnica Preventiva NTP 330. Sistema Simplificado de Evaluación de Riesgos de Accidente. Consultado el 11 Noviembre 2015. Disponible en http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/FichasTecnicas/NTP/Ficheros/301a400/ntp_330.pdf.
- INSHT (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo). Norma Técnica Preventiva NTP 366. Exposición a Agentes Biológicos: seguridad y buenas prácticas de laboratorio. Consultado el 11 Noviembre 2015. Disponible en http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Documentacion/FichasTecnicas/NTP/Ficheros/301a400ntp_376.pdf.
- INSHT (Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo). Guía Técnica para la Evaluación y Prevención de los Riesgos Presentados en los lugares de trabajo relacionados con Agentes Químicos. Consultado el 11 Noviembre 2015. Disponible en http://www.insht.es/InshtWeb/Contenidos/Normativa/GuiasTecnicas/Ficheros/g_AQ.pdf.
- ISTAS (Instituto Sindical de trabajo, Ambiente y Salud) (2001) Istas. Consultado el 08 Enero 2016. Disponible en: <http://www.istas.net/web/index.asp?dpagina=3443>.
- ITP (Instituto Tecnológico Pesquero) (1999) Conservación de los Productos Hidrobiológicos por Congelacion. 13vo. Cursos Internacional de Tecnología de Procesamiento de Productos Pesqueros. Procesamiento de Productos Congelados. Callao
- La Borda, R.; Landauro, L. (2014) Propuesta de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo Basado en Lineamientos de OHSAS 18001:2007 en la Empresa SERRAMON S.A. Tesis Ingeniero Pesquero. UNALM. Lima.
- Ladera, O.; Zarate J. (2014) Análisis de Riesgos Ocupacionales en la Línea de Congelado de Concha de Abanico (*Argopecten purpuratus*) en Planta de Congelado IQF de la empresa SEAFROST S.A.C. Tesis Ingeniero Pesquero. UNALM. Lima.

- Mateo, P. (2007) *Gestión de la Higiene Industrial en la Empresa*. Madrid. Consultado el 08 Enero 2016. Disponible en http://books.google.com.pe/books?id=dXmm_dQ4GdAC&pg=PA693&dq=seguridad+y+salud+industrial&lr=&cd=19#v=onepage&q=seguridad%20y%20salud%20industrial&f=false.
- MINSA. (Ministerio de Salud, PER). (2011) Resolución Ministerial N° 312-2011/MINSA, Documento Técnico Protocolos de Exámenes Médico En el trabajo y Guías de Diagnóstico de los Exámenes Médicos obligatorios por Actividad. pp 13,14
- MINTRA (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, PER). (2012) Decreto Supremo N° 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. Lima, Perú.
- MINTRA (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, PER). (2013) Resolución Ministerial N° 050 -2013-TR. Anexo 1. Formatos Referenciales con la información mínima que deben de contener los Registros Obligatorios del Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo. Lima, Perú, pp 3- 33.
- MINTRA (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, PER). (2013) Resolución Ministerial N° 050 -2013-TR. Anexo 2. Modelo de Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo. Lima, Perú, pp 36-54.
- MINTRA (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, PER). (2013) Resolución Ministerial N° 050 -2013-TR. Anexo 3. Guia Básico Sobre el Sistema de Gestión Seguridad y Salud en el Trabajo. Lima, Perú, pp 23-24.
- MINTRA (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, PER). (2014) Ley N° 30222: Ley que Modifica la Ley 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. Consultado el 15 Enero 2015. Disponible en http://www.mintra.gob.pe/archivos/file/SNIL/normas/20140711_30222_3574.pdf.

- MINTRA (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, PER). (2014) Decreto Supremo N°006-2014-TR: Modificatoria de Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. Consultado el 15 Enero 2015. Disponible en http://www.mintra.gob.pe/archivos/file/SNIL/normas/2014-08-09_006-20145-TR_3601.pdf.
- MINTRA (Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo, PER). (2014) Decreto Supremo N°012-2014-TR: Registro Único De Información Sobre Accidentes De Trabajo, Incidentes Peligrosos y Enfermedades Ocupacionales y Modifica el Artículo 110 del Reglamento de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo. Disponible en http://www.trabajo.gob.pe/archivos/file/SNIL/normas/2014-10-31_012-2014-TR_3770.pdf
- OHSAS 18001. (2007) Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo. (En línea). Consultado el 12 Octubre 2015 Disponible en <http://es.slideshare.net/maicol1383/ohsas-180012007>
- OIT. (2001) Directrices relativas a los Sistemas de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo -Organización Internacional Del Trabajo. ILO-OSH.
- Sifuentes, L. (2008) Análisis de Riesgos e Seguridad y Salud Ocupacional en una Empresa maderera. Tesis Ingeniero Forestal. UNALM. Lima.
- UCYMAT (Unidad de Condiciones y Medio Ambiente de Trabajo) (2000) Condiciones de Higiene y Seguridad en la Industria de Procesamiento de Productos Pesqueros y Cultivos Marinos Chile. Disponible en http://www.dt.gob.cl/documentacion/1612/articles-93646_recurso_1.pdf

ANEXOS

**ANEXO 01: MANUAL DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE
SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

ÍNDICE

- I. INTRODUCCIÓN
- II. GOBERNALIDAD INTERNA
- III. PLANIFICACIÓN
- IV. IMPLEMENTACION Y CONTROL
- V. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN
- VI. MEJORA

I.-INTRODUCCIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001
		REV.: 00 PAG.: 1/2
		FECHA APROB 08/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	JEFE DE PRODUCCIÓN	JEFE DE PRODUCCIÓN

1.1. Presentación de ANDESFISH S.A.

Es una empresa exportadora del sector pesquero, la cual inicio actividades de congelado de pescado en el año 2014. Los productos que ofrece son comercializados a nivel nacional e internacional.

La actividad principal de la Empresa ANDESFISH S.A.C. ; es procesar productos marinos congelados, principalmente Perico (*Coryphaena hippurus*), en diferentes presentaciones tales como :entero eviscerado en sacos de polietileno.

1.2. Propósitos del Manual

El propósito del presente Manual es describir la forma como se implementa, mantiene y mejora el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo teniendo los siguientes propósitos:

- Demostrar que ANDESFISH S.A.C tiene la capacidad para suministrar sus productos y servicios de manera que se satisfaga los requisitos del cliente, cumpliendo con los reglamentos aplicables.
- Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, teniendo en cuenta las opiniones de otras partes interesadas en aspectos, Seguridad, Salud en el trabajo.
- Mejorar continuamente la eficacia del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud En el trabajo mediante el cumplimiento de los requisitos especificados por la ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Alcanzar un buen desempeño de Operaciones, controlando el impacto negativo de sus actividades, productos y servicios sobre, colaboradores, visitantes entre otros.

I.-INTRODUCCIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 2/2
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN		JEFE DE PRODUCCIÓN	
		APROBADO POR:	
		JEFE DE PRODUCCIÓN	

1.3. Definiciones

Para los fines del presente Manual se consideran como válidas las definiciones que figuran en la normativa legal nacional : Ley 29783 “Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo” y su reglamento el D.S. 005-2012-TR y sus modificatorias.

1.4 Control de cambios del Manual

El presente manual (MN.SST.001) describe el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud En el trabajo. El cual está estructurado por secciones independientes unas de otras, de modo que su control sea simplificado. Para este propósito cada sección identifica:

- a) la versión vigente;
- b) la fecha de revisión y una breve descripción de los cambios experimentados en cada revisión que se efectúe.

Con fines prácticos y dado que la estructura del Manual permite la aparición de secciones independientes unas de otras, será identificado en su conjunto a través de la versión del último cambio realizado y colocado en el índice.

II. GOBERNALIDAD INTERNA		CÓDIGO: MN.SST.001
		REV.: 00 PAG.: 1/6
		FECHA APROB 08/04/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	JEFE DE PRODUCCIÓN	JEFE DE PRODUCCIÓN

2.0. Estructura Organizacional

La Jefatura de Recursos Humanos mantiene y actualiza el organigrama en cual se interrelaciona y se definen los niveles de autoridad en la organización.

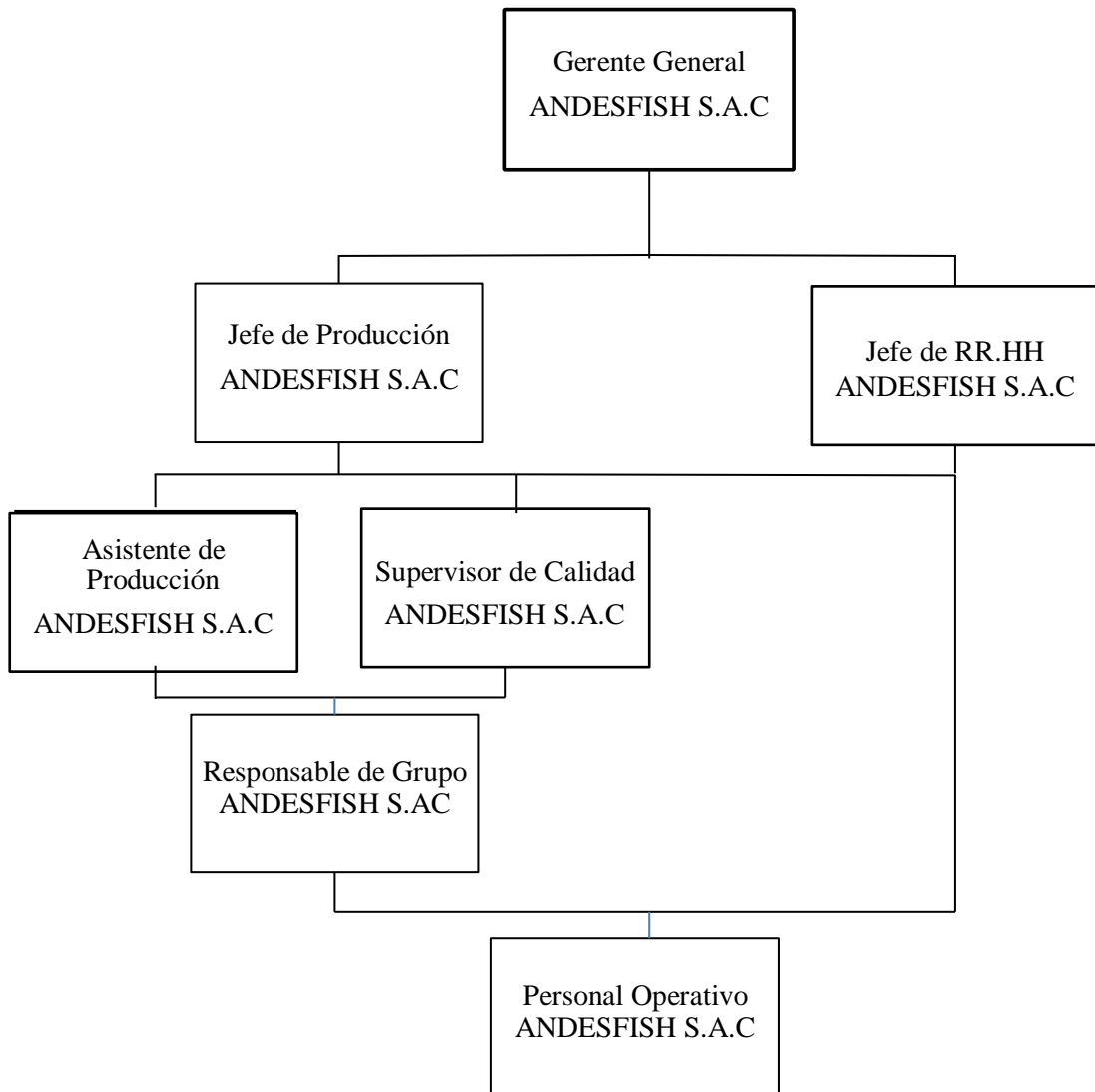


Figura 1. Estructura Organizacional

II. GOBERNALIDAD INTERNA		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 2/6
		FECHA APROB 08/04/15	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN		JEFE DE PRODUCCIÓN	JEFE DE PRODUCCIÓN

2.1 Responsabilidades

2.1.1 Gerencia General

- Adopta, revisa y valida la Política de la Seguridad y Salud en el trabajo de ANDESFISH S.A.C
- Aprueba y revisa el cumplimiento de los objetivos (Seguridad, Salud en el trabajo)
- Aprobar el presupuesto anual asignado a Seguridad, Salud en el Trabajo y asegurar que existan recursos para un efectivo Sistema de Gestión en ANDESFISH S.A.C
- Aprobar los Objetivos de Seguridad, Salud en el Trabajo.
- Definir las funciones asignando responsabilidades laborales, delegando autoridad, para facilitar la eficacia del Sistema de Gestión.
- Proporcionar los recursos necesarios para lograr y cumplir con los Objetivos de Seguridad, Salud y en el Trabajo de ANDESFISH S.A.C
- Realiza las revisiones de la Gerencia al Sistema de Gestión
- Cumplir con las responsabilidades que les sean asignadas en los procedimientos de Seguridad, Salud en el Trabajo.
- Implementar, mantener y mejorar continuamente el Sistema de Gestión.

II. GOBERNALIDAD INTERNA		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 3/6
		FECHA APROB 08/04/15	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN		JEFE DE PRODUCCIÓN	JEFE DE PRODUCCIÓN

2.1.2 Representantes de la Alta Dirección:

La Gerencia General ha nombrado como representante del Sistema de Gestión de ANDESFISH S.A.C al Jefe de Producción cuyas responsabilidades son:

- Asegura la implementación y mantenimiento de los procesos necesarios para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST).
- Informa a la Gerencia sobre el desempeño del SGSST
- Asegura que se promueva en los trabajadores la toma de conciencia de los requisitos del SGSST y partes interesadas, entre otras.
- Todas estas actividades las realiza con el apoyo del Jefe de Recursos Humanos.

2.1.3 Comité de Seguridad y Salud en el trabajo

Encargado de evaluar el desempeño de la seguridad, salud en el trabajo de ANDESFISH S.A.C. En este comité participan los representantes de los trabajadores y los representantes del empleador. Este comité se realiza con una frecuencia mensual y/o cada que se requiera de manera extraordinaria. Cuyas responsabilidades son:

- Hacer cumplir el Reglamento Interno de Seguridad y Salud de la empresa.
- Aprobar el Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Aprobar el Programa de capacitación de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Realizar inspecciones periódicas a las instalaciones
- Reunirse mensualmente en forma ordinaria para analizar y evaluar el avance de los objetivos establecidos en el programa anual, y en forma extraordinaria para analizar los accidentes graves o cuando las circunstancias lo exijan.
- Analizar las causas y las estadísticas de los incidentes, accidentes y de las Enfermedades en el trabajo es emitiendo las recomendaciones respectivas
- Participan en la revisión y/o aprobación de documentos del Sistema
- Determinan necesidades de mejora del Sistema de Gestión.

II. GOBERNALIDAD INTERNA		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 4/6
		FECHA APROB 08/04/15	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN		JEFE DE PRODUCCIÓN	JEFE DE PRODUCCIÓN

2.1.4. Representantes de trabajadores en temas de Seguridad y Salud en el trabajo

La Gerencia General promueve y garantiza la elección y designación de Representantes de trabajadores en temas relacionados con la Seguridad, Salud en el trabajo .

Las responsabilidades de estos Representantes son:

- Participar en el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Participar en los procesos de identificación de peligros y evaluación de riesgos.
- Revisar y dar recomendaciones sobre los Programas de capacitación y
- entrenamiento relacionado a la Seguridad y Salud en el trabajo.

2.2. Visión

“Queremos que nuestros clientes nos consideren como sus Socios para la productividad”

2.3. Misión

ANDESFISH S.A.C. debe convertirse en la primera opción y brindar el mejor valor posible a nuestros clientes, accionistas y empleados “

II. GOBERNALIDAD INTERNA		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 5/6
		FECHA APROB 08/04/15	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN		JEFE DE PRODUCCIÓN	JEFE DE PRODUCCIÓN

2.4 Principios de ANDESFISH

Los principios se reflejan en los tres valores centrales que forman la base que debe guiar a todos los empleados de ANDESFISH S.A.C. en nuestras acciones:

- **Mente Abierta**
- **Juego Limpio**
- **Espíritu de Equipo**

2.5 Política de Seguridad y Salud en el trabajo

Es una declaración formal de las intenciones y compromisos establecida por el Gerente General de ANDESFISH S.A.C

La Política es adoptada por ANDESFISH S.A.C, esta es revisada y validada anualmente en la revisión del Sistema por la Gerencia.

II. GOBERNALIDAD INTERNA		CÓDIGO: MN.SST.001
		REV.: 00 PAG.: 6/6
		FECHA APROB 08/04/15
ELABORADO POR: ASISTENTE DE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN	APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN

POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ANDEFISH, es una Empresa dedicada al procesamiento de productos hidrobiológicos congelados y es en el desempeño de estas actividades que considera necesario promover una cultura de prevención de riesgos en nuestros colaboradores.

Para ello ANDEFISH asume los siguientes compromisos:

- Identificar los peligros, evaluar y controlar los riesgos significativos de seguridad y salud en el trabajo.
- Mantener las condiciones de higiene y limpieza en las instalaciones.
- Cumplir con la normativa legal aplicable.
- Promover y motivar en la prevención de riesgos del trabajo en todas sus actividades, mediante la comunicación y participación en las medidas para el control de los mismos.
- Capacitar al personal en la prevención de riesgos del trabajo para que sea competente en el desempeño de sus funciones.
- Fomentar, garantizar las condiciones de seguridad, salud e integridad físico-mental del personal durante el desarrollo de las labores en el centro de trabajo.
- Mejorar continuamente, en las acciones relativas a la prevención de riesgos laborales y de Salud en el trabajo en el centro de trabajo.
- Difundir y promover esta política a todos nuestros clientes internos y clientes externos, estando a disposición de cualquier parte interesada.

Lima, 08 de Mayo del 2015



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Gerente General ANDEFISH S.A.C

VER 00

Figura 2. Política de Seguridad y Salud en el Trabajo

III.-PLANIFICACIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 1/8
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción		Jefe de Producción	Jefe de Producción

3.1. Alcance del SGSST

El Sistema de Gestión de ANDEFISH S.A.C consta de un conjunto de procesos y actividades orientadas al cumplimiento de la Política de Salud y Seguridad establecida por la Gerencia , objetivos generales y específicos y de los requisitos establecidos en las normativa legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El alcance definido para el SGSST de ANDEFISH S.A.C.:

“El sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de ANDEFISH S.A.C., abarca todo el proceso de Congelación del Perico aplicables a todos los niveles de ANDEFISH S.A.C. incluyendo los controles sobre contratistas y visitantes que realicen trabajos dentro de las instalaciones de la planta de congelados.

3.2. Documentación y Control de Documentos

ANDEFISH S.A.C cuenta con un Sistema de Gestión documentado que describe la forma como funciona. Esta documentación comprende básicamente, sin llegar a limitarse, 4 niveles descritos a continuación:

Nivel	Documento	Aplicación	Responsable de elaborar	Responsable de analizar y revisar, validar	Responsable de aprobar
I	Política de Salud y Seguridad	ANDEFISH S.A.C.	Jefe de Producción	Gerente General	Gerente General
	Otras políticas que incluyen lineamientos de seguridad y Salud en el trabajo	ANDEFISH S.A.C.	Jefe de Producción	Jefe de RR.HH	Gerente General

		III.-PLANIFICACIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
				REV.: 00	PAG.: 2/8
				FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR: Asistente de Producción		REVISADO POR: Jefe de Producción		APROBADO POR: Jefe de Producción	

Nivel	Documento	Aplicación	Responsable de elaborar	Responsable de analizar y revisar, validar	Responsable de aprobar
	Objetivos y metas	ANDESFISH	Asistente de Producción	Jefe de Producción	Gerente General
	Visión, Misión, Valores	ANDESFISH	Jefe de RR.HH	Jefe de RR.HH	Gerente General
II	Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	ANDESFISH	Asesor SST	Jefe de Producción	Gerente General
	Fundamentos SST	ANDESFISH	Asesor SST	Jefe de Producción	Gerente General

Nivel	Documento	Aplicación	Responsable de elaborar	Responsable de analizar y revisar, validar	Responsable de aprobar
III	Programas de Gestión y seguimiento SST	ANDESFISH	Jefe de Producción,	Comité de Seguridad, Salud en el trabajo	Comité SST
	Reglamentos y Planes	ANDESFISH	Jefe, Asistente de Producción	Jefe de Producción, Comité SST	Comité SST
	Procedimientos de Gestión	ANDESFISH	Jefe, Asistente de Producción	Jefe de Producción, Jefe de RR.HH	Gerente General, Jefe de Production
IV	Procedimientos Operacionales	ANDESFISH	Asistente de Producción	Jefe de Producción	Jefe de Producción

		III.-PLANIFICACIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
				REV.: 00	PAG.: 3/8
				FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
Asistente de Producción		Jefe de Producción		Jefe de Producción	

Nivel	Documento	Aplicación	Responsable de elaborar	Responsable de analizar y revisar, validar	Responsable de aprobar
	Instructivos	ANDESFISH	Asistente de Producción	Jefe de Producción	Jefe de Producción

Los lineamientos para la elaboración, revisión, actualización, aprobación y distribución de estos y otros documentos están definidos en el procedimiento **PR.SST.001 Control de Documentos**.

La revisión de los documentos se realiza como mínimo una vez al año o cada vez que se requiera de acuerdo a los cambios o mejoras sugeridas en los procesos de seguimiento.

Los documentos de origen externo, son identificados y controlados por el mismo procedimiento.

Los registros son un tipo especial de documento por lo que sus controles se describen en la siguiente sección.

3.3. Control de registros

Los registros que proporcionan evidencia de:

- a) la conformidad con los requisitos y
- b) el funcionamiento efectivo de los sistemas de gestión, son controlados por cada responsable del área donde son generados o utilizados.

El procedimiento documentado **PR.SST.002 Control de Registros** define los controles necesarios para la identificación, almacenamiento, recuperación, protección, acceso, tiempo de retención y destino final de los registros del sistema integrado de gestión.

III.-PLANIFICACIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 4/8
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción		Jefe de Producción	Jefe de Producción

3.4. Planificación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo

La Gerencia planifica la Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo a través de los lineamientos descritos en el presente Manual.

La Gerencia General está encargada de asegurar que se desarrollen planes, programas, procedimientos, instrucciones de trabajo u otros para el cumplimiento de los objetivos y requisitos de Seguridad y Salud en el Trabajo que inciden en el desempeño.

3.5. Identificación e interacción de los Procesos

Los procesos del negocio para la Realización de los Productos y/o servicio, la Gestión de Recursos, la Medición, Análisis y Mejora, y la Dirección de las actividades, desarrollados en ANDESFISH S.A.C. son identificados en el presente Manual. En el Mapa de procesos mostrando en la presente sección su desarrollo.

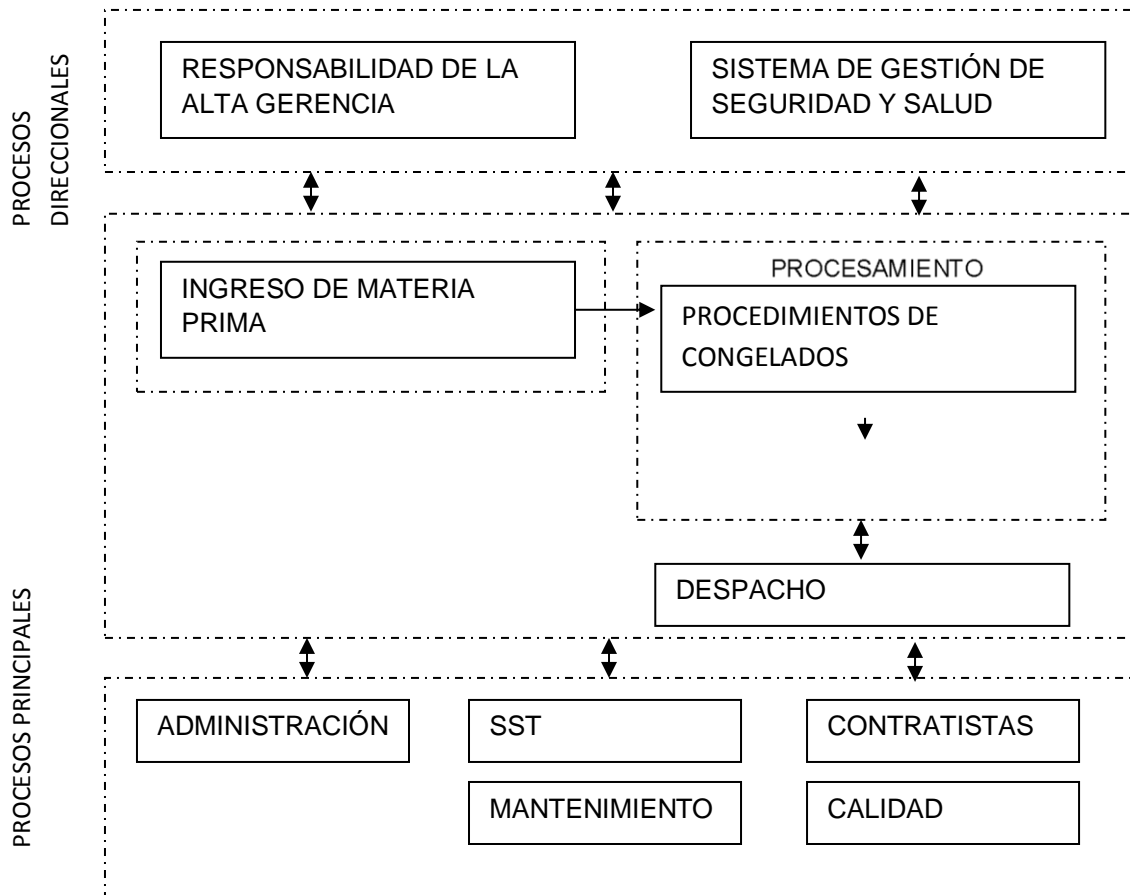
La etapa de Planificación consiste en definir las actividades que se deben ejecutar para poder cumplir con la Política de Seguridad, Salud en el Trabajo.

III.-PLANIFICACIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 5/8
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR: Asistente de Producción		REVISADO POR: Jefe de Producción	APROBADO POR: Jefe de Producción

La Planificación consta de las siguientes actividades:

- Identificar los peligros, evaluar y controlar los riesgos.
- Identificar los requisitos legales y otros requisitos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Establecer, implementar y mantener los Objetivos, metas y programas del Sistema de Gestión

INTERACCION DE PROCESOS



III.-PLANIFICACIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 6/8
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR: Asistente de Producción		REVISADO POR: Jefe de Producción	APROBADO POR: Jefe de Producción

1.1. PLANIFICACIÓN

3.5.1 Identificación de Peligros, Evaluación de Riesgos, y Determinación de Controles

ANDEFISH S.A.C, ha establecido, implementado y mantiene los siguientes procedimientos para la identificación continua de los peligros y, la evaluación de los riesgos, y la determinación de los controles necesarios:

✓ PR-SST-003 Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos Gestión de Riesgos).

Los resultados de estas evaluaciones y la eficacia de los controles son considerados en la definición de los objetivos anuales de Seguridad, Salud en el Trabajo.

El resultado de la aplicación del procedimiento se encuentra registrado en el **MA.SST.001 Matriz de Identificación de peligros y evaluación de riesgos.**

Los responsables de aquellas áreas donde las empresas terceras (contratistas) desarrollan actividades para ANDEFISH S.A.C deben asegurar, a través de inspecciones u otras formas de evaluación, que los controles asociados a sus peligros, riesgos, son establecidos y aseguren los resultados esperados. Todos los contratistas permanentes y no permanentes siguen los lineamientos establecidos en el **PR.SST.007 Lineamientos para proveedores y contratistas.**

3.5.2 Identificación de Requisitos Legales y Otros Requisitos

ANDEFISH S.A.C, ha establecido, implementado y mantiene el procedimiento **PR.SST.006 'Identificación y evaluación de requisitos legales y otros requisitos** para la identificación, acceso a los Requisitos Legales y otros requisitos que la organización suscriba asociados a los peligros, riesgo de Seguridad, Salud en el Trabajo.

III.-PLANIFICACIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 7/8
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción		Jefe de Producción	Jefe de Producción

Los requisitos legales y otros requisitos aplicables son considerados en la definición de los objetivos anuales de Seguridad, Salud en el Trabajo y el establecimiento de actividades para el cumplimiento de estos objetivos

3.5.3 Objetivos, Metas y Programas de Seguridad, Salud en el Trabajo

ANDEFISH S.A.C, establece objetivos anuales tomando como referencia los resultados de la Evaluación de Riesgos, los requisitos legales y otros requisitos identificados.

Los objetivos son consistentes con las opciones tecnológicas, los recursos financieros, operacionales y de negocios así como con el punto de vista de las partes interesadas. Además se considera la mejora continua.

Los objetivos definidos cumplen con la metodología SMART:

- ✓ Específico: Claro y preciso
- ✓ Medible: Susceptible a ser medida
- ✓ Alcanzable: Desafiante pero realista
- ✓ Relevante: Motivador e importante
- ✓ Tiempo definido: Con un límite de tiempo

La Gerencia General de ANDEFISH S.A.C, aprueba los objetivos y metas relacionadas a la Seguridad, Salud en el Trabajo, los mismos que son establecidos como objetivos de área y estas a su vez determinan objetivos específicos, de ser necesario.

III.-PLANIFICACIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 8/8
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción		Jefe de Producción	Jefe de Producción

Los recursos, responsables y plazos para el cumplimiento de los Objetivos y Metas del Sistema de Gestión se encuentran definidos en el formato en el **PL-SST-002 Plan de Seguridad, Salud en el Trabajo (Objetivos, Metas)**

El seguimiento de los objetivos y metas se revisa con la Gerencia de acuerdo a lo establecido por el procedimiento de **PR-SST-013 Revisión por la Alta Gerencia** y pueden ser modificados en la medida que sea necesario cuando las actividades o condiciones operacionales cambien en el transcurso del año.

Los objetivos son revisados trimestralmente por el Comité de Seguridad y Salud Ocupacional y anualmente en la revisión del Sistema de Gestión por la Gerencia, de encontrar desviaciones en el seguimiento se procederá a establecer acciones correctivas y/o preventivas de acuerdo a los resultados

Asimismo, se ha establecido en el **PG-SST-001 Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo** que tiene por finalidad definir la organización, recursos, presupuesto y actividades específicas relacionadas a Seguridad, Salud en el Trabajo con la finalidad de alcanzar los objetivos de Seguridad y Salud Ocupacional, dicho documento ha sido elaborado como parte del cumplimiento del D.S 005-2012-TR y sus modificatorias.

	IV. IMPLEMENTACIÓN Y CONTROL	CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 1/6
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe Producción	Jefe Producción	

1.0 Implementación y Operación

La etapa de Implementación y Operación consiste en poner en funcionamiento los **PL-SST-002 Plan Anual de Seguridad, Salud en el Trabajo (Objetivos, Metas)**.

La Implementación y Operación consta de las siguientes actividades:

- ✓ Definir Recursos, Funciones, Responsabilidad, Responsabilidad Laboral y Autoridad
- ✓ Establecer, implementar y mantener procedimientos de Entrenamiento, Competencia y Concientización.
- ✓ Establecer, implementar y mantener procedimientos para Comunicación, Participación y Consulta
- ✓ Establecer, implementar y mantener procedimientos para Documentación
- ✓ Establecer, implementar y mantener procedimientos para Control de Documentos
- ✓ Establecer, implementar y mantener Controles Operacionales
- ✓ Establecer, implementar y mantener procedimientos de Respuesta a Emergencias

1.1.1. Recursos, Funciones, Responsabilidad, Responsabilidad Laboral y Autoridad

ANDESFISH S.A.C, ha establecido, implementado y mantiene los siguientes procedimientos para cumplir con las actividades anteriores:

- ✓ Recursos, Funciones, Responsabilidad y Autoridad.

	IV. IMPLEMENTACIÓN Y CONTROL	CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 2/6
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe Producción	Jefe Producción	

✓ **Gestión y Selección de Contratistas.**

Si bien la responsabilidad máxima del Sistema de Gestión recae sobre la Gerencia de ANDESFISH S.A.C., se ha designado al Jefe de Producción como el Representante de la Gerencia General para el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

La Gerencia proporcionarán los recursos humanos, materiales tecnológicos y financieros para la implementación, mantenimiento mejora continua del Sistema de Gestión.

1.1.2. Entrenamiento, Competencia y concientización

1.1.2.1. Competencia

ANDESFISH S.A.C., ha definido los requisitos de competencias de todos sus colaboradores y puestos funcionales dentro del Sistema de Gestión, en el documento **PH-SST-003 Descripción de Puestos**. Estos incluyen, al menos, la siguiente información:

- ✓ Denominación del cargo opuesto
- ✓ Actividad que realiza
- ✓ Requerimiento de competencia del puesto (educación, formación y experiencia).

La elaboración de las Descripciones de Puesto es realizada por el Área de Recursos Humanos y el Jefe de Producción, su aprobación es realizada por la misma gerencia.

	IV. IMPLEMENTACIÓN Y CONTROL	CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 3/6
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe Producción	Jefe Producción	

1.1.2.2. Entrenamiento y Concientización

Se ha definido un **PG-SST-002 Programa Anual de Capacitación** de acuerdo a lo establecido en el procedimiento de **PR-SST-008 Sensibilización, capacitación y entrenamiento en SST**.

El Área de Producción en coordinación con el área de Recursos Humanos, es la encargada de la elaboración, cumplimiento y evaluación del Plan Anual de Capacitación, teniendo en cuenta los lineamientos definidos en el procedimiento de **PR-SST-008 Sensibilización, capacitación y entrenamiento en SST** que considera los siguientes aspectos:

- ✓ Detección de la Necesidades de Capacitación
- ✓ Programación de la Capacitación
- ✓ Ejecución de capacitación y evaluación de la eficacia
- ✓ Concientización

Los registros de capacitación son conservados por el Área de Recursos Humanos. Adicionalmente mediante el procedimiento de **PH-004-SST Reconocimiento del Desempeño** se cuenta con un sistema de reconocimiento, el cual busca concientizar al personal respecto al compromiso e influencia que tiene su desempeño en seguridad y salud en el trabajo, así como el nivel de importancia que significa para ANDESFISH S.A.C.

	IV. IMPLEMENTACIÓN Y CONTROL	CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 4/6
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe Producción	Jefe Producción	

1.1.3. Comunicación, Participación y Consulta

1.1.3.1. Comunicación

ANDEFISH S.A.C. ha desarrollado mecanismos de comunicación interna y externa los cuales se indican en el procedimiento de **PR-SST-011 Comunicación y Consulta**, en él se establece la forma de recibir, documentar y responder comunicaciones relacionadas con los temas de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente que provienen de las partes interesadas internas y externas, así mismo como entregar información pertinente a las partes interesadas.

1.1.3.2 Participación y Consulta

La participación y consulta a los empleados se describe en el procedimiento de **PR-SST-011 Comunicación y Consulta**, los empleados son involucrados apropiadamente en la identificación de sus peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles mediante los procedimientos, sensibilización, y entrenamiento; y consultados cuando exista cualquier que afecte su seguridad y salud en el local de trabajo, representados en los asuntos de seguridad y salud por los miembros del Comité de Seguridad y Salud en el trabajo e informados sobre quiénes son los representantes de los empleados, en los asuntos de Seguridad y Salud en el Trabajo y quién es el Representante de la Gerencia .

	IV. IMPLEMENTACIÓN Y CONTROL	CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 5/6
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe Producción	Jefe Producción	

1.1.4. Documentación

ANDEFISH S.A.C, ha definido que los documentos mínimos a ser establecidos y mantenidos son:

- ✓ Política de Seguridad, Salud en el Trabajo.
- ✓ Objetivos, Metas y Plan Anual de Seguridad, Salud en el Trabajo **PL-SST-002**
- ✓ Descripción del alcance del Sistema de Gestión.
- ✓ Mapa de Procesos del Sistema de Gestión.
- ✓ Requisitos Legales y otros requisitos
- ✓ Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo **PG-SST-001**
- ✓ Programa Anual de Capacitación **PG-SST-002**
- ✓ Plan de Respuesta a Emergencias **PL-SST-001**
- ✓ Registros requeridos por las Normativa legal.
- ✓ Procedimientos, formatos y registros determinados por ANDEFISH S.A.C, entre otros.

1.1.5 CONTROL OPERACIONAL

Se han priorizado aquellos riesgos tales que hayan sido identificados como de Riesgo Alto en la Evaluación de Riesgos y, o que por requerimientos legales o mejores prácticas internacionales requieran medidas de control.

Estos procedimientos son denominados Procedimientos de Control de Riesgos Operacionales, en los que se definen los criterios operacionales (normas) necesarios para el control ambiental y de los riesgos que han sido identificados en el proceso de Identificación de Peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles, así como de aquellos riesgos y que por requisito legal requieren de un procedimiento específico.

	IV. IMPLEMENTACIÓN Y CONTROL	CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 6/6
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe Producción	Jefe Producción	

1.1.6 Preparación y Respuesta a Emergencias

Se cuenta con un **PL-SST-001 Plan de Respuesta a Emergencias** donde se han identificado las posibles situaciones de emergencia y los procedimientos para prevenir o mitigar sus consecuencias, dicho plan se redacta en base a los lineamientos del procedimiento **PR-SST.015 Preparación y Respuesta a Emergencias**.

Este documento es revisado y puesto a prueba con la ejecución de simulacros programados en el **PG.SST.004 Programa de Simulacros**

El Plan de Respuesta a Emergencias se revisa anualmente y de manera excepción luego de la ocurrencia de una emergencia o simulacros, a fin de implementar las mejoras que sean necesarias.

IV. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 1/3
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Producción		Jefe de Producción	Jefe de Producción

1.1. Seguimiento y Medición

La etapa de Seguimiento y Medición consiste en monitorear y controlar el adecuado cumplimiento de las actividades definidas para el Sistema de Gestión e implementar las medidas preventivas/correctivas necesarias para controlar las desviaciones identificadas.

Esta etapa consta de los siguientes pasos:

- ✓ Establecer procedimientos Medición del Desempeño y Monitoreo
- ✓ Establecer procedimientos de **PR-SST-006 Identificación y Evaluación de Requisitos Legales y Otros requisitos.**
- ✓ Establecer **PR-SST-012 Procedimientos de Reporte e investigación de accidentes e incidentes.**
- ✓ **PR-SST-009 No Conformidad y Acciones Preventivas/Correctivas.**
- ✓ Establecer **PR-SST-002 Procedimientos para el Control de Registros.**
- ✓ Establecer **PR-SST-010 Procedimientos para Auditoría Interna.**

1.1.1. Medición del desempeño y monitoreo

ANDESFISH S.A.C., ha establecido y mantiene procedimientos para monitorear y medir periódicamente el desempeño en Seguridad, Salud en el Trabajo de manera que se cumplan los siguientes requerimientos:

- ✓ Mediciones cuantitativas y cualitativas del cumplimiento de los Procedimientos de Administración del Sistema que se consideren de mayor importancia.
- ✓ Monitoreo del nivel de cumplimiento de los objetivos de Seguridad, Salud.
- ✓ Seguimiento de la efectividad de los controles tanto para Seguridad y Salud en el Trabajo.

	IV. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN	CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 2/3
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe de Producción	Jefe de Producción	

- ✓ Mediciones proactivas del cumplimiento de los Procedimientos de Control de Riesgos, Operacionales ,de la legislación aplicable para Seguridad y Salud en el trabajo
- ✓ Mediciones reactivas del desempeño en base a los índices de frecuencia y severidad para accidentes, incidentes así como enfermedades.
- ✓ Registro de datos y los resultados de las mediciones que sean necesarios para el análisis de las acciones correctivas/preventivas necesarias.
- ✓ Las mediciones cuantitativas y cualitativas del cumplimiento de los Procedimientos de Administración del Sistema se harán a través del **PR-SST-014 procedimiento Medición y Monitoreo del Desempeño.**
- ✓ El Monitoreo del nivel de cumplimiento de los Objetivos de Seguridad, Salud en el Trabajo se realizará por medio del **PR-SST-014 procedimiento Medición y Monitoreo del Desempeño.**
- ✓ El seguimiento de la efectividad de los controles se realizará por medio de los procedimientos de: **PR-SST-010 Auditorías Internas ,PR-SST-016 Inspecciones**
- ✓ Las mediciones proactivas de cumplimiento de los Procedimientos de Control de Riesgos Operacionales harán mediante los procedimientos:
 - ✓ **PR-SST-016 Inspecciones**
 - ✓ **PR-SST-010 Auditorías internas**
- ✓ Las Mediciones reactivas del desempeño en base a los índices de frecuencia y severidad para incidentes así como enfermedades serán realizadas por medio del procedimiento **PR-SST-014 Procedimiento Medición y Monitoreo del Desempeño.**

IV. SEGUIMIENTO Y MEDICIÓN		CÓDIGO: MN.SST.001	
		REV.: 00	PAG.: 3/3
		FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Producción		Jefe de Producción	Jefe de Producción

1.1.2 Evaluación del cumplimiento legal

La evaluación del cumplimiento legal, sigue los lineamientos definidos por el procedimiento **PR.SST.006 Identificación y Evaluación de Requisitos Legales y otros requisitos** la cual es realizada anualmente. En el caso de alguna desviación al cumplimiento de algún requisito legal relacionado a la seguridad, salud en el trabajo aplicable a ANDESFISH S.A.C. se procederá a establecer una no conformidad, según el procedimiento **PR-SST-009 No conformidades, acciones correctivas y preventivas.**

1.1.2.1 Auditoría Interna

- ✓ La realización de las auditorías internas desde su planificación, pasando por la selección de internos, hasta el seguimiento de las acciones correctivas generadas sigue los lineamientos definidos por el procedimiento **PR-SST-010 Auditorías internas**

		VI. MEJORA		CÓDIGO: MN.SST.001	
				REV.: 00	PAG.: 1/2
		FECHA APROB 08/04/16			
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN		JEFE DE PRODUCCIÓN		JEFE DE PRODUCCIÓN	

ANDEFISH S.A.C., ha establecido, implementado y mantiene el procedimiento **Revisión por la Gerencia.**

1.1 Investigación de incidentes, no conformidades, acción correctiva y preventiva

1.1.1 Investigación de Incidentes

ANDEFISH S.A.C. ha establecido el procedimiento de **PR.SST.012 Reporte e Investigación de Accidentes, Incidentes** en donde se definen las responsabilidades, la metodología para la identificación del análisis de causa, la necesidad de correcciones, acciones correctivas y preventivas, las cuales son tratadas de acuerdo al procedimiento de **PR.SST.009 No conformidades, acciones correctivas y preventivas.**

1.1.2 No conformidad, acción correctiva y preventiva

Así mismo para el tratamiento de no conformidades reales o potenciales y toma de acciones correctivas y preventivas incluyendo la evaluación de la eficacia de la implementación de las mismas, se cuenta con el procedimiento de **PR.SST.009 No conformidades, acciones correctivas y preventivas.**

1.1.3 Revisión por la Gerencia

El RED conjuntamente con el Jefe de Producción , anualmente se reúnen para revisar el desempeño del SGSST con la finalidad de asegurar su conveniencia, adecuación y eficacia continua. Cuando sea necesario se solicita la presencia de los miembros del Comité de Seguridad y Salud en el trabajo.

		VI. MEJORA		CÓDIGO: MN.SST.001	
				REV.: 00	PAG.: 2/2
				FECHA APROB 08/04/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:	
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN		JEFE DE PRODUCCIÓN		JEFE DE PRODUCCIÓN	

Los elementos de entrada para la Revisión por la Gerencia deben incluir:

- Resultados de las auditorías internas
- Requisitos legales
- Comunicaciones de partes interesadas externas.
- Desempeño, Seguridad y Salud en el trabajo.
- Grado de cumplimiento de los objetivos y metas.
- Estado de acciones correctivas y preventivas.
- Evolución de los requisitos legales.
- Revisión de la Política de Seguridad, Salud de ANDESFISH S.A.C.
- Seguimiento de las acciones resultantes de las revisiones previas llevadas por la Gerencia.

Los acuerdos de la Revisión por la Gerencia son registrados en el F.SST.023 Informe de la Revisión del SGSST por la Gerencia, la cual es publicada.

ANEXO 02

SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO PROPUESTO PARA ANDESFISH S.A.C.

1. REQUISITOS GENERALES

1.1 ALCANCE

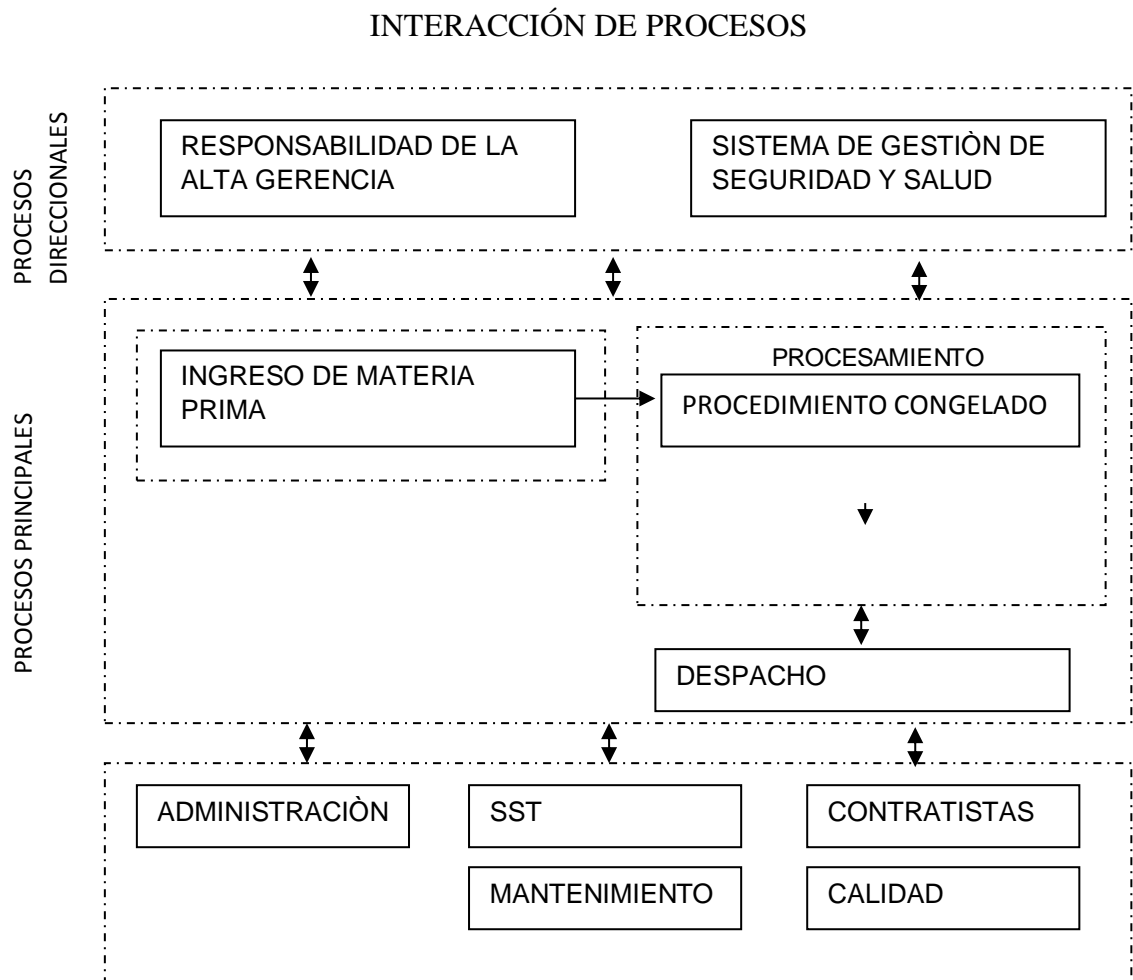
El Sistema de Gestión de ANDESFISH S.A.C. consta de un conjunto de procesos y actividades orientadas al cumplimiento de la Política de Salud y Seguridad establecida por la Gerencia, objetivos generales y específicos y de los requisitos establecidos en las normativa legal vigente en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.

El alcance definido para el SGSST de ANDESFISH S.A.C.:

“El sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de ANDESFISH S.A.C, abarca todo el proceso de Congelación del Perico aplicables a todos los niveles de ANDESFISH S.A.C incluyendo los controles sobre contratistas y visitantes que realicen trabajos dentro de las instalaciones de la planta de congelados.

1.2 MAPEO DE PROCESOS

1.2 MAPEO DE PROCESOS



2. POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

2.1 POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ANDEFISH S.A.C., es una empresa dedicada al procesamiento de productos hidrobiológicos congelados y es en el desempeño de estas actividades que considera necesario promover una cultura de prevención de riesgos en nuestros colaboradores.

Para ello ANDEFISH S.A.C. asume los siguientes compromisos:

- Identificar los peligros, evaluar y controlar los riesgos significativos de seguridad y salud en el trabajo.
- Mantener las condiciones de higiene y limpieza en las instalaciones.
- Cumplir con la normativa legal aplicable.
- Promover y motivar en la prevención de riesgos del trabajo en todas sus actividades, mediante la comunicación y participación en las medidas para el control de los mismos.
- Capacitar al personal en la prevención de riesgos del trabajo para que sea competente en el desempeño de sus funciones.
- Fomentar, garantizar las condiciones de seguridad, salud e integridad físico-mental del personal durante el desarrollo de las labores en el centro de trabajo.
- Mejorar continuamente, en las acciones relativas a la prevención de riesgos laborales y de Salud en el trabajo en el centro de trabajo.
- Difundir y promover esta política a todos nuestros clientes internos y clientes externos, estando a disposición de cualquier parte interesada.

Lima, 06 de Mayo del 2016



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Gerente General ANDEFISH S.A.C

VER 00

2.2 POLÍTICA NEGATIVA AL TRABAJO INSEGURO

Para ANDESFISH S.A.C, la seguridad forma parte importante de sus operaciones, a tal punto que se considera que se debe operar en forma segura o no se opera.

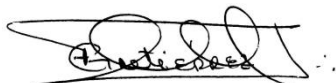
El envolver a nuestros trabajadores en la preparación y entendimiento de nuestros métodos de control de riesgos, refuerza este principio, de tal modo que se minimice siempre la probabilidad de Accidentes.

Por ello, la Gerencia de ANDESFISH S.A.C. declara que:

- Todo trabajador tiene la potestad de paralizar una actividad si la considera insegura,
- debiendo reportar el hecho inmediatamente a su superior, y al Jefe de Producción para la revisión de las condiciones.
- Todo trabajador puede rehusarse a realizar una actividad que considera insegura, debiendo solicitar la revisión de la matriz IPER y participar activamente en la revisión
- Para tales fines, todo trabajador, previo a su labor, deberá, en su Inducción, ser entrenado en la utilización de la Matriz de Identificación de Riesgos y Evaluación de Riesgos.

Esta política deberá ser difundida a todos los integrantes de nuestra organización, estará disponible para las partes interesadas y será regularmente actualizada para asegurar su plena vigencia.

El compromiso de todos nuestros empleados con esta política es requerido, y será el punto de partida para evitar los accidentes que se encuentran inherentes a nuestras operaciones.



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Lima, 06 de Mayo del 2016

Gerente General ANDESFISH S.A.C

2.3 POLÍTICA DE SEGURIDAD CONTRA EL USO DE ALCOHOL Y DROGAS

ANDEFISH S.A.C. tiene establecida una política sobre alcohol y drogas, con el objetivo de prevenir, mejorar y mantener la salud y el bienestar de sus funcionarios, garantizando las condiciones que permitan un adecuado desempeño de sus funciones.

Así, ANDEFISH S.A.C. adopta las siguientes directrices, para garantizar el cumplimiento de su política:

La utilización, posesión, distribución y venta de drogas ilícitas, dentro de las instalaciones de ANDEFISH S.A.C. o de las instalaciones de sus clientes y proveedores, durante la jornada de trabajo, está terminantemente prohibida.

De la misma forma, está prohibido el consumo, posesión, distribución y venta de bebidas alcohólicas en las instalaciones de ANDEFISH S.A.C. y de sus clientes y proveedores, durante la jornada de trabajo.

ANDEFISH S.A.C. se reserva el derecho de realizar pruebas de alcoholemia y/o de consumo de drogas ilícitas o de convocar a terceros para que las hagan, en situaciones en que un empleado, directamente contratado o de terceros, esté envuelto en algún accidente y/o presente características o actitudes sospechosas.

La comprobación del uso, transporte, distribución y venta de bebidas alcohólicas o drogas por parte de un empleado de ANDEFISH S.A.C., será pasible de toma de medidas disciplinarias razonables. En la ocurrencia de esta comprobación recaer sobre un profesional contratado por terceros, éste será despedido de su trabajo no debiendo prestar servicios a ANDEFISH S.A.C.

ANDEFISH S.A.C. adopta esta postura consciente de que está en conformidad con su política de Seguridad, Salud en el trabajo y que sus condiciones vienen a colaborar con la formación de una actitud más positiva y saludable.

Lima, 06 de Mayo del 2016



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Gerente General ANDEFISH S.A.C

VER 00

	3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS DE CONTROL	CÓDIGO: PR-SST-003	
		REV.: 00	PAG.: 1/8
		FECHA APROBACIÓN 10-05-16	
ELABORADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: COMITÉ SST	APROBADO POR: COMITÉ SST	

1. OBJETIVO

El objetivo del procedimiento es definir la metodología para la identificación de peligros y la evaluación de riesgos y medidas de control (IPERC) en las actividades asociadas a los productos o servicios de ANDEFISH S.A.C., sobre los cuales tiene influencia y puede controlar, con la finalidad de prevenir daños a la persona y a la propiedad.

2. ALCANCE

Aplica a todos los procesos que se desarrollan dentro de las instalaciones de ANDEFISH S.A.C., incluyendo las actividades de contratistas y visitantes.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 3.1 DS N° 005-2012-TR Reglamento de Ley N°29873, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatorias.
- 3.2 Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional **RG.SST.001**

4. DEFINICIONES

- 4.1 **Peligro:** es la fuente, situación o acto con potencial de daño en términos de enfermedad o lesión a las personas, o una combinación de éstos.
- 4.2 **Identificación del Peligro:** es el proceso de reconocimiento que existe un peligro y definición de sus características.
- 4.3 **Riesgo:** combinación de la probabilidad(es) de que ocurra un evento o exposición peligrosa, y la severidad de la lesión o enfermedad que puede ser causada por el evento o exposición.

	3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS DE CONTROL	CÓDIGO: PR-SST-003	
		REV.: 00	PAG.: 2/8
		FECHA APROBACIÓN 10-05-16	
ELABORADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: COMITÉ SST	APROBADO POR: COMITÉ SST	

4.4 Valoración del Riesgo: proceso de evaluar el riesgo que surge de un peligro, teniendo en cuenta la suficiencia de los controles existentes y de decidir si el riesgo es aceptable o no.

4.5 Riesgo Aceptable: riesgo que ha sido reducido a un nivel que la organización puede tolerar con respecto a sus obligaciones legales y la política de Seguridad y Salud en el Trabajo.

4.6 Medida de Control: medidas que aseguren una adecuada gestión de los riesgos para eliminarlos o minimizarlos.

5. RESPONSABILIDADES

5.1 Los equipos de trabajo, Asistente de Producción y el Jefe de Producción son responsables de identificar los peligros y evaluar los riesgos en cada una de sus actividades, toda actualización deberá comunicarse al Jefe de Producción.

5.2 El personal de la empresa que identifique un potencial riesgo o que requiera una evaluación de posibles peligros debe comunicar al asistente de Producción.

5.3 Todo el personal de la empresa debe cumplir con lo establecido en el presente procedimiento.

	3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS DE CONTROL	CÓDIGO: PR-SST-003	
		REV.: 00	PAG.: 3/8
		FECHA APROBACIÓN 10-05-16	
ELABORADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: COMITÉ SST	APROBADO POR: COMITÉ SST	

6. PROCEDIMIENTO

6.1.1 La identificación de los peligros y evaluación de riesgos y medidas de control (IPERC) se realizará en las áreas, procesos y actividades de la empresa.

6.2 Lista de actividades

6.2.1 Para realizar la identificación de peligros y riesgos se conforman equipos de trabajo, conformados por personal directamente involucrado en la actividad, Supervisores de Línea.

6.2.2 El Responsable del equipo de trabajo elabora una lista de las actividades relacionadas con el proceso que está evaluando, en el formato Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (MA-SST-001).

6.3 Identificación de peligros y riesgos

6.3.1 A continuación el equipo de trabajo identifica los peligros y riesgos asociados de cada actividad

6.3.2 El equipo de trabajo debe considerar los peligros y riesgos generados por:

- Actividades rutinarias y no rutinarias
- Comportamiento, aptitud y factores humanos
- Infraestructura, equipos y materiales
- Peligros generados fuera del lugar de trabajo, que estén bajo el control de la organización.
- Peligros generados en la vecindad del lugar de trabajo por actividades relacionadas con el trabajo, controladas por la organización.

	3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS DE CONTROL	CÓDIGO: PR-SST-003	
		REV.: 00	PAG.: 4/8
		FECHA APROBACIÓN 10-05-16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
JEFE DE PRODUCCIÓN	COMITÉ SST	COMITÉ SST	

6.4 Evaluación de riesgos

6.4.1 El responsable del equipo de trabajo conjuntamente con el Jefe de Producción realizan la evaluación de riesgos en el formato Matriz de Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos (MA-SST-001).

6.4.2 En la Matriz IPERC se registrarán todos los peligros de las actividades que se puedan controlar y aquellas que puedan influir dentro del alcance del SGSST, teniendo en consideración las actividades en desarrollo, nuevas, modificadas o planificadas.

6.4.3 Para la evaluación del riesgo es necesario determinar la probabilidad de que el riesgo se materialice así como la severidad que tendrían sus consecuencias. Con el fin de determinar el valor de la probabilidad (P) y de la severidad (S), se usara el Cuadro N°1 Estimación PROBABILIDAD y SEVERIDAD adoptando la siguiente metodología. Donde la probabilidad (P) está en función del: Número de personas expuestas (A), Frecuencia de la exposición (B), Procedimiento existente (C), y Capacitación (D), al sumar los valores obtenidos en (A), (B), C, D, según el **Cuadro N°1 Estimación de PROBABILIDAD y SEVERIDAD** se obtiene el índice de Probabilidad.

	3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS DE CONTROL	CÓDIGO: PR-SST-003	
		REV.: 00	PAG.: 5/8
		FECHA APROBACIÓN 10-05-16	
ELABORADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN		REVISADO POR: COMITÉ SST	APROBADO POR: COMITÉ SST

Cuadro 1: Estimación de la Probabilidad y Severidad

ÍNDICE	PROBABILIDAD			SEVERIDAD	
	Personas expuestas	Procedimientos existentes	Capacitación		Exposición al riesgo
1	De 1 a 3	Existen son satisfactorios y suficientes	Personal entrenado. Conoce el peligro y lo previene	Al menos una vez al año o Esporádicamente	Lesión sin incapacidad o discomfort /Incomodidad
2	De 4 a 12	Existen parcialmente y no son satisfactorios o suficientes	Personal parcialmente entrenado, conoce el peligro pero no toma acciones de control	Al menos una vez al mes o eventualmente	Lesión con incapacidad temporal o daño a la salud reversible.
3	Más de 12	No existen	Personal no entrenado, no conoce el peligro, no toma acciones de control	Al menos una vez al día o permanentemente	Lesión con incapacidad permanente o daño a la salud irreversible.

	3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS DE CONTROL	CÓDIGO: PR-SST-003	
		REV.: 00	PAG.: 6/8
		FECHA APROBACIÓN 10-05-16	
ELABORADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: COMITÉ SST	APROBADO POR: COMITÉ SST	

6.4.4. Para calcular el valor de la severidad se determina solamente el valor del índice de acuerdo a la estimación de la consecuencia.

Finalmente el valor del riesgo es igual al producto de la probabilidad y la severidad:

$$\text{RIESGO (R)} = \text{PROBABILIDAD (P)} \times \text{SEVERIDAD (S)}$$

De acuerdo al valor del riesgo obtenido, se clasifica Según el Cuadro N° 2 Valoración del Riesgo en las siguientes categorías:

Cuadro 2: Valoración del riesgo

NIVEL DE RIESGO	INTERPRETACIÓN / SIGNIFICADO
Intolerable 25-36	No se debe comenzar ni continuar el trabajo hasta que se reduzca el riesgo. Si no es posible reducir el riesgo incluso con recursos limitados, debe prohibirse el trabajo
Importante 17-24	No debe de 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.
Moderado 9-16	Se deben hacer esfuerzos para reducir el riesgo, determinando las inversiones precisas. Las medidas para reducir el riesgo deben implantarse en un periodo determinado. Cuando el riesgo moderado está asociado con consecuencias extremadamente dañinas (mortal o muy grave), se precisará una acción posterior para establecer, con más precisión, la probabilidad de daño como base para determinar la necesidad de mejora de las medidas de control
Tolerable 5-8	No se necesita mejor la acción preventiva. Sin embargo se deben considerar soluciones más rentables o mejoras que no supongan una carga económica importante. Se requieren comprobaciones periódicas para asegurar que se mantiene la eficacia de las medidas de control.
Trivial 4	No se necesita adoptar ninguna acción.

	3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS DE CONTROL	CÓDIGO: PR-SST-003	
		REV.: 00	PAG.: 7/8
		FECHA APROBACIÓN 10-05-16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
JEFE DE PRODUCCIÓN	COMITÉ SST	COMITÉ SST	

6.5 Determinar las medidas de control

Para reducir la probabilidad de una ocurrencia y/o reducir sus consecuencias (Nivel de Riesgo), se toman medidas de control para los riesgos, considerando:

- a) Eliminación del peligro.
- b) Sustitución, por ejemplo el uso de un material menos nocivo.
- c) Controles de ingeniería, por ejemplo protecciones de máquinas.
- d) Controles administrativos, por ejemplo capacitaciones, señaléticas, marcas de caminos, alarmas.

6.6 Determinar el Riesgo Residual

Luego de haber implementado la medida de control para cada Nivel de Riesgo se procederá a evaluar nuevamente el riesgo conforme lo estipula este procedimiento, denominándolo ahora Riesgo Residual donde este valor debe ser menor al Riesgo inicial.

6.7 Actualización del IPERC

6.7.1 El IPERC será revisado una vez por año por el área usuaria y el área de producción o cuando existan:

- Cambios en las instalaciones, equipos, materiales y procesos.
- Cambios tecnológicos.
- Nuevos proyectos que requieran una total o parcial identificación de peligros y evaluación de riesgos.
- Incidentes o accidentes de trabajo.
- Eliminación de algún peligro incluido en la evaluación inicial.
- Cambios en la legislación.

	3. IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS Y MEDIDAS DE CONTROL	CÓDIGO: PR-SST-003	
		REV.: 00	PAG.: 8/8
		FECHA APROBACIÓN 10-05-16	
ELABORADO POR: JEFE DE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: COMITÉ SST	APROBADO POR: COMITÉ SST	

6.7.2 En caso de actividades propias que no cuenten con un procedimiento de trabajo seguro, instrucción de trabajo, actividades no rutinarias y los trabajos realizados por contratistas, la identificación de peligros y evaluación de riesgos se realiza utilizando el formato Análisis de Trabajo Seguro (F-SST -022).

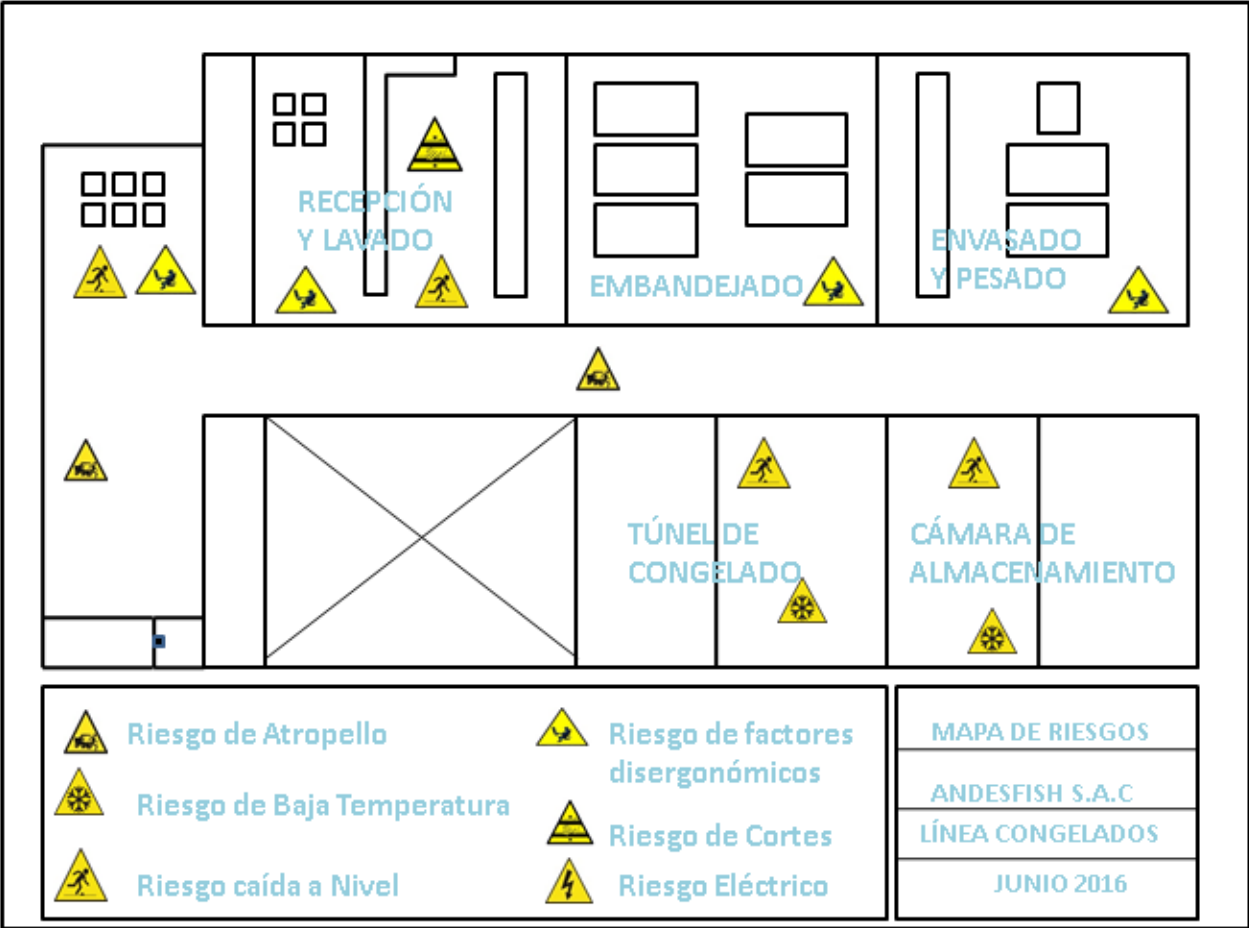
6.8 REGISTROS Y ANEXOS

- MA-SST-001 Matriz de Identificación de peligros y evaluación de riesgos y medidas de control.

7. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

MAPA DE RIESGOS



	4.1 IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS	CÓDIGO: PR-SST-006
		REV.: 01 PAG.: 1/4
		FECHA APROBACIÓN 13-05-16
ELABORADO POR: ASISTENTE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: JEFE RR.HH	APROBADO POR: JEFE PRODUCCIÓN

1. OBJETIVO

El objetivo del presente documento es establecer la metodología a emplear para la identificación, acceso, seguimiento y cumplimiento de los requisitos legales y otros requisitos de seguridad, salud en el trabajo que son aplicables a la organización.

2. ALCANCE

Aplicable a todas aquellas actividades dentro del sistema de gestión de seguridad, salud en el trabajo de ANDESFISH S.A.C.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- 3.1 Constitución Política del Perú de 1993, Art. 7.
- 3.2 Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- 3.3 Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 3.4 D.S. N° 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783 y sus modificatorias.
- 3.5 RM-375-2008-TR Norma Técnica de Factores de Riesgo Disergonómicos y Agentes Físicos.
- 3.6 R.M.312-11-MINSA Protocolos de Exámenes Médico Ocupacionales y Guías de Diagnóstico de los Exámenes Médicos Obligatorios por Actividad

4. DEFINICIONES

- 4.1 **Norma Legal:** documento establecido y aprobado por un organismo del Estado. Puede ser: Ley, Decreto Ley, Decreto Legislativo, Decreto Supremo, Reglamento, Resolución Ministerial, Resolución Administrativa, Resolución Directoral.

	4.1 IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS	CÓDIGO: PR-SST-006
		REV.: 01 PAG.: 2/4
		FECHA APROBACIÓN 13-05-16
ELABORADO POR: ASISTENTE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: JEFE RR.HH	APROBADO POR: JEFE PRODUCCIÓN

4.2 Estudio de Abogados: empresa externa a ANDESFISH S.A.C que brinda servicios de asesoría y consultoría legal

5. RESPONSABILIDADES

5.1 Todo el personal de la empresa debe cumplir con lo definido en el presente procedimiento

5.2 Gerentes, Jefes de Área y Comités son responsables de cumplir con lo indicado en el procedimiento.

5.3 Los Gerentes son responsables de apoyar al Jefe de Producción en la identificación e implementación de las normas legales aplicables.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Identificación y acceso a requisitos Legales

6.1.1 El Estudio de Abogados revisa el diario “El Peruano” y envía al Jefe de Producción, las alertas de las Normas Legales que puedan ser de interés para la seguridad, salud ocupacional de ANDESFISH S.A.C.

6.1.2 El Jefe de RR.HH realiza las consultas al Estudio de Abogados y evalúa la aplicabilidad de las Normas Legales sobre temas de seguridad, salud en el trabajo.

6.1.3 El Jefe de RR.HH en coordinación con el Jefe de Producción y apoyo de la Gerencia, determina la aplicabilidad de las Normas Legales y las ingresa al formato Identificación y Evaluación de Requisitos Legales.

	4.1 IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS	CÓDIGO: PR-SST-006
		REV.: 01 PAG.: 3/4
		FECHA APROBACIÓN 13-05-16
ELABORADO POR: ASISTENTE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: JEFE RR.HH	APROBADO POR: JEFE PRODUCCIÓN

6.1.4 El Asistente de producción, realiza la evaluación del cumplimiento legal de cada una de las normas legales aplicables en la Matriz de Identificación y Evaluación de Requisitos Legales (MA-SST-002).

6.1.5 El Jefe de Producción en coordinación con el Jefe de RR.HH realiza el monitoreo de la implementación de los nuevos dispositivos legales aplicables.

6.1.6 Para “Otros Requisitos” aplicables a la empresa, el Jefe de RR.HH, utilizará la Matriz de Identificación y Evaluación de Requisitos Legales (MA-SST-002) y los formatos adjuntos a los requisitos que se adopten.

6.2 Evaluación del cumplimiento legal

6.2.1 El Jefe de RR.HH, Asistente de Producción anualmente realiza la evaluación del cumplimiento de las Normas Legales utilizando la Matriz de Identificación y Evaluación de Normas Legales (MA-SST-002) y comunican los resultados al Comité de Seguridad, Salud en el trabajo.

6.2.2 En caso de incumplimiento de uno o varios requisitos legales, el Jefe de Producción emite una Solicitud de Acción Correctiva / Preventiva (F-SST-024), la que debe ser resuelta, según el procedimiento de Acciones Correctivas y Preventivas (PR-SST-009).

7. REGISTROS Y ANEXOS

- F-SST-011 Identificación y Evaluación de Requisitos Legales Aplicables

	4.1 IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE REQUISITOS LEGALES Y OTROS	CÓDIGO: PR-SST-006
		REV.: 01 PAG.: 4/4
		FECHA APROBACIÓN 13-05-16
ELABORADO POR: ASISTENTE PRODUCCIÓN	REVISADO POR: JEFE RR.HH	APROBADO POR: JEFE PRODUCCIÓN

8. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

PLAN ANUAL DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO

DE ANDESFISH S.A.C.

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 2/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

ÍNDICE

1. Alcance
2. Línea Base del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo
3. Política de Seguridad y Salud en el trabajo
4. Visión – Misión – Valores de la Empresa
5. Objetivos y Metas
7. Comité y el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.
8. Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos Laborales
9. Organización y Responsabilidades
10. Capacitaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo
11. Procedimientos
12. Inspecciones
13. Salud en el trabajo
14. Clientes, Subcontratos y Proveedores

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 3/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

15. Plan de Contingencias
16. Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedades Ocupacionales
17. Auditorias
18. Reportes y Estadísticas.
19. Implementación del Plan.
20. Mantenimiento de registros.
21. Revisión del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo por el empleador

ANEXO 1: Representantes del Comité SST

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 4/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

1. Alcance

El PL.SST.002 Plan Anual de Seguridad, Salud en el Trabajo establece las actividades aplicables a todos los niveles de ANDESFISH S.A.C. incluyendo los controles sobre contratistas y visitantes que realicen trabajos dentro de las instalaciones de ANDESFISH S.A.C.

El PL.SST.002 Plan Anual de Seguridad, Salud en el Trabajo de ANDESFISH S.A.C. se ha desarrollado teniendo presente la ley N° 29783 Ley de seguridad y Salud en el trabajo, así como su reglamento D.S. N° 005-2012 y sus modificatorias y se basa en los requisitos establecidos en la RM 050-2013-TR Formatos referenciales, que contemplan la información mínima de los registros obligatorios del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo.

2. Línea Base del Sistema de Gestión De Seguridad y Salud en el Trabajo.

ANDESFISH S.A.C. ha planificado el estudio de línea base del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo basada en la ley N° 29783, en el Programa anual se muestra la planificación.

5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 5/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

3. Política de Medio Ambiente, Seguridad y Salud en el Trabajo

ANDEFISH S.A.C. cuenta con una Política de Seguridad y salud en el trabajo la cual ha sido aprobada por el Gerente General. A continuación presentamos la política de ANDEFISH S.A.C.


2.1 POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ANDEFISH, es una Empresa dedicada al procesamiento de productos hidrobiológicos congelados y es en el desempeño de estas actividades que considera necesario promover una cultura de prevención de riesgos en nuestros colaboradores.

Para ello ANDEFISH asume los siguientes compromisos:

- Identificar los peligros, evaluar y controlar los riesgos significativos de seguridad y salud en el trabajo.
- Mantener las condiciones de higiene y limpieza en las instalaciones.
- Cumplir con la normativa legal aplicable.
- Promover y motivar en la prevención de riesgos del trabajo en todas sus actividades, mediante la comunicación y participación en las medidas para el control de los mismos.
- Capacitar al personal en la prevención de riesgos del trabajo para que sea competente en el desempeño de sus funciones.
- Fomentar, garantizar las condiciones de seguridad, salud e integridad físico-mental del personal durante el desarrollo de las labores en el centro de trabajo.
- Mejorar continuamente, en las acciones relativas a la prevención de riesgos laborales y de Salud en el trabajo en el centro de trabajo.
- Difundir y promover esta política a todos nuestros clientes internos y clientes externos, estando a disposición de cualquier parte interesada.

Lima, 06 de Mayo del 2016



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
Gerente General ANDEFISH S.A.C

VER 00

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 6/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

Esta Política es revisada anualmente, con el fin de validar su vigencia, durante las reuniones de Revisión por la Alta Gerencia.

4. Visión – Misión – Valores de la Empresa

Misión de ANDESFISH S.A.C.

ANDESFISH S.A.C. debe convertirse en la primera opción obvia y brindar el mejor valor posible a nuestros clientes, accionistas y empleados

Visión de ANDESFISH S.A.C.

Queremos que nuestros clientes nos consideren como sus Socios para la productividad

Valores de ANDESFISH S.A.C.

Los principios de ANDESFISH S.A.C. se reflejan en los tres valores centrales que forman la base que debe guiar a todos los empleados de ANDESFISH en nuestras acciones:

- **Mente Abierta**
- **Juego Limpio**
- **Espíritu de Equipo**

5. Objetivos y Metas

Periódicamente, los integrantes de ANDESFISH S.A.C. establecen estrategias y directivas generales, a partir de éstos, se establece y aprueba los objetivos y metas de Seguridad, Salud en el trabajo. Estos son difundidos a las diferentes regiones del Grupo.

5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 7/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

La Alta Gerencia de ANDESFISH S.A.C. adopta las estrategias, objetivos y metas, estableciendo a partir de ellos establece las metas e indicadores de seguimiento.

Los objetivos de Seguridad y Salud en el Trabajo han sido planteados para el periodo 2015-2016:

OBJETIVO	INDICADOR	META	RESPONSABLES	Frecuencia de seguimiento	
Identificar, evaluar y controlar los riesgos a la seguridad, salud y medio ambiente	Realizar Inspecciones de Seguridad y Salud en el trabajo	%I=(N° INS. Realizadas /N° Inspecciones Programadas)*100	Cumplimiento del 90 % programa de Inspecciones	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Mensual
	Mantenimiento de los Índices de Control Reactivos	Índice de Frecuencia Índice de Severidad Índice de Accidentabilidad	≤ 0 ≤ 0 ≤ 0	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Mensual
	Cumplir con el Programa Anual de Capacitación	Capacitaciones Ejecutadas vs Capacitaciones programadas	Cumplimiento de Capacitación 90 %	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Mensual
	Cumplir con el Programa Anual de Higiene Industrial	# Monitoreos realizado	1	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Anual
	Cumplir con el Programa Anual de Simulacros	Mínimo 2 Simulacros al año	>2 Simulacros	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Semestral

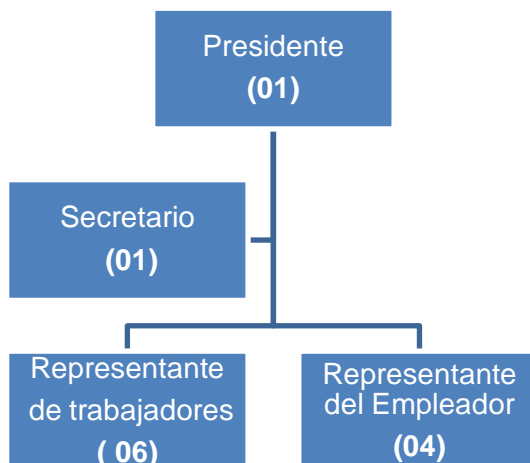
5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 8/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

Asegurar que todo el personal de ANDESFISH S.A.C., proveedores, contratistas, clientes reciban la información y sean involucrados en el sistema SGSST	Efectividad en los procedimientos de Comunicación Interna, Comunicación Externa	# de Comunicados enviados	>2Comunicados Enviados	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Mensual
Cumplir con la legislación vigente		Implementar 80% de las actividades para lograr el cumplimiento de la legislación	90 % de Cumplimiento de los requisitos Legales	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Anual
Optimizar las competencias del personal en seguridad, salud en el trabajo		Capacitaciones Ejecutadas vs Capacitaciones programadas	Cumplir con el 90% del Programa Anual de Capacitación y Entrenamiento	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Anual
Mejorar la salud y el bienestar de nuestros empleados		Implementar Programa de Salud Ocupacional .Vigilancia Médica Ocupacional	Establecer / mantener programa de salud y bienestar	Medico Ocupacional	Mensual

5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 9/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

6. Comité y Supervisor de Seguridad y Salud en el Trabajo

ANDESFISH S.A.C. cuenta con un Comité de Seguridad, Salud en el trabajo, ahora en adelante Comité SST, el cual está conformado de la siguiente manera:



El Comité SST se encarga de evaluar el desempeño de la seguridad, salud en el trabajo en ANDESFISH S.A.C. En este comité participan los representantes de los trabajadores y los representantes de Gerencia, cumpliendo con lo establecido en ley, los representantes de trabajadores han sido elegidos por medio de un proceso electoral entre los trabajadores de la organización.

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 10/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.

Por otro lado ANDEFISH S.A.C. ha elaborado el **RG.SST.001 Reglamento de Seguridad, Salud en el trabajo**, el cual es aprobado por el Comité SST, este reglamento contempla los requisitos establecidos en la legislación nacional vigente. Este documento es difundido a todo el personal de ANDEFISH S.A.C. para su aplicación, incluyendo contratistas y visitantes.

7. Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos Laborales

ANDEFISH S.A.C. cuenta con el **PR. SST .003 Identificación de Peligros y evaluación de riesgos** y el documento donde se establece la metodología para identificar permanentemente los peligros a la salud, con la finalidad de evaluar los riesgos generados para establecer las medidas de control necesarias.

Los resultados de la aplicación del procedimiento se encuentra registrado en el **F.SST.028 Matriz de Identificación de peligros y evaluación de riesgos**, esta matriz se encuentran disponibles en el SGSST de ANDEFISH S.A.C.

De la evaluación, ANDEFISH S.A.C identifica los peligros a los cuales se establecen controles operacionales para el control y minimización de los mismos.

Mediante el documento **F.SST.029 Listado de peligros y riesgos significativos** la Alta Gerencia ha decidido comunicar a todo el personal de la organización incluyendo sus contratistas permanentes los peligros significativos identificados en la organización, por otro lado se comunicará dicha información a otras partes interesadas externas (clientes, entidades gubernamentales, entre otros) solo si estos lo requieren como parte de la mejora en controles de seguridad y salud para el personal de la organización.

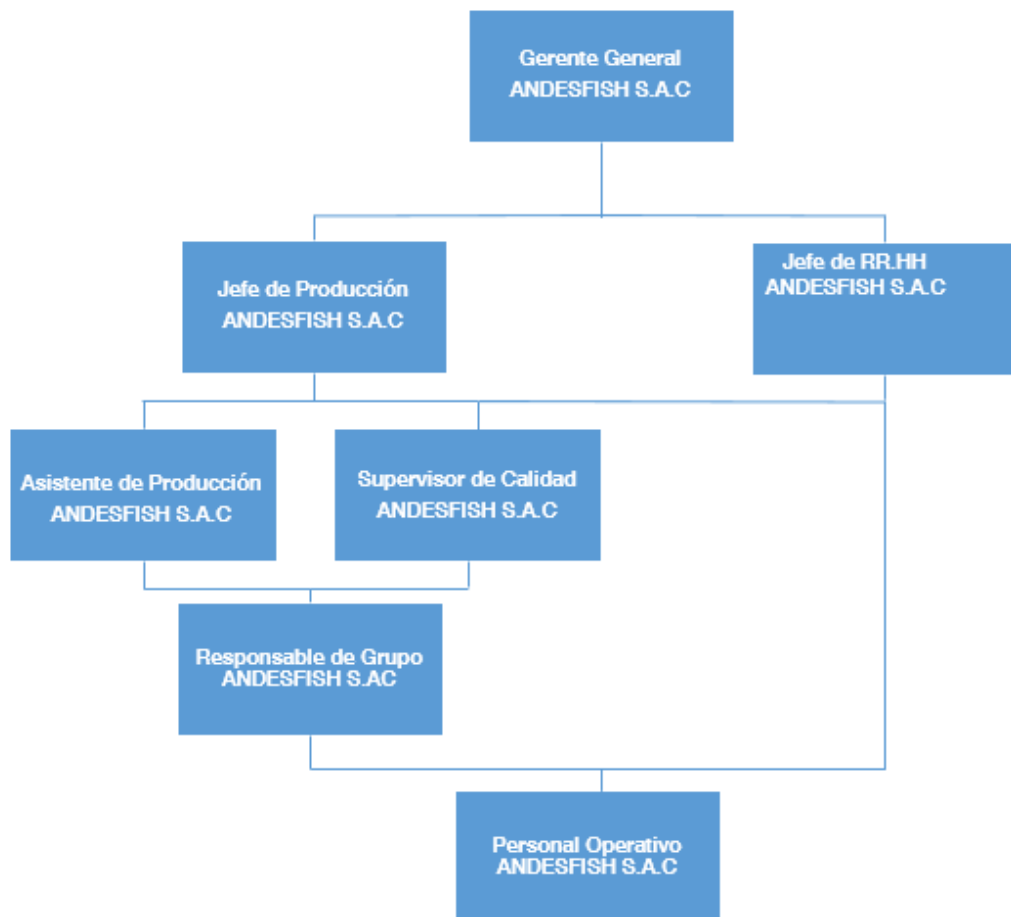
	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 11/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

Los responsables de aquellas áreas donde las empresas terceras (contratistas) desarrollan actividades para ANDESFISH S.A.C. deben asegurar, a través de inspecciones u otras formas de evaluación, que los controles asociados a sus peligros, riesgos, son establecidos y aseguren los resultados esperados. Todos los contratistas permanentes y no permanentes siguen los lineamientos establecidos en el **PR.SST.007 Lineamientos para proveedores y contratistas**

8. Organización y Responsabilidades.

Con el propósito de planificar, implementar y mantener el Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo; ANDESFISH S.A.C ha establecido el siguiente nivel de organización:

5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 12/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST



	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 13/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

La Gerencia General de ANDEFISH S.A.C.

La Gerencia de ANDEFISH S.A.C. está conformada por las siguientes representantes:

- Gerente General

Entre las responsabilidades de la Gerencia General podemos mencionar:

- Designa a su Representantes del Empleador ante el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Asegura la provisión de los recursos mediante la aprobación de presupuestos.
- Determina la conveniencia y pertinencia del, implementado.
- Revisa y aprueba la Política de Seguridad y Salud en el trabajo de ANDEFISH S.A.C.
- Aprueba y revisa el cumplimiento de los objetivos SST (Seguridad, Salud en el Trabajo)
- Revisa e informa el desempeño del SGSST anualmente

JEFE DE PRODUCCIÓN

La Gerencia General ha nombrado como representante del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo al Jefe de Producción.

- Entre sus responsabilidades con el SGSST podemos mencionar:
- Asegura la implementación y mantenimiento de los procesos necesarios para el SGSST
- Informa a la Gerencia General sobre el desempeño del SGSST.
- Asegura que se promueva en los trabajadores la toma de conciencia de los requisitos del SGSST y partes interesadas, entre otras.

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 14/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- Todas estas actividades las realiza con el apoyo del Gerente General y con el Asistente de Producción.

Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

Ejecutado por la Gerencia General, la frecuencia de reunión es mensual y se revisan los recursos necesarios para el mantenimiento del SGSST.

9. Capacitaciones en Seguridad y Salud en el Trabajo

El Comité de SST ha aprobado el **PG.SST.002 Programa Anual de Capacitación en SST**

10. Procedimientos

ANDEFISH S.A.C. ha desarrollado procedimientos escritos para el mantenimiento y mejora del sistema de Seguridad y Salud en el trabajo, basados en los requisitos de ANDEFISH S.A.C., la normativa legal vigente, así como los estándares corporativos.

11. Inspecciones Internas de Seguridad y Salud en el Trabajo

ANDEFISH S.A.C. cuenta con el **PG.SST.006 Programa de Inspecciones del SGSST.**

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 15/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

12. Salud Ocupacional

A partir de la evaluación de riesgos realizada en ANDESFISH S.A.C. se ha determinado el **PG.HR.002 Programa Anual de Salud en el Trabajo**, la Jefatura de Recursos Humanos es la responsable del seguimiento de dicho programa.

13. Clientes, Subcontratos y Proveedores.

En el **PR.SST.007 Lineamientos para proveedores y contratistas** se han establecido los lineamientos a seguir para el control en temas de seguridad y salud en el trabajo para los contratistas y proveedores de ANDESFISH S.A.C. Adicionalmente, se cuenta con el procedimiento **PO.SST.008 Control de Visitantes**, donde se incluye los controles de seguridad y salud durante este proceso.

14. Plan de Respuesta ante Emergencias

ANDESFISH S.A.C. ha implementado el **PL.SST.002 Plan respuesta ante emergencias**, las emergencias han sido identificadas durante la evaluación de riesgos.

15. Investigación de Accidentes, Incidentes y Enfermedades Ocupacionales

ANDESFISH S.A.C. ha establecido el procedimiento de **PR.SST.012 Reporte e Investigación de Incidentes** en donde se definen las responsabilidades y la metodología para la identificación del análisis de causa, la necesidad de correcciones, acciones correctivas y preventivas.

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 16/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

16. Auditorías

El Comité SST de ANDESFISH S.A.C. aprueba anualmente el **PG.SST.003 Programa anual de auditorías internas**, los lineamientos para la ejecución de estas auditorías se establecen en el procedimiento **PR.SST.010 Auditorías Internas**.

17. Reportes y Estadísticas.

Mensualmente, el área de SST realiza el seguimiento a los Indicadores de desempeño de Seguridad y Salud en el Trabajo. Los Índices de Frecuencia, Severidad y Accidentabilidad son los indicadores básicos con los que trabaja el Programa de Seguridad. Las estadísticas de seguridad están representadas por cuadros con sus respectivos gráficos, para conocimiento del personal.

18. Implementación del Plan

Presupuesto

En el mes de Diciembre, el Jefe de Producción presenta para su revisión y aprobación el Presupuesto Anual requeridos para el siguiente año. Este documento identifica los recursos esenciales para el mantenimiento y mejora de sus operaciones incluidas las actividades de soporte al Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo. Estos recursos pueden incluir: a) personal, b) suministros, c) infraestructura, d) tecnología, entre otros necesarios para el mantenimiento y mejora del Sistema. Adicionalmente, ANDESFISH S.A.C., a través de la Jefatura de Producción encargada de asesorar y realizar el seguimiento de los controles establecidos para la Seguridad y Salud de los trabajadores de la empresa.

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 17/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

Programa de Seguridad, Salud en el Trabajo

ANDESFISH S.A.C. ha desarrollado el **PG.SST.001 Programa Anual de Seguridad y Salud en el trabajo** ; teniendo en cuenta los lineamientos establecidos en la R.M. 050-2013.

19. Mantenimiento de registros

Teniendo en cuenta que los registros proporcionan evidencia de: a) la conformidad con los requisitos, y b) el funcionamiento efectivo del Sistemas de Gestión, están controlados por cada responsable del área donde son generados o utilizados. ANDESFISH S.A.C. cuenta con procedimiento documentado “**PR.SST.002 Control de Registros**” donde se define los controles necesarios para la identificación, almacenamiento, recuperación, protección, acceso, tiempo de retención y destino final de los registros del sistema integrado de gestión.

20. Revisión del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo por el empleador

El Gerente General conjuntamente en el Jefe de Producción, y Jefe de RRR.HH anualmente se reúnen para revisar el desempeño del Sistema de Seguridad y Salud en el trabajo con la finalidad de asegurar su conveniencia, adecuación y eficacia continúa.

Los elementos de entrada para la Revisión por la Dirección deben incluir:

- Resultados de las auditorías internas
- Requisitos legales
- Comunicaciones de partes interesadas externas.

	5.1 PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: PL.SST.002
		REV.: 04 PÁG.: 18/18
		FECHA APROBACIÓN 18/12/15
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Supervisor Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- Desempeño Seguridad y Salud Ocupacional.
- Grado de cumplimiento de los objetivos y metas.
- Estado de acciones correctivas y preventivas.
- Evolución de los requisitos legales.
- Revisión de la Política de Seguridad, Salud en el Trabajo de ANDEFISH S.A.C.
- Seguimiento de las acciones resultantes de las revisiones previas llevadas por la Gerencia y Jefaturas.

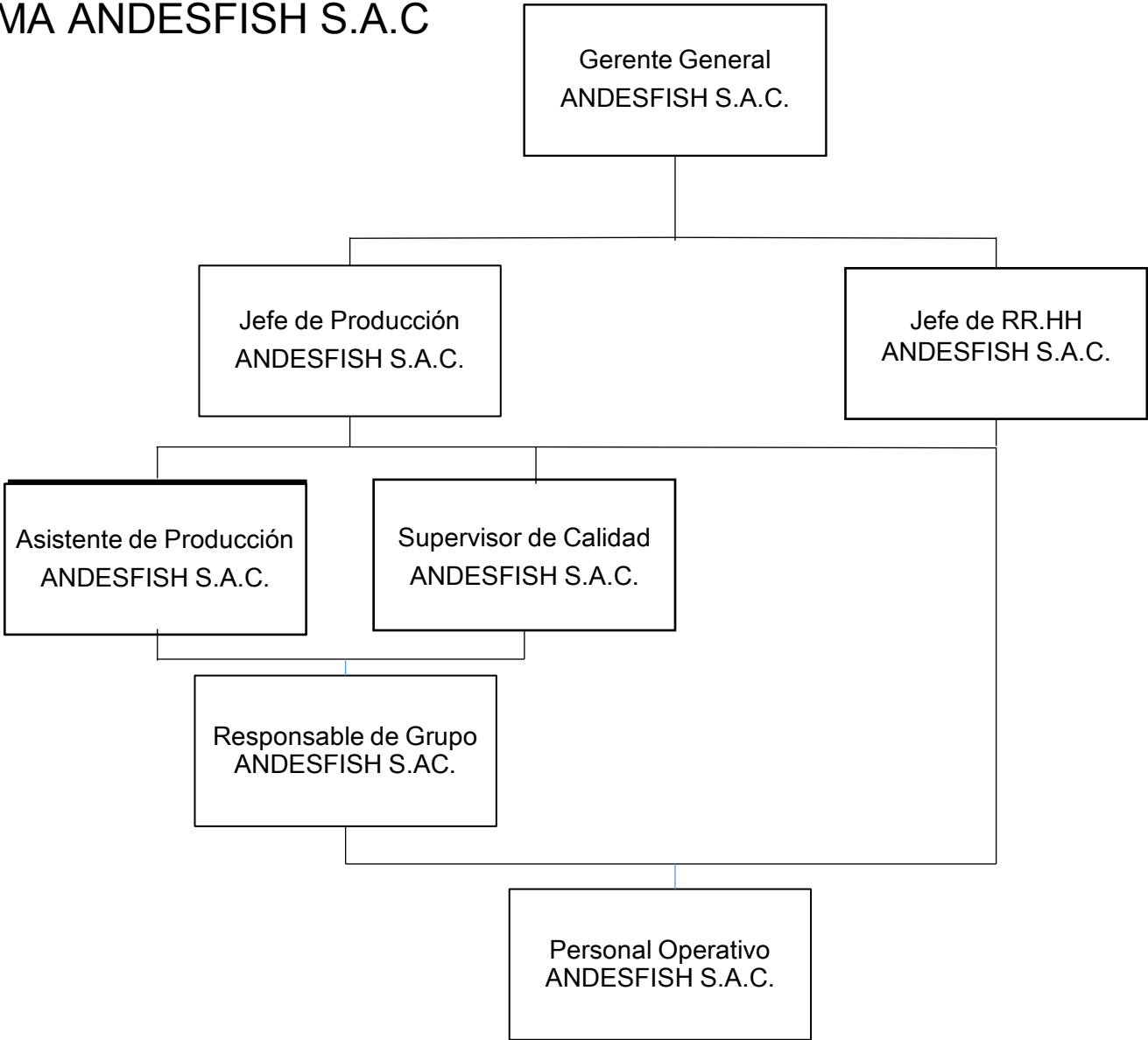
Los acuerdos de la Revisión son registrados en el **Informe de la Revisión del SGSST** por la Dirección, la cual es difundida en el Comité SST y el SGSST para acceso de todos los trabajadores

OBJETIVOS Y METAS DEL SST - 2016

FECHA APROBACIÓN: 02/12/15

PRINCIPIO DE LA POLÍTICA	OBJETIVO	INDICADOR	META	RESPONSABLES	Frecuencia de seguimiento	
Identificar y evaluar los peligros, riesgos inherentes a nuestras actividades a fin de prevenir, y controlar cualquier riesgo generado por nuestras actividades y servicios que pudieran afectar la integridad de nuestros colaboradores y usuarios de nuestros servicios.	Identificar, evaluar y controlar los riesgos a la seguridad, salud en el trabajo	Realizar Inspecciones de Seguridad y Salud en el trabajo	%I=(N° INS. Realizadas /N° Inspecciones Programadas)*100	Cumplimiento del 90 % programa de Inspecciones	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Mensual
		Mantenimiento de los Índices de Control Reactivos	Índice de Frecuencia Índice de Severidad Índice de Accidentabilidad	≤ 0 ≤ 0 ≤ 0	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Mensual
		Cumplir con el Programa Anual de Capacitación	Capacitaciones Ejecutadas vs Capacitaciones programadas	Cumplimiento de Capacitación 90 %	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Mensual
		Cumplir con el Programa Anual de Higiene Industrial	# Monitoreos realizado	1	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Anual
		Cumplir con el Programa Anual de Simulacros	Mínimo 2 Simulacros al año	>2 Simulacros	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Semestral
Difundir a toda la organización y garantizar de que los trabajadores y representantes sean consultados y participen activamente en todos los elementos del Sistema de Gestión de la Seguridad, Salud en el Trabajo	Asegurar que todo el personal de ANDESFISH S.A.C, proveedores, contratistas, clientes reciban la información y sean involucrados en el sistema SGSST	Efectividad en los procedimientos de Comunicación Interna, Comunicación Externa	# de Comunicados enviados	> 2 Comunicados Enviados	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Mensual
3. Promover el mejoramiento continuo del Sistema de gestión integrado dando cumplimiento a las disposiciones legales y otras exigencias en materia de seguridad, salud en el trabajo	Cumplir con la legislación vigente	Implementar 80% de las actividades para lograr el cumplimiento de la legislación	90 % de Cumplimiento de los requisitos Legales	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Anual	
	Optimizar las competencias del personal en seguridad, salud en el trabajo	Capacitaciones Ejecutadas vs Capacitaciones programadas	Cumplir con el 90% del Programa Anual de Capacitación y Entrenamiento	Jefe de Producción /Asistente de Producción	Anual	
	Mejorar la salud y el bienestar de nuestros empleados	Implementar Programa de Salud Ocupacional .Vigilancia Medica Ocupacional	Establecer / mantener programa de salud y bienestar	Médico Ocupacional	Mensual	

6.1 ORGANIGRAMA ANDES FISH S.A.C



	7.1 SENSIBILIZACIÓN, CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD	CÓDIGO: PR.SST.008	
		VER.: 00	PAG.: 1/5
		FECHA APROBACIÓN Agosto 02/08/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
ASISTENTE PRODUCCIÓN	JEFE RR.HH	JEFE PRODUCCIÓN	

1. OBJETIVO

- Identificar las necesidades de formación y entrenamiento del personal que realiza tareas que pueden tener impacto sobre la seguridad, salud en el trabajo.
- Proporcionar formación y entrenamiento para satisfacer dichas necesidades y realizar la evaluación de la eficacia de las acciones tomadas.
- Realizar el proceso de inducción en seguridad, salud en el Trabajo al personal nuevo, antes de ingresar a su puesto de trabajo.

2. ALCANCE

Se aplica a todo el personal de la empresa comprendido dentro del SGSST de seguridad, Salud en el trabajo.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- DS N° 005-2012-TR Reglamento de Ley N°29873, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional **RG.SST.001**
- Manual del Sistema Integrado de Gestión **MN.SST.001**

4. DEFINICIONES

Competencia

Habilidades, aptitudes y comportamientos que posee una persona para realizar una actividad o tarea.

	7.1 SENSIBILIZACIÓN, CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD	CÓDIGO: PR.SST.008
		VER.: 00 PAG.: 2/5
		FECHA APROBACIÓN Agosto 02/08/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
ASISTENTE PRODUCCIÓN	JEFE RR.HH	JEFE PRODUCCIÓN

Inducción

Preparación del personal en las políticas, procedimientos y reglamentos de la empresa.

5. RESPONSABILIDADES

Gerente General

- Es responsable de proporcionar los recursos para realizar la formación y entrenamiento del personal.
- Asegurar que los trabajadores asistan a las capacitaciones y/o entrenamiento en SGSST

Jefe de Producción /Asistente de Producción

- Es responsable de la inducción, capacitación y entrenamiento en el SGSST.
- Registrar la capacitación y mantener las listas de asistencia a las capacitaciones de seguridad.

Trabajadores

- Son responsables de asistir a las capacitaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo y cumplir con los requerimientos indicados en estas sesiones.

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

6.1 Inducción en SGSST de Personal Nuevo

- 6.1.1 El Jefe de RR.HH coordinara con el Jefe de Producción para establecer lugar, fecha y hora a dictar las charlas de inducción al personal nuevo.

	7.1 SENSIBILIZACIÓN, CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD	CÓDIGO: PR.SST.008	
		VER.: 00	PAG.: 3/5
		FECHA APROBACIÓN Agosto 02/08/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
ASISTENTE PRODUCCIÓN	JEFE RR.HH	JEFE PRODUCCIÓN	

6.1.2 El Jefe de Producción y asistente de producción realizan la inducción en SGSST al personal nuevo, considerando los siguientes temas:

- Sensibilización en el SGSST
- Política y Objetivos del SGSST
- Identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control
- Planes de emergencia
- Importancia del Orden y Limpieza en al área de trabajo
- Plan de Emergencia
- Disposición de Residuos Sólidos

6.1.3 El asistente de producción entrega los siguientes documentos al personal nuevo:

- Política de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Política de Negativa
- Cartilla de Recomendaciones
- Reglamento de Seguridad y salud en el Trabajo

La inducción es registrada en el formato **F.SST.012.Registro de Inducción, Capacitación y Simulacros.**

6.1.4 El personal rinde un examen al inicio de la inducción y un examen final para así poder evaluar la eficiencia de la inducción impartida.

	7.1 SENSIBILIZACIÓN, CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD	CÓDIGO: PR.SST.008
		VER.: 00 PAG.: 4/5
		FECHA APROBACIÓN Agosto 02/08/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
ASISTENTE PRODUCCIÓN	JEFE RR.HH	JEFE PRODUCCIÓN

6.2 Identificación de necesidades de capacitación y entrenamiento en SGSST

6.2.1 El Jefe de Producción identifica las necesidades capacitación y entrenamiento tomando en cuenta lo siguiente:

- Objetivos de seguridad, salud en el trabajo
- Peligros y riesgos significativos
- Estadísticas de incidentes, actos y condiciones sub estándar

6.3 Elaboración del Programa Anual de Capacitación y Entrenamiento

Según la identificación de las necesidades de Seguridad y Salud en el trabajo se elabora el **PG.SST.002 Programa de Capacitación**. Si durante la ejecución de capacitaciones se identifica alguna otra necesidad este programa podrá ser modificado.

6.4 Ejecución del Programa Anual de Capacitación y Entrenamiento

La capacitación y/o entrenamiento se realiza interna o externamente considerando la capacidad, habilidad de lenguaje y alfabetismo del personal.

La capacitación es registrada en el **F.SST.012. Registro de Inducción, Capacitación y Simulacros**.

6.5 Sensibilización

El personal es sensibilizado en temas relacionados a Seguridad y Salud semanalmente.

La asistencia a la sensibilización es registrada en el **F.SST. Registro de Inducción, Capacitación y Simulacros**.

	7.1 SENSIBILIZACIÓN, CAPACITACIÓN Y ENTRENAMIENTO EN SEGURIDAD	CÓDIGO: PR.SST.008	
		VER.: 00	PAG.: 5/5
		FECHA APROBACIÓN Agosto 02/08/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	APROBADO POR:
ASISTENTE PRODUCCIÓN		JEFE RR.HH	JEFE PRODUCCIÓN

6.6 Contratistas

El personal contratista permanente recibe la inducción y asiste a sensibilizaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo.

7. REGISTROS Y ANEXOS

- **F.SST.012 .Registro de Inducción, Capacitación y Simulacros.**
- **PG.SST.002** Programa de Capacitación en Seguridad y Salud en el trabajo

8. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

8.1. COMUNICACIÓN Y CONSULTA		CÓDIGO: PR.SST.011	
		VER.: 05	PÁG.: 1/5
		FECHA APROBACIÓN 13/05/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe RR.HH	Jefe Producción	

1. OBJETIVO

Establecer las actividades para garantizar que la información relacionada a seguridad, salud ocupacional y medio ambiente sea comunicada en forma regular, oportuna y apropiada desde y hacia los empleados, a los contratistas y visitantes; así como también establecer las actividades para la recepción, documentación y respuesta a las comunicaciones pertinentes de las partes interesadas externas.

2. ALCANCE

Aplicable en todas aquellas actividades del Sistema de Gestión de seguridad, salud en el trabajo de ANDESFISH S.A.C.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- DS N° 005-2012-TR Reglamento de Ley N°29873, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional **RG.SST.001**
- Manual del Sistema Integrado de Gestión **MN.SST.001**

4.

DEFINICIONES

Consulta

– Se refiere a la búsqueda de información ó asesoría de otros considerando sus conocimientos especializados.

Comunicaciones

– Proceso de proporcionar información de diversas maneras de modo que el receptor entienda el mismo mensaje que el emisor pretende.

	8.1. COMUNICACIÓN Y CONSULTA	CÓDIGO: PR.SST.011	
		VER.: 05	PÁG.: 2/5
		FECHA APROBACIÓN 13/05/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe RR.HH	Jefe Producción	

5. RESPONSABILIDADES

Todo el personal de la empresa debe cumplir con lo establecido en el presente procedimiento.

El Jefe de Producción es responsable de brindar información al personal en temas de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Comunicación interna

- Los canales de consulta y comunicación interna relacionados a seguridad, salud en el trabajo, que se utilizan en la empresa son: panel informativo, medio físicos y correo electrónico.
- El personal utiliza las Cartillas de Reportes de Riesgo para comunicar condiciones subestándar , actos subestándar y cuasi accidentes en su lugar de trabajo, las cuales son entregadas al Área de Producción para su respectivo seguimiento y cierre.

6.2 Comunicación a Contratistas

- La comunicación a los contratistas permanentes se realiza en inducción, capacitaciones, cartillas, entre otros.

6.2.1 La comunicación a los contratistas no permanentes se realiza antes de cada trabajo a realizar y consiste en elaborar un Análisis de Trabajo Seguro (F-SST-022) – ATS en el cual se identifican los peligros y evalúan los riesgos del área de trabajo.

6.3 Comunicación a Visitantes

6.3.1 La comunicación a los visitantes de la oficina principal se realiza a través de la “Cartillas de Visitantes”, las cuales son entregadas al ingreso por el personal de Vigilancia, luego se les entrega un pase de ingreso de acuerdo a la zona que se dirige.

8.1. COMUNICACIÓN Y CONSULTA		CÓDIGO: PR.SST.011	
		VER.: 05	PÁG.: 3/5
		FECHA APROBACIÓN 13/05/16	
ELABORADO POR: Asistente Producción		REVISADO POR: Jefe RR.HH	APROBADO POR: Jefe Producción

6.4 Comunicación de partes interesadas externas

6.4.1 Las comunicaciones relacionadas a seguridad, salud en el trabajo, de las partes interesadas externas son recibidas en Recepción y entregadas al Jefe de Producción, quién procede a responder dichas comunicaciones; de ser necesario el Jefe de Producción consultará al Comité de Seguridad y Salud en el trabajo.

6.4.2 La comunicación a entidades externas de la empresa se indica en el siguiente cuadro:

Comunicación	Responsable	Frecuencia	Entidad Externa	Registro
Estadísticas Accidentes/Incidentes	Jefe de Producción	Mensual	N.A.	Estadísticas
Accidentes mortales	Jefe de Producción	Cuando ocurran /Dentro de las 24 horas	Ministerio de trabajo	Reporte de Accidente e Incidente
Accidentes /Incidentes peligrosos	Jefe de Producción	Cuando ocurran /Dentro de las 24 horas	Ministerio de trabajo	Reporte de Accidente e Incidente

	8.1. COMUNICACIÓN Y CONSULTA	CÓDIGO: PR.SST.011	
		VER.: 05	PÁG.: 4/5
		FECHA APROBACIÓN 13/05/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe RR.HH	Jefe Producción	

6.5 Participación y Consulta

6.5.1 Para representar a los empleados en los asuntos de seguridad y salud ocupacional se ha conformado el Comité de Seguridad, Salud en el trabajo, de acuerdo a lo establecido en el DS N° 005-2012 Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo, quienes se reúnen mensualmente y tratan los siguientes temas:

- Lectura del Acta anterior
- Estadística de accidentes (accidentes, investigación y acciones correctivas)
- Reportes de Riesgos
- Inspecciones planeadas
- Capacitación en Seguridad y Salud en el Trabajo
- Participación y Consulta a trabajadores, si fuese necesario.

6.5.2 Los acuerdos del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo son registrados en el Libro de Actas, el cual se encuentra en el área de producción.

6.5.3 La información proporcionada a través de los canales de comunicación, incluye temas relacionados con: Peligros y Riesgos asociados a las actividades, política y objetivos de Seguridad y Salud, Representante de la Gerencia, Representantes de los Trabajadores y otros temas sobre el SGSST.

7. REGISTROS Y ANEXOS

. REGISTROS Y ANEXOS

- PR.SST.008 Sensibilización y Capacitación y entrenamiento en Seguridad y Salud en el trabajo
- Libro de Actas

	8.1. COMUNICACIÓN Y CONSULTA	CÓDIGO: PR.SST.011	
		VER.: 05	PÁG.: 5/5
		FECHA APROBACIÓN 13/05/16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Producción	Jefe RR.HH	Jefe Producción	

8. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Elaborado por	Revisado por	Aprobado por
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité de SST
Fecha: Abril 2016	Revisado: Abril 2016	Aprobado: Abril 2016

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 2 of 82

TABLA DE CONTENIDO

Capítulo I : Disposiciones Generales_____	5
Capítulo II: Objetivos y Alcances_____	6
Capítulo III:Sistema de Gestión y Seguridad en el Trabajo_____	7
Capítulo IV:Liderazgo y compromiso_____	8
Capítulo V: Política de Seguridad y Salud en el Trabajo_____	11
Capítulo VI: Atribuciones y obligaciones_____	14
Capítulo VII: Programa de Seguridad y Salud en el Trabajo_____	22
Capítulo VIII: Estándares de Seguridad y Salud en las instalaciones_____	34
Capítulo IX: Estándares de Seguridad y Salud en el Trabajo en las operaciones _____	34
Capítulo X: Estándares de Seguridad y Salud en el Trabajo en las oficinas administrativas_____	50
Capítulo XI: Preparación y respuesta para casos de emergencias_____	55
Capítulo XII: Accidentes de Trabajo_____	70
Capítulo XIII: Enfermedades Profesionales _____	75

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 3 of 82

Capítulo XIV: Control de ingreso y salida de las operaciones_____ **79**

Capítulo XVI: Estándares de Seguridad en otras actividades de

ANDEFISH S.A.C_____ **81**

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 4 of 82

INTRODUCCIÓN

Se elabora el presente Reglamento, de acuerdo a lo establecido en las normas legales aplicables en materia en Seguridad, Salud en el trabajo.

- ✓ Constitución Política del Perú de 1993, Art. 7.
- ✓ Ley N° 26842 Ley General de Salud.
- ✓ Ley N° 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- ✓ D.S. N° 005-2012-TR Reglamento de la Ley N° 29783
- ✓ RM-375-2008-TR Norma Técnica de Factores de Riesgo Disergonómicos y Agentes Físicos.
- ✓ R.M.312-11-MINSA Protocolos de Exámenes Médico Ocupacionales y Guías de Diagnóstico de los Exámenes Médicos obligatorios por actividad

ANDESFISH S.A.C., considera que es de su entera responsabilidad la prevención de Riesgos y la seguridad de su personal y que esta responsabilidad debe ser compartida por cada trabajador mediante el estricto cumplimiento de disposiciones y reglas que contiene el presente documento.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 5 of 82

Las disposiciones contenidas en el presente Reglamento han sido preparadas con el objeto de proporcionar al personal de ANDESFISH S.A.C. los elementos necesarios para prevenir accidentes y/o enfermedades Salud en el Trabajadores , realizando un trabajo más seguro.

CAPÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1: El presente reglamento RG.SST.001 Reglamento de Seguridad, Salud en el trabajo se ha desarrollado teniendo presente la ley N° 29783 Ley de seguridad y Salud en el trabajo, con la finalidad de promover y mantener una cultura de prevención de riesgos laborales en ANDESFISH S.A.C.

Art. 2: El alcance del presente reglamento es aplicable todos los niveles de ANDESFISH S.A.C: Gerencias, Jefaturas, Asistentes, operarios y otros (empresas prestadoras de servicio, contratistas, sub contratistas, convenios laborales, visitas, etc.), a que realicen trabajos dentro de las instalaciones de ANDESFISH S.A.C.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 6 of 82

CAPÍTULO II

OBJETIVOS Y ALCANCES

A. OBJETIVOS

- Establecer los lineamientos principales para asegurar el bienestar integral del trabajador, visitante y tercero, que presten servicios a ANDESFISH S.A.C., con el fin de brindar las mejores condiciones de trabajo, así como la promoción de una cultura de prevención de riesgos.
- Contribuir a la continuidad de sus operaciones y proteger el patrimonio y la imagen de ANDESFISH S.A.C.
- Asegurarse de que todos los empleados, sean capacitados e instruidos adecuadamente a fin de que realicen sus actividades de una manera segura.
- Asegurar que las operaciones cumplan la legislación vigente.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 7 of 82

B. ALCANCE

El presente Reglamento de Seguridad, Salud en el trabajo; establece normas aplicables a todos los niveles de ANDESFISH S.A.C. : Gerencias, Jefaturas, Asistentes y otros (empresas prestadoras de servicio, contratistas, sub contratistas, convenios laborales, visitas, etc.), que realicen trabajos dentro de las instalaciones de ANDESFISH S.A.C.

CAPÍTULO III SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Art. 3: ANDESFISH S.A.C. cuenta con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo implementado, donde se ha verificado la concordancia entre sus requisitos y los estipulados en la Ley 29783 y su reglamento.

Art. 4: ANDESFISH S.A.C. permite que todos los trabajadores participen de manera activa y efectiva en el Sistema de seguridad y Salud en trabajo:

- Realizando consulta , información y capacitación
- Realizando la convocatoria a las elecciones de los miembros del Comité.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 8 of 82

- Realizando el funcionamiento del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Realizando el reconocimiento de los representantes de los trabajadores brindándoles capacitaciones y asesoría permanente para que estén comprometidos con el Sistema
- Realizando la identificación de peligros y evaluación de riesgos

CAPÍTULO IV

LIDERAZGO Y COMPROMISO

La Gerencia de ANDESFISH S.A.C. se compromete a:

Art. 5: Respetar y cumplir todas las leyes, reglamentos y disposiciones vigentes, relacionadas con la salud en el trabajo, seguridad.

Art. 6: Asumir la responsabilidad de la prevención de accidentes de trabajo y las enfermedades Salud en el Trabajadores, fomentando el compromiso de cada trabajador mediante el estricto cumplimiento de disposiciones que contiene el presente reglamento.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 9 of 82

Art. 7: Establecer programas de seguridad y salud en el trabajo, definidos y medir el desempeño en la seguridad y salud llevando a cabo las mejoras que se justifiquen.

Art. 8: Investigar las causas de accidentes de trabajo, enfermedades Salud en el Trabajadores, cuasi accidentes y otros incidentes, así como desarrollar acciones preventivas en forma efectiva.

Art. 9: Propiciar un ambiente de trabajo que permita crear oportunidades para la innovación y desarrollo, en todas las áreas de nuestro negocio y en el de nuestros clientes.

Art. 10: Fomentar una cultura de prevención de los riesgos laborales para lo cual se inducirá, entrenará, capacitará y formará a los trabajadores en el desempeño seguro y productivo de sus labores.

Art. 11: Proporcionar todos los recursos necesarios así como sistemas, programas y controles para lograr los objetivos específicos relacionados con esta política.

Art. 12: Exigir que los proveedores y contratistas cumplan con todas las normas aplicables de seguridad y salud en el trabajo.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 10 of 82

Art. 13: Evaluar el efecto sobre seguridad, salud en el trabajo durante el desarrollo de nuevos productos, procedimientos y operaciones.

Art. 14: Facilitar las condiciones para el reciclaje de material, la reducción de los residuos y la conservación de la energía.

Art. 15: Evaluar periódicamente los lugares de trabajo, para asegurar un ambiente libre de riesgos que puedan ser inherentes a la operación (incendios, explosiones, intoxicaciones, fugas de gases y otros).

Art. 16: Coordinar acciones con los grupos de interés de ANDESFISH S.A.C. (Agencias Gubernamentales, Organizaciones Comunales, Contratistas, Clientes, etc.) con el fin de buscar el cumplimiento de sus Objetivos y Política.

Art. 17: Mantener un alto nivel de aislamiento para actuar en casos de emergencia, promoviendo su integración con el Sistema Nacional de defensa Civil.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 11 of 82

CAPÍTULO V

POLÍTICA DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO

Art. 18: ANDEFISH S.A.C. ha adoptado la Política de, Seguridad y Salud en el trabajo, los compromisos establecidos en la Política es asumida por todos los trabajadores de ANDEFISH S.A.C.

Art. 19: Es compromiso de cada trabajador de ANDEFISH S.A.C., conocer, entender y aplicar los compromisos establecidos en la política de Seguridad, Salud en el Trabajo, y ser responsables por la continuidad y sostenibilidad de las operaciones en la cual se encuentra involucrado, siguiendo prácticas en el trabajo que sean seguras y eficientes, posibilitando cumplir las expectativas y pronósticos del negocio, sin dejar de lado su integridad física.

Art. 20: La Jefatura de Producción es responsable de difundir la Política de manera fácil y accesible a todo el personal de ANDEFISH S.A.C.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 12 of 82

Art. 21: La Política de ANDEFISH S.A.C. es revisada, adecuada de acuerdo a la legislación nacional vigente y de acuerdo a los requerimientos de la organización anualmente por el Gerente General.

Art. 22: Es compromiso de ANDEFISH S.A.C. propiciar un ambiente de trabajo que permita crear oportunidades para la innovación y desarrollo, en todas las áreas de nuestro negocio y en el de nuestros clientes.

Art. 23: ANDEFISH S.A.C. proporciona todos los recursos necesarios así como sistemas, programas y controles para lograr los objetivos específicos relacionados con esta política.

Art. 24: La Política de Seguridad y Salud en el Trabajo de ANDEFISH S.A.C., se muestra en la siguiente página:

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 13 of 82

2.1 POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ANDEFISH S.A.C., es una empresa dedicada al procesamiento de productos hidrobiológicos congelados y es en el desempeño de estas actividades que considera necesario promover una cultura de prevención de riesgos en nuestros colaboradores.

Para ello ANDEFISH S.A.C. asume los siguientes compromisos:

- Identificar los peligros, evaluar y controlar los riesgos significativos de seguridad y salud en el trabajo.
- Mantener las condiciones de higiene y limpieza en las instalaciones.
- Cumplir con la normativa legal aplicable.
- Promover y motivar en la prevención de riesgos del trabajo en todas sus actividades, mediante la comunicación y participación en las medidas para el control de los mismos.
- Capacitar al personal en la prevención de riesgos del trabajo para que sea competente en el desempeño de sus funciones.
- Fomentar, garantizar las condiciones de seguridad, salud e integridad físico-mental del personal durante el desarrollo de las labores en el centro de trabajo.
- Mejorar continuamente, en las acciones relativas a la prevención de riesgos laborales y de Salud en el trabajo en el centro de trabajo.
- Difundir y promover esta política a todos nuestros clientes internos y clientes externos, estando a disposición de cualquier parte interesada.

Lima, 06 de Mayo del 2016



XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Gerente General ANDEFISH S.A.C

VER 00

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 14 of 82

CAPÍTULO VI

ATRIBUCIONES Y OBLIGACIONES

A. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

a. DE ANDEFISH S.A.C.

Art. 25: ANDEFISH S.A.C. será responsable de la prevención y conservación del lugar de trabajo asegurando que esté construido, equipado y dirigido de manera que suministre una adecuada protección a los trabajadores contra accidentes que afecten su vida, salud e integridad física.

Art. 26: ANDEFISH S.A.C. es responsable de asegurar un ambiente de trabajo con todos los riesgos laborales gestionados, de tal manera que los trabajadores cuenten con un medio seguro para la realización de sus actividades. Así, debe suministrar un sistema de gestión de riesgos tal que proteja a los trabajadores, contra los peligros inherentes en las actividades, que pudieran afectar su vida, Salud en el Trabajo e integridad física.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 15 of 82

Art. 27: ANDEFISH S.A.C. capacita y entrena a sus trabajadores respecto a los peligros y riesgos a que se encuentren expuestos en las labores que realizan, adoptando las medidas de prevención o mitigación necesarias para evitar pérdidas (accidentes o enfermedades Salud en el Trabajo).

Art. 28: ANDEFISH S.A.C. proporciona a sus trabajadores los equipos de protección personal, elegidos en base a los peligros y riesgos de acuerdo a la actividad que realicen, en la calidad y periodicidad tal que asegure su aislamiento de los peligros.

Art. 29: ANDEFISH S.A.C. provee dispositivos de control y guardas de seguridad a todo el equipamiento utilizado para realizar las actividades, con el fin de evitar eventos no deseados. (pérdidas)

Art. 30: ANDEFISH S.A.C. brinda al trabajador la posibilidad de negarse a realizar un trabajo o actividad, si es que lo considera riesgoso, con los riesgos totalmente gestionados, o que atente contra su integridad. Para tal fin, el trabajador coordinará con su superior inmediato y con la Jefatura de Producción para subsanar la observación.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 16 of 82

Art. 31: ANDEFISH S.A.C. promueve en todos los niveles una cultura de seguridad, Salud en el Trabajo, basada en la política de Seguridad y Salud en el Trabajo, así como el conocimiento, prevención y la mitigación de los riesgos inherentes.

Art. 32: ANDEFISH S.A.C. :

- a) Da facilidades al Comité de Seguridad, Salud en el Trabajo para el cumplimiento de sus funciones.
- b) Toma todas las medidas necesarias para que las recomendaciones del Comité de Seguridad, Salud en el trabajo se cumplan.

b. DE LOS TRABAJADORES :

Art. 33: Todos los trabajadores, cualquiera que sea su relación laboral, incluyendo; contratistas, sub contratistas y empresas de servicios, están obligados a cumplir las normas contenidas en este Reglamento, normas complementarias, procedimientos, estándares de trabajo y otras disposiciones complementarias que puedan añadirse, para su mejor aplicación así como de los manuales e instructivos que de él deriven.

Art. 34: Los trabajadores harán uso adecuado de todos los resguardos, dispositivos de seguridad y demás medios suministrados de acuerdo con lo dispuesto en el presente reglamento, para su protección o la de terceros.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 17 of 82

Art. 35: Asimismo, cumplirán con todas las instrucciones de seguridad procedente o aprobada por la Jefatura de Producción.

Art. 36: Los trabajadores deberán informar a su jefe inmediato y éstos a su vez a la instancia superior de los accidentes e incidentes ocurridos por menores que éstos sean.

Art. 37: Los trabajadores acompañados por su superior, deben asumir hábitos de trabajo seguros, con el fin de prevenir eventos no deseados. En caso que detecten una condición o acto que pueda ocasionar daños al personal, maquinaria, equipo, materiales, infraestructura y medio ambiente, deberán reportarlos, y así eliminar la posibilidad de ocurrencia de accidentes.

Art. 38: Los trabajadores se abstendrán de intervenir, modificar, desplazar, dañar o destruir los dispositivos de seguridad o aparatos destinados para su protección y la de terceros, asimismo no modificaran los métodos o procedimientos adoptados por ANDEFISH S.A.C., sin autorización expresa de la Jefatura de producción.

Art. 39: Los trabajadores deben usar adecuadamente todos los resguardos, dispositivos de seguridad y demás medios suministrados por ANDEFISH S.A.C. para su protección, respetando todos los instructivos de seguridad, aprobadas por las jefatura de producción

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 18 of 82

Art. 40: Deben informar a su superior inmediato y estos a su vez a la Gerencia y/o a la Jefatura de Producción, de los accidentes e incidentes ocurridos por menores que éstos sean.

Art. 41: Mantener condiciones de orden y limpieza en todos los ambientes en que realicen sus actividades.

Art. 42: Los trabajadores se someterán a los exámenes médicos a que estén obligados por norma expresa, siempre y cuando se garantice la confidencialidad del acto médico.

Art. 43: Están totalmente prohibidas las bromas, juegos bruscos que pongan en riesgo la vida de otro trabajador y terceros.

Art. 44: Los trabajadores, bajo ninguna circunstancia, podrán trabajar bajo el efecto de alcohol o estupefacientes.

c. DEL COMITÉ DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO (SST)

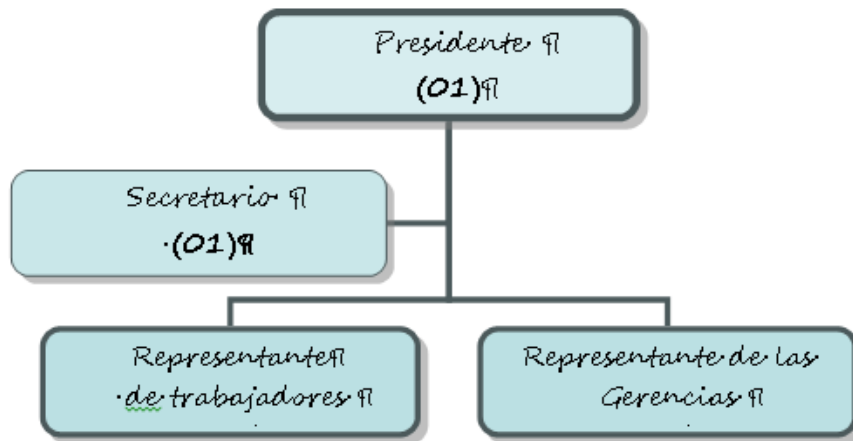
Art. 45: ANDESFISH S.A.C. cuenta con un Comité de Seguridad, Salud en el Trabajo, conformado por igual número de representantes de la parte empleadora y de la parte trabajadora. Tiene por objetivo promover la Seguridad y Salud en el trabajo, vigilar el cumplimiento del presente

9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
	VERSIÓN 04
	Page 19 of 82

reglamento y la normativa nacional vigente, favoreciendo el bienestar laboral y apoyando el desarrollo de ANDEFISH S.A.C.

Art. 46: El Comité tiene por objetivo promover la Seguridad y Salud en el trabajo, vigilar el cumplimiento del presente Reglamento y la normativa nacional, favoreciendo el bienestar laboral y apoyando el desarrollo de ANDEFISH S.A.C.

Art. 47: ANDEFISH S.A.C. adopta el siguiente organigrama para el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo



**ORGANIGRAMA DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL
TRABAJO**

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 20 of 82

Art. 48: Toda reunión, acuerdo o evento del Comité SST debe ser asentado en el libro de actas, exclusivamente destinado para este fin.

Art. 49: Las funciones y responsabilidades de los miembros del Comité se encuentran desarrollados en el RG.SST.002 Reglamento del Comité SST.

d. DE LOS CONTRATISTAS

Art. 50: Las empresas contratistas y subcontratistas deberán garantizar:

- La seguridad y salud de los trabajadores que se encuentran en el lugar donde fueron destacados
- La contratación de los seguros SCTR de Salud y pensión durante la ejecución del trabajo en ANDESFISH S.A.C.
- El cumplimiento de la normatividad en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- La práctica de los valores y Política de ANDESFISH S.A.C.
- Cumplir con la Política de Seguridad y Salud en el trabajo, Política Negativa de trabajo, Reglas de tolerancia cero
- los procedimientos seguridad, s Salud en el Trabajo y medio ambiente establecidos por ANDESFISH S.A.C.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 21 of 82

B. DE LAS AMONESTACIONES Y SANCIONES :

Art. 51: Los trabajadores que no cumplan con lo establecido en el presente Reglamento serán sancionados por ANDESFISH S.A.C. de acuerdo a la gravedad de la falta, previa evaluación del Comité de SST o Gerente General.

Art. 52: La gravedad del incumplimiento será analizado por el Comité generando de esta manera la sanción.

Art. 53: Las sanciones a las que se harán acreedores los trabajadores que incumplan el presente reglamento son :

- a) Amonestación verbal
- b) Amonestación escrita
- c) Suspensión
- d) Retiro de la empresa
- d) Las que se deriven del artículo 25° de la Ley de Productividad y Competitividad Laboral DL. 728.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 22 of 82

CAPÍTULO VII

PROGRAMAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

A. PROGRAMA ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Art. 54: La Jefatura de Producción elabora el Programa Anual de Seguridad y Salud en el Trabajo en relación a los objetivos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo de ANDESFISH S.A.C.

Art. 55: El Comité SST es el responsable de aprobar el Programa Anual de SST, así mismo es responsable de la revisión semestral del mismo y establece los mecanismos de seguimiento para el cumplimiento.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 23 of 82

CAPÍTULO VIII

ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LAS INSTALACIONES

- Condiciones de Seguridad

Art. 56: Todas las construcciones e instalaciones de ANDESFISH S.A.C. serán de construcción segura y firme para evitar el riesgo de desplome y deberá reunir las exigencias de los Reglamentos de Construcción o de las normas técnicas respectivas.

Art. 57: Los techos tendrán suficiente resistencia, para proteger a los trabajadores de las condiciones climatológicas normales de la zona.

Art. 58: Los pisos serán de concreto, con la resistencia adecuada, para soportar las cargas ejercidas en los ambientes de trabajo que lo requieran, el piso tendrá una pendiente de 1% hacia los sumideros y canaletas.

Las paredes serán de ladrillo revestidas con cemento.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 24 of 82

Art. 59: Los cimientos y pisos tendrán suficiente resistencia para soportar con seguridad las cargas para las cuales han sido calculadas y no ser sobrecargadas.

Art. 60: Toda construcción debe tener un plano de edificación e instalaciones.

- Ocupación del piso y lugares de tránsito

Art. 61: En ninguna área de trabajo se acumulará maquinaria ni materiales en los pisos que obstruyan el libre tránsito, debiendo existir los espacios necesarios para el material a utilizarse de inmediato en el proceso de fabricación y el adecuado para los productos terminados.

Art. 62: Las instalaciones de cualquier tipo que se implementen dentro del local Industrial, deberán ser efectuadas en forma tal que el espacio entre ellos permita su funcionamiento normal, el ajuste y reparaciones ordinarias, sin riesgo para los trabajadores.

Art. 63: En ninguna área se acumulará maquinaria en los pisos, de tal modo que resulte peligroso para los trabajadores, ni tampoco se llenará de materiales o productos de manera que constituyan riesgo para los mismos.

Art. 64: Los lugares de tránsito estarán libres de desperfectos u obstrucciones con los que pueda correrse el riesgo de tropezar.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 25 of 82

Art. 65: En las condiciones normales, los pisos, escalones y descansos, no serán resbaladizos ni contruidos con materiales que, debido al uso lleguen a serlo.

Art. 66: Los caminos peatonales deben estar debidamente demarcados, de acuerdo a la Norma Técnica Peruana 399.010-1-2004.

Art. 67: Todos los pisos de trabajo, almacenaje y descarga deben estar demarcados.

- Aberturas en piso y paredes

Art. 68: Cualquier abertura en los pisos por los cuales las personas puedan transitar accidentalmente, estará resguardada por barandas permanentes, cubriendo todos los lados expuestos, o protegidas con tapas de resistencia adecuada.

Art. 69: Las escaleras, plataformas, andamios etc. serán controlados y contruidos para soportar las cargas normales de trabajo al que se sometán, tomando en cuenta los factores de seguridad de los materiales que lo constituyen y deberán dotarse de barandas de construcción resistentes, capaces de eliminar el riesgo de caídas por los espacios libres que lo rodean.

- Escaleras fijas o plataformas

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 26 of 82

Art. 70: Todas las escaleras que tengan más de cuatro peldaños se protegerán con barandas en ambos lados.

- Patios

Art. 71: Los patios de ANDESFISH S.A.C. estarán bien nivelados para facilitar la seguridad de acceso y el acarreo de materiales y equipos.

Art. 72: Se señalará en el patio un espacio para el estacionamiento de automóviles del personal así como el uso de las vías de entrada y de salida, asignación de espacio y métodos de estacionamiento.

C.- HIGIENE DE LOS LOCALES

C.1.- EDIFICIOS.

▪ CONDICIONES ESTRUCTURALES DE LA PLANTA

▪ ILUMINACIÓN.

Art. 73: ANDESFISH S.A.C. dotará de una iluminación natural adecuada a todas sus instalaciones.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 27 of 82

Art. 74: La iluminación natural se complementará en aquellos casos en sea necesario con iluminación artificial en cualquier de sus formas, siempre que ofrezcan garantías de seguridad, no vicie la atmósfera, no ofrezca los peligros de incendio y no afecte la Salud en el Trabajo de los trabajadores.

▪ **RUIDOS**

Art. 75: En las oficinas administrativas se cuentan con instalaciones que sirven de barrera ante las emisiones de ruido generadas en la planta. El nivel de ruido es medido anualmente y se toman las acciones necesarias en el caso de contar con resultados superiores a los LMP.

Art. 76: En el caso de las áreas operativas, cuando el nivel de ruido exceda los 85 decibeles, siempre que no se logre su disminución, se dotará obligatoriamente de dispositivos de protección auditiva a los trabajadores y visitantes expuestos.

▪ **VIBRACIONES**

Art. 77: En los lugares de trabajo se evitarán en lo posible las vibraciones desde su mismo punto de origen.

Art. 78: Las máquinas que produzcan vibraciones se cimentarán o anclarán fuertemente al piso.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 28 of 82

D.- CONDICIONES AMBIENTALES

TEMPERATURA.

Art. 79: En todas las instalaciones de ANDESFISH S.A.C. se mantendrán durante las horas de labor una temperatura que no sea perjudicial para la salud de los trabajadores ya sea por medios naturales o artificiales.

Art. 80: En los lugares que no se pueda cumplir con esta premisa, se proveerá de elementos de protección contra las temperaturas extremas.

VENTILACION

Art. 81: Las emanaciones de polvo, gases vapores producidos o desprendidos de los procedimientos industriales, serán ventilados en lo posible en su lugar de origen.

Art. 82: En los lugares de trabajo se mantendrán por medios naturales y/o artificiales, condiciones atmosféricas adecuadas para evitar el insuficiente suministro de aire, el aire viciado y las corrientes dañinas.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 29 of 82

Art. 83: En los lugares de trabajo en que por la naturaleza del proceso o por razones de producción, sea necesario mantener las ventanas o puertas cerradas durante el trabajo, se proveerá de un sistema mecánico de ventilación que asegure la evacuación del aire viciado y la introducción de aire fresco.

Art. 84: En las áreas de trabajo en que se produzcan polvos, gases y/o vapores, el personal deberá usar protección respiratoria.

E.- CONSERVACIÓN DE LOS LOCALES DE TRABAJO

AGUA Y DESAGÜE:

Art. 85: ANDESFISH S.A.C. garantizará el suministro de agua potable, para ser utilizado tanto en la limpieza y aseo de sus trabajadores, y en la producción, el desagüe estará conectado a la red pública o del cliente.

Art. 86: La oficina central ANDESFISH S.AC. contará con un tanque subterráneo para el almacenamiento de agua. Este reservorio cuenta con un plan de limpieza y desinfección.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 30 of 82

LIMPIEZA DE AMBIENTES DE TRABAJO.

Art. 87: El personal que realiza las labores de limpieza y desinfección debe ser competente para el trabajo a realizar , asimismo debe estar protegido contra la hepatitis B

Art. 88: Se debe contar con ambientes exclusivos destinados para el almacenamiento del material de limpieza.

Art. 89: El personal que realiza trabajos en altura para la limpieza , pintado y mantenimiento de la planta estarán provistos de los siguientes dispositivos de seguridad:

- Arnés completo, ajustable , fabricado en material resistente y durable .
- Líneas de vida que garantice la resistencia a caídas de altura y de longitud adecuadas, con mosquetones que puedan ser enganchados al arnés y que permitan moverse libremente al trabajador.
- Anclajes resistentes, de tal manera que se evite con seguridad que ellos se suelten durante el trabajo.

Los implementos de seguridad serán inspeccionados regularmente, por ANDEFISH S.A.C. que brinda el servicio

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 31 of 82

Art. 90: Para la realización de los trabajos en altura en las labores de limpieza, pintado y mantenimiento se utilizarán andamios que cumplen con andamios fijos o móviles que cumplan con lo especificado en la norma técnica G.050 seguridad durante la construcción. Asimismo, todos los elementos de los andamios deben mantenerse en buen estado de conservación, debiendo ser inspeccionados cada vez que se utilicen por ANDESISH S.A.C. que realiza el servicio.

Art. 91: Todos los productos químicos utilizados para el proceso de Congelados y para la limpieza de las instalaciones deben estar etiquetados y contar con sus respectivas hojas de seguridad , las cuales deben ser de conocimiento del personal

Art. 92: Está prohibido arrojar basura al suelo, debiéndose utilizar los tachos especificados.

F.- HIGIENE DEL PERSONAL

Art. 93: En salvaguarda de la salud en el trabajo y la integridad física de los trabajadores se exige que deban presentarse aseados a su lugar de trabajo, y, así mismo, al retirarse al término de sus labores lo harán previo aseo completo de todo el cuerpo.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 32 of 82

Art. 94: La propia modalidad y condiciones de trabajo no da pie a que el personal tenga descuidados y sucios los uniformes del trabajo que deberán ser mudados cuando ofrezcan una mala presentación o imagen de descuido.

G.- SERVICIOS HIGIÉNICOS

Art. 95: ANDESFISH S.A.C. dotará de servicios higiénicos adecuados y separados para cada sexo.

VESTUARIOS:

Art. 96: ANDESISH S.A.C. proporcionará vestuarios, dotados de casilleros unipersonales, debidamente separados para trabajadores de uno y otro sexo, de ser necesario.

Art. 97: El área del vestuario será adecuado al número de trabajadores que simultáneamente lo utilicen.

Art. 98: Está prohibido guardar alimentos y/o bebidas en los vestuarios.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 33 of 82

DESINSECTACIÓN DE LAS INSTALACIONES

Art. 99: Las actividades de desinsectación mediante la fumigación se realizarán de acuerdo a programación establecida y nunca en horarios de trabajo. Se emplearán plaguicidas tipo pteroides de baja toxicidad.

Art. 100: El personal que ejecuta las labores de fumigación debe contar con el equipo de protección personal respectivo: ropa impermeable, respirador de media cara guantes, botas de jete.

Art. 101: Todos los productos químicos utilizados para la fumigación de las instalaciones deben estar etiquetados y contar con sus respectivas hojas de seguridad, las cuales deben ser de conocimiento del personal.

Art. 102: No se permite ingerir alimentos ni líquidos durante las actividades de fumigación.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 34 of 82

CAPÍTULO IX

ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LA OPERACIÓN

A) ALMACENES

Art. 103: Los materiales deben ser apilados en áreas niveladas (horizontales) y estables evitando un potencial colapso.

Art. 104: ANDESFISH S.A.C. contará con depósitos, estantes o anaqueles debidamente distribuidos según sus necesidades de almacenamiento.

Art. 105: Las parihuelas usadas para apilar deben estar en buena condición. Los encargados del apilamiento serán responsables de asegurar su buena condición.

Art. 106: Los estantes, anaqueles y estructuras nunca se sobrecargarán. Todos los anaqueles contarán con la identificación de cargas de máximas.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 35 of 82

Art. 107: La altura total de la ruma no deberá exceder tres veces la dimensión más pequeña de la base para efectos de estabilidad, ni exceder la altura máxima señalizada en el almacén.

Art. 108: Los estantes, anaqueles, andamios y demás herramientas de soporte de carga, tendrán una cartilla señalando la capacidad máxima de soporte.

Art. 109: Cuando la altura del anaquel exceda de 4 veces su profundidad o ancho, se sujetará al edificio y se empernará al piso y a otros anaqueles entre sí.

Art. 110: Toda parihuela, deberá ser inspeccionada antes de colocar, materiales encima, si se encontrase un tabla en mal estado (rajada) se deberá desechar la parihuela, no intentar repararla, posiblemente las otras tablas estén fatigadas.

Art. 111: El máximo peso de la ruma dependerá de la capacidad que tenga el material o caja que vaya soportar el peso de toda la columna.

Art. 112: Las pilas adyacentes no deben soportarse entre sí.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 36 of 82

Art. 113: Se debe dejar espacio suficiente entre pilas como para que pase cómodamente una persona, debiendo mantenerse libres de obstrucciones.

Art. 114: El material a almacenar será apilado teniendo en cuenta lo la accesibilidad a los equipos contra incendios, iluminación, ventilación, paneles eléctrico, entre otros.

Art. 115: Corrija cualquier condición insegura derivada del área de apilamiento. Esto debe hacerlo personal capacitado y entrenado para dicha actividad.

Art. 116: Es necesario utilizar escaleras de plataforma o tijera según sea el caso para realizar actividades con el material apilado o anaqueles.

Art. 117: Los accesos deben estar limpios y ordenados permitiendo el tránsito fluido del personal y/o equipos

Art. 118: Las áreas de carga y descarga deben estar señalizadas. Se demarcarán con una línea amarilla de 4 pulgadas de ancho (Norma Técnica Peruana)

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 37 of 82

Art. 119: Los artículos deben estar claramente etiquetados. Las etiquetas incluirán precauciones contra el peligro, si hubiera necesidad.

Art. 120: Cuando se coloquen pequeñas cajas de almacenamiento (con clavos, pernos, tuercas, etc.) en los anaqueles, éstos tendrán un tope para prevenir caídas accidentales de las cajitas.

Art. 121: Los artículos más pesados se almacenan en la parte más baja del anaquel.

Art. 122: Los cuartos con controles eléctricos no se usarán en ninguna circunstancia como depósitos o almacenes, así sea provisionalmente.

Art. 123: El almacenaje de materiales líquidos en cilindros y el de sustancias peligrosas será previamente aprobado por la Jefatura de Producción.

Art. 124: Si en algún momento se rompe algún fleje (zuncho) usado para embalar material, se debe sustituir inmediatamente.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 38 of 82

Art. 125: Las carretillas manuales, (u otros medios de acarreo) no deberán ser sobrecargadas, ni utilizarse para patinar o transportar personas, una vez terminado con su uso, éstas deberán colocarse en lugares donde no dificulten el tránsito del personal.

Art. 126: La capacidad máxima de carga que debe levantar un trabajador, debe ser de 25 Kg. si se excede de ese peso, debe de realizar el levantamiento entre dos personas, de lo contrario utilizar dispositivos, herramientas o equipos de levante. En el caso de las mujeres la capacidad máxima de carga es de 15 Kg

Art. 127: Los trabajadores que tengan que levantar cargas a mano deben seguir las siguientes reglas:

- a) Inclinar-se junto a la carga.
- b) Mantener la espalda recta.
- c) Flexionar las rodillas.
- d) Poner en juego los músculos de piernas y brazos, nunca los de la espalda.
- e) Depositar la carga o material de igual manera.

Art. 128: Los productos químicos, se almacenarán de forma que se evite el contacto accidental entre sustancias cuya mezcla genere reacciones químicas

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 39 of 82

violentas o que libere humos o gases peligrosos. El personal de SST podrá revisar las condiciones de almacenamiento y dar recomendaciones al lugar.

Art. 129: Todos los productos químicos contarán con su hoja de seguridad la cual será solicitada al proveedor antes de su ingreso al almacén

Art. 130: No se permitirá la existencia de residuos en el piso de los almacenes, los cuales deberán ser barridos inmediatamente se encuentren en el suelo.

Art. 131: Los trabajadores que laboren dentro de los almacenes utilizarán: ropa de trabajo con mangas largas, anteojos de seguridad, casco y zapatos de seguridad, y los que tengan que transportar materiales abrasivos, tóxicos, cortantes, se les dotará de guantes de acuerdo al tipo de material que estén manipulando.

Art. 132: Los trabajadores, que laboren en alturas superiores al 1.80 metros y que estén expuestos consecuentemente a caer desde esa altura, deberán usar equipo de protección ante caídas (arnés, línea de vida y punto de anclaje probado).

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 40 of 82

B.- PROTECCIÓN PERSONAL

- Ropa de trabajo

Art. 133: Cuando se seleccione ropa de trabajo se deberá tomar en consideración los riesgos a los cuales el trabajador pueda estar expuesto y se seleccionará aquellos tipos de ropa que reduzcan los riesgos al mínimo.

Art. 134: No se usarán prendas de vestir sueltas, desgarradas o rotas, tampoco corbatas, anillos, ni cadenas de llaveros o relojes en las áreas de operación.

Art. 135: No se deberá llevar en los bolsillos objetos afilados, o con puntas, ni materiales explosivos o inflamables.

Art. 136: Es obligación del personal el uso estricto de ropa de trabajo y equipos de protección personal dotados por ANDESFISH S.A.C. mientras dure la jornada de trabajo.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 41 of 82

- Protección de la cabeza

Art. 137: Los trabajadores deben usar su casco de seguridad en los lugares o zonas donde exista peligro de caída de materiales u objetos o donde están expuestos a sufrir golpes en la cabeza.

Art. 138: Los cascos de seguridad proporcionados son fabricados de material resistente, livianos de acuerdo a la norma vigente

Art. 139: Cuando se use casco de seguridad debe tenerse especial cuidado en mantener la cabeza separada del casco mismo, mediante el ajuste correcto de las bandas de soporte (suspensión de apoyo). No se permitirá el uso de cascos sin suspensión.

Art. 140: Está prohibido colocar dentro del casco cualquier tipo de material en general.

- Protección de la vista

Art. 141: Todos los trabajadores que ejecuten cualquier operación que pueda poner en peligro sus ojos, dispondrán y/o solicitarán la protección apropiada, que debe ser brindada por la Jefatura de Producción.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 42 of 82

- Protección auditiva

Art. 142: En los puestos de trabajo, donde el nivel de ruido sobrepase los 85 decibeles, será obligatorio el uso de protectores auditivos (tapones o tipo copa).

- Calzado

Art. 143: Se usarán zapatos de seguridad en aquellas operaciones donde exista peligro de caída de objetos contundentes en los pies.

Art. 144: Las botas de seguridad tendrán punteras de acero o de otro material, y suelas antideherentes al piso conforme a las normas de resistencia aceptadas por la norma vigente.

Art. 145: El calzado para los trabajadores ocupados en trabajos eléctricos, no deberá tener ajustes de metal y tendrá suelas y tacones cocidos.

- Guantes

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 43 of 82

Art. 146: Los guantes que se faciliten a los trabajadores, serán seleccionados de acuerdo a los riesgos a los cuales el usuario este expuesto y a la necesidad de movimiento libre de los dedos y a la ergonomía necesaria para realizar esta actividad.

Art. 147: Se deberá proceder al cambio de guantes, cuando estos se encuentren desgastados o dañados, bajo la autorización correspondiente del encargado.

- Protección respiratoria

Art. 148: Todos los equipos protectores del sistema respiratorio, serán de un tipo apropiado y aceptado por la autoridad competente.

Art. 149: Los equipos para la protección respiratoria serán capaces de ajustarse en los diversos contornos faciales sin filtración de partículas por las juntas del mismo.

Art. 150: Estos equipos para la protección respiratoria, deberán ser personales, e intransferibles, para prevenir contagios de enfermedades.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 44 of 82

Art. 151: En las instalaciones de ANDESFISH S.A.C. en donde se trabaje cotidianamente, vapores, se acondicionará de ventilación adecuada, u otras medidas que garanticen la salubridad del trabajador.

D.-RESGUARDO Y USO DE MAQUINARIAS

Art. 152: Los trabajadores darán cuenta inmediatamente de los defectos o deficiencias que descubran en una máquina, resguardo o dispositivo, a efecto de detener su funcionamiento y prohibir su uso, hasta que se hayan hecho las reparaciones necesarias, debiéndose colocar los avisos de prevención respectivos.

Art. 153: Sólo personal calificado y autorizado podrá realizar trabajos o manejar máquinas y equipos, adoptando para ello las precauciones necesarias.

Art. 154: Antes de arrancar máquinas, se tomarán las precauciones de seguridad en torno al personal que labora cerca de ellas. Todo trabajo de mantenimiento, ajuste o reparación se efectuará cuando las máquinas estén paradas, desenergizadas (eléctrica, hidráulica, presión), bloqueadas y etiquetadas por el personal autorizado.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 45 of 82

Art. 155: Todo el personal que realice trabajos de mantenimiento en equipos, maquinarias, sistemas con energía eléctrica, etc, deberá llevar una capacitación de bloqueo y señalización.

Art. 156: Las transmisiones por cadenas, correas, engranajes, etc., estarán siempre resguardadas.

Art. 157: Los botones de arranque y parada, etc., estarán aisladas de manera que eviten ser accionadas en forma accidental.

Art. 158: En el caso de maquinarias en mantenimiento, o máquinas paradas por algún desperfecto, se deberán de colocar cartillas de mantenimiento.

Art. 159: Los resguardos deberán ser diseñados, contruidos y usados de tal manera que ellos:

- a) Suministren una protección positiva.
- b) Prevengan todo acceso a la zona de peligro durante las operaciones.
- c) No ocasionen molestias ni inconvenientes al operador.
- d) No interfieran innecesariamente con la producción.
- e) Funcionen automáticamente con un mínimo de esfuerzo.
- f) Sean apropiados para el trabajo y la máquina.
- g) Permitan la lubricación, la inspección, el ajuste y la reparación de la máquina.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 46 of 82

- h) Puedan utilizarse por largo tiempo con un mínimo de conservación.
- i) Resistan un uso normal y el choque no pueda fácilmente neutralizar su función.

Art. 160: Se protegerán todas las partes móviles de las máquinas, transmisiones, acoplamientos, ejes, etc., a menos que estén contruidos o colocados de tal manera que eviten que una persona u objeto entre en contacto con ellas.

Art. 161: Ninguna persona quitará los resguardos o dispositivos de seguridad que protejan una máquina o parte de ellas, que sea peligrosa; excepto cuando la máquina esté detenida y sin energía con el fin de efectuar reparaciones u operaciones de mantenimiento, al término de los cuales se colocarán de inmediato dichos resguardos o dispositivos de seguridad.

Art. 162: Los resguardos podrán ser:

- a) Metal fundido o planchas metálicas sólidas, perforadas o de metal desplegado o de alambre tejido en marcos de angulares de hierro o barras sólidas de hierro; y
- b) Madera, material plástico u otro material apropiado para el fin al cual se aplicará.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 47 of 82

Art. 163: Todos los resguardos deberán estar fuertemente fijados a la máquina, al piso, etc., y se mantendrán en su lugar siempre que la máquina funcione.

Art. 164: El punto de operación de las máquinas de trabajo estarán siempre resguardadas efectivamente, para lo cual se tendrá en cuenta el tipo y características de las mismas.

Art. 165: Los resguardos serán analizados y estudiados, por personas calificadas, a fin de dar seguridad y ergonomía a las personas que trabajen con ellos. En el caso de encontrar una guarda mal diseñada o fatigada, se hará un reemplazo con las medidas correctivas y mejoradas.

E.- EQUIPOS E INSTALACIONES ELÉCTRICAS

Art. 166: Todos los equipos e instalaciones eléctricas, serán de una construcción tal y estarán instalados y conservados de manera que prevenga a la vez el peligro de contacto con los elementos a tensión y el riesgo de incendio.

Art. 167: Se evitará en lo posible efectuar instalaciones eléctricas provisionales, las que en todo caso se instalarán en forma definitiva en la brevedad posible.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 48 of 82

Art. 168: Los conductores eléctricos susceptibles de deteriorarse deberán estar empotrados y/o protegidos con una cubierta de caucho duro u otro material equivalente.

Art. 169: El material para todos los equipos eléctricos se seleccionará con relación a la tensión de trabajo, la carga y todas las condiciones particulares de su utilización.

Art. 170: Solo podrá obtenerse energía eléctrica de tomacorrientes empleándose para tal fin enchufes adecuados, sólidos y aislados; quedando terminantemente prohibido efectuar conexiones directamente de los tableros de distribución, llaves generales y/o emplear alambres sueltos para dichas conexiones.

Art. 171: Para trabajos eléctricos de cualquier índole sólo se utilizarán alicates, destornilladores, sacafusibles y demás herramientas manuales similares, que encuentren debidamente aisladas.

Art. 172: Solo personal debidamente autorizado puede realizar trabajos en los tableros de alta tensión.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 49 of 82

Art. 173: Todo el personal que realice trabajos de mantenimiento en equipos, cajas de alta tensión o elementos eléctricos, deberá llevar una capacitación de bloqueo y señalización.

G.- MAQUINARIA PARA IZAJE (MONTACARGAS)

Art. 174: Estas máquinas deben ser utilizadas solo por personal capacitado y acreditado.

Art. 175: Previo a su utilización, el checklist de preuso diario debe ser realizado, con el fin de asegurar su total operatividad. En caso se detecte alguna anomalía, debe evitar ser usado, y la falla debe reportarse a su supervisor.

Art. 176: Estas máquinas tienen una carga máxima permitida. Deberá estar claramente marcada y tener elementos que permita que no se manipule cuando se exceda esta capacidad. Por otro lado, el operador debe estar consciente de la capacidad, con el fin de no sobre esforzar la máquina.

Art. 177: Al observarse alguna anomalía, se debe parar inmediatamente y comunicar al supervisor.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 50 of 82

Art. 178: Los aparejos de carga deben estar en buen estado y deberían ser compatibles con la carga a levantar. Éstos deben ser inspeccionados, y en caso no cumpla con las condiciones de seguridad, ser reemplazados.

CAPÍTULO X

ESTÁNDARES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO EN LAS OFICINAS ADMINISTRATIVAS

Art. 179: Los trabajadores de ANDESFISH S.A.C. deberán organizar las superficies de trabajo (escritorios, mesas, módulos, de cómputo) para que pueda disponer de una manera cómoda de su equipo y otros elementos de trabajo.

Art. 180: Con relación a los útiles , equipos de trabajo y materiales en general se debe tener en consideración lo siguiente:

- Colocar los implementos de trabajo que utilizan con mayor frecuencia, al fácil alcance de las manos.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 51 of 82

- No colocar materiales u objetos en la parte superior de armarios, archivadores o muebles, donde sea difícil alcanzarlos o puedan caerse sobre las personas.
- No ubicar cajas, papelería u otro tipo de elementos debajo de escritorios, o mesa de trabajo, puesto que esta situación limita al acercamiento al plano de trabajo e incrementa la fatiga.
- Mantener el escritorio o puesto de trabajo solo lo indispensable para realizar las actividades.

Art. 181: Asegurarse de que su plano de trabajo no esté a un nivel demasiado alto o demasiado bajo. La altura del escritorio o del tablero de la mesa debe permitir el suficiente espacio para acomodar las piernas , de modo de facilitar los ajustes de la postura para el trabajador sentado , a la vez que también permite un ángulo de 90 ° a 100 ° para el codo

Art. 182: No deben utilizarse calentadores eléctricos de agua, en los puestos de trabajo, estos podrán ser utilizados solo en las áreas destinadas para cafeterías o en áreas exclusivas dentro de oficinas lejos de materiales combustibles tales como cortinas, papeles, etc. Deben utilizarse calentadores que estén equipados con interruptores que automáticamente apagan el aparato si este llega a voltearse.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 52 of 82

Art. 183: Mantener las zonas de tránsito (pasillos dentro de oficinas, corredores, áreas comunes, vías de evacuación) libres de obstáculos (cajas, papeles, cables sueltos, etc).

Art. 184: Mantener los cajones de escritorio archivadores, armarios, etc. Siempre cerrados a fin de evitar golpes o caídas del personal.

Art. 185: Evitar ingerir alimentos en el puesto de trabajo, a fin de evitar derrames de líquidos y alimentos en los equipos electrónicos.

Art. 186: Está prohibido el fumar en las instalaciones de ANDESFISH S.A.C., con excepción de la zona de fumadores identificada y establecida al ingreso de oficinas.

Art. 187: No adoptar posturas incorrectas como: sentarse sobre una pierna o sentarse con las piernas cruzadas, ni sujetar el auricular del teléfono con el hombro.

Art. 188: Deberán mantenerse las áreas de trabajo limpias y ordenadas.

Art. 189: Al terminar la tarea diaria, dejar apagado y desconectado las computadoras, ventiladores, radios y todo aquello que funcione con energía eléctrica.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 53 of 82

Art. 190: Utilizar el pasamanos cada vez que se transite por una escalera.
No correr en las escaleras.

Art. 191: Evitar reflejos de la luz sobre la pantalla del monitor mediante :

- a) Disponer la pantalla de forma vertical para que no refleje los puntos de luz o los fluorescentes del techo.
- b) Colocar la pantalla en dirección paralela a las ventanas, para evitar el reflejo sobre la misma y que la luz que entra del exterior indica directamente sobre los ojos.
- c) Utilizar persianas o cortinas para controlar la cantidad de luz diurna que entra en el ambiente de trabajo.

Art. 192: Mantener una postura de sentado , que permita confort en el trabajo mediante :

- a) Regular la altura de la silla o de la superficie de trabajo, de forma que los antebrazos queden paralelos al suelo y las muñecas no se doblen.
- b) Adoptar una posición relajada y erguida. Evitar inclinarse hacia adelante o hacia atrás.
- c) Es recomendable la utilización de atril para documentos, colocado al mismo nivel que la pantalla y junto a la misma.
- d) Colocar los pies de forma plana sobre el suelo.
- e) La zona lumbar debe quedar cómodamente apoyada

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 54 of 82

- f) Utilizar sillas ergonómicas de 5 patas con asientos y respaldar regulable y mantenerlas siempre en buen estado de conservación
- g) La distancia entre el ojo y la pantalla debe ser de mayor de 45 cm.

Art. 193: Durante el trabajo con computadoras personales pueden producirse molestias en la nuca , cabeza , brazos y columna vertebral como resultado de posturas excesivamente estáticas y a veces , forzadas , para lo cual se recomienda interrumpir el trabajo brevemente cada cierto tiempo , incluso realizar algunos ejercicios de relajación y estiramiento

Art. 194: Los empleados de oficina deberán conocer y practicar las siguientes reglas:

- a) No sentarse en los extremos de los escritorios, use las sillas.
- b) No dejar objetos en el suelo como clips, ligas, puede originar resbalamientos, mantenga los pisos limpios y evite accidentes.
- c) Informe toda condición sub estándar que exista en su oficina. Utilizar el reporte de riesgos.
- d) No realizar o improvisar ninguna conexión eléctrica, comunicar al área de mantenimiento respectivo.
- e) No sobrecargue los tomacorrientes.
- f) Al terminar la jornada, deje apagadas y desconectadas las computadoras, ventiladores, calculadoras, cafeteras y todo aquello que funcione con energía eléctrica.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 55 of 82

g) No guarde comida en los escritorios.

CAPÍTULO XI

PREPARACIÓN Y RESPUESTA PARA CASOS DE EMERGENCIA

Art. 195: ANDEFISH S.A.C. cuenta con un **PL.SST.001 Plan de Respuesta a Emergencias** donde se desarrolla los lineamientos establecidos para proceder ante alguna emergencia identificada para las instalaciones de Lima.

A.-PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

A.1.- PREVENCIÓN DE INCENDIOS

- **CONDICIONES GENERALES:**

Art. 196: Todos los locales y operaciones de ANDEFISH S.A.C. estarán provistos de suficientes equipos para la extinción de incendios adaptados a los riesgos particulares que éstos presentan. Las personas entrenadas en el uso

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 56 of 82

correcto de este equipo se hallaran presentes durante todos los períodos normales de trabajo.

Art. 197: El equipo y las instalaciones que presenten grandes riesgos de incendio deberán ser construidos e instalados, siempre que sea factible de manera que sea fácil aislarlos en casos de incendio.

▪ PASILLOS, PASADIZOS Y CORREDORES

Art. 198: En los lugares de trabajo, el ancho de los pasillos entre máquinas, instalaciones y rumas de materiales, no será menor de 60 cm.

Art. 199: Los pasillos y pasadizos contara con la señalización de escape en caso de emergencias.

▪ ESCALERAS, PUERTAS Y SALIDAS

Art. 200: Todos los accesos de las escaleras que puedan ser usadas como medios de salida, serán marcados de tal modo que la dirección de egreso hacia la calle sea clara.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 57 of 82

Art. 201: Las puertas de salida se colocarán de tal manera que sean fácilmente visibles y no se permitirán obstrucciones que interfieran el acceso o la visibilidad de las mismas.

Art. 202: Las salidas estarán instaladas en número suficiente y dispuestas de tal manera que las personas ocupadas en los lugares de trabajo puedan abandonarlas inmediatamente, con toda seguridad, en caso de emergencia. El ancho mínimo de las salidas será de 1.12 m.

Art. 203: Las puertas y pasadizos de salida, serán claramente marcados, con señales que indique la vía de salida y estarán dispuestas de tal manera que sean fácilmente ubicables.

A.2.- PROTECCIÓN CONTRA INCENDIOS

▪ CONDICIONES GENERALES

Art. 204: Los incendios se clasifican de acuerdo con el tipo de material combustible. En ANDESFISH S.A.C. se cuenta con los siguientes tipo de fuego:

- **INCENDIO CLASE A:** son fuegos que se producen en materiales combustibles sólidos, tales como: madera, papel, cartón, tela, etc.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 58 of 82

- **INCENDIO CLASE B:** son fuegos producidos por líquidos inflamables tales como: gasolina, aceite, pintura, solvente, etc.
- **INCENDIO CLASE C:** son fuegos producidos por instalaciones eléctricas.
- **INCENDIO CLASE K:** Son los fuegos producidos por aceites y grasas en cocina

Art. 205: Cualquier trabajador de ANDESFISH S.A.C. que detecte un incendio, procederá de la forma siguiente:

- a) Dar la alarma interna y externa
- b) Comunicar a los integrantes de la brigada contra incendios
- c) Seguir las indicaciones de las brigadas correspondientes
- d) Evacuar el área de manera ordenada con dirección a la puerta de salida más cercana

Art. 206: Consideraciones generales importantes:

- a) La mejor forma de combatir incendios es evitando que estos se produzcan.
- b) Mantener el área de trabajo limpia, ordenada y en lo posible libre de materiales combustibles y líquidos inflamables.
- c) No obstruya las puertas, vías de acceso o pasadizos, con materiales que puedan dificultar la libre circulación de las personas.
- d) Informe a su Superior sobre cualquier equipo eléctrico defectuoso.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 59 of 82

- e) Familiarícese con la ubicación y forma de uso de los extintores y grifos contra incendios.
- f) En caso de incendio de equipos eléctricos desconecte el fluido eléctrico. No use agua ni extintores si no se ha cortado primeramente la energía eléctrica.
- g) Los extintores solo serán usados para apagar amagos de incendio y nunca para combatir un incendio declarado.
- h) La operación de emplear un extintor dura muy poco tiempo; por consiguiente, utilícelo bien, acérquese lo más que pueda, dirija el chorro a la base de las llamas, no desperdicie su contenido.
- i) Obedezca los avisos de seguridad y familiarícese con los principios fundamentales de primeros auxilios.

▪ **AGUA : ABASTECIMIENTO USO Y EQUIPO**

Art. 207: ANDEFISH S.A.C. garantizará un abastecimiento de agua adecuado a presión mínima de 60 libras, en caso de incendio de materiales combustibles ordinarios (Clase A).

Art. 208: Las bombas para incendios estarán situadas y protegidas de tal modo que no se interrumpa su funcionamiento cuando se produzca un incendio.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 60 of 82

Art. 209: Los grifos contra incendios deberán ser de fácil acceso y estarán conservados y mantenidos en buenas condiciones de funcionamiento.

Art. 210: En los incendios de tipo B y C, no se usará agua para extinguirlos, debiéndose usar otros medios de extinción adecuados, (polvo químico, CO2).

▪ **EXTINTORES PORTÁTILES**

Art. 211: ANDEFISH S.A.C., dotará de extintores de incendios adecuados al tipo de incendio que pueda ocurrir, considerando la naturaleza de los procesos y operaciones.

Art. 212: Los aparatos portátiles contra incendios, serán inspeccionados por lo menos una vez por mes y serán recargados cuando se venza su tiempo de vigencia o se utilicen, se gaste o no toda la carga.

Art. 213: Todos los extintores se colocarán en lugares visibles, de fácil acceso, los que pesen menos de 18 Kg, Se colgarán a una altura máxima de 1.50 m medidos del suelo a la parte superior del extintor, de acuerdo a la Norma Técnica Peruana 399.10.1.2004.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 61 of 82

Art. 214: Cuando ocurran incendios que impliquen equipos eléctricos, los extintores para combatirlos serán de polvo químico seco; en caso de que el incendio sea en el centro de cómputo, laboratorios o implique equipos sofisticados, se utilizarán los extintores de gas carbónico (CO₂), para su extinción.

B.- SISTEMAS DE ALARMAS Y SIMULACROS DE INCENDIOS

Art. 215: ANDEFISH S.A.C. dispondrá de un número suficiente de estaciones de alarma operadas a mano, colocadas en lugares visibles, en el recorrido natural de escape, debidamente señalizadas.

Art. 216: En ANDEFISH S.A.C. se realizarán ejercicios de modo que se simulen las condiciones de un incendio, además se adiestrará a las brigadas en el empleo de los extintores portátiles, evacuación y primeros auxilios.

Art. 217: En casos de evacuación, el personal deberá seguir la señalización indicada como SALIDA.

Art. 218: Para combatir los incendios y otras emergencias que puedan ocurrir, ANDEFISH S.A.C. formará brigadas de emergencia.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 62 of 82

Art. 219: Las brigadas realizarán simulacros de respuesta a emergencias en casos que involucren emergencias médicas, incendios y sismos.

Art. 220: Todo el personal de ANDESFISH S.A.C. realizará un simulacro de emergencias 1 vez al año; utilizará para ello todas las medidas reales necesarias.

C.- ALMACENAJE DE SUSTANCIAS INFLAMABLES

Art. 221: Queda terminantemente prohibido el empleo de líquidos inflamables para fines de limpieza en general, excepto en aquellos casos en que las condiciones técnicas del trabajo, así lo exijan, en cuyo caso éstos trabajos se efectuarán en locales adecuados, libres de otras materias combustibles, dotados de los sistemas preventivos contra incendios.

Art. 222: En donde se use, manipule, almacene, transporte, etc., materiales o líquidos combustibles o inflamables, estará terminantemente prohibido fumar o usar llamas descubiertas o luces que no sean a prueba de fuego o explosión.

Art. 223: Todo material líquido inflamable debe contar con su Hoja de Seguridad la misma que está a disposición de los trabajadores.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 63 of 82

Art. 224: Todo envase que contenga líquidos inflamables tendrán etiquetados sus características de seguridad según indique las normas.

Art. 225: Todos los envases con líquidos inflamables menores, contarán con un armario de metal para guardarlos y protegerlos de fuentes de calor.

D.-DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

GESTIÓN DE RESIDUOS

Art. 226: Es deber de todo el personal de ANDESFISH S.A.C., incluyendo visitantes y contratistas, el cumplir con el Procedimiento de Gestión de residuos.

Art. 227: Los contenedores destinados para el reciclaje de residuos como papel, plástico y vidrio son donados como parte de la responsabilidad social de la organización, por tal motivo está terminantemente prohibido el colocar residuos orgánicos (restos de comida) en estos contenedores. En el caso de tratarse de contratista o visitantes, el área o persona responsable de dicha contrata o visita será responsable de dicho acto.

Art. 228: Toda área de trabajo debe contar con contenedores y bolsas adecuadas según el tipo y volumen de residuo que genera.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 64 of 82

Art. 229: No se permitirá que se acumulen en el piso residuos de material inflamable, los cuales serán destruidos o acumulados separadamente de otros residuos.

Art. 230: Se dispondrán de recipientes de acuerdo al código de colores , en los lugares de trabajo donde estos se produzcan.

E.- SEÑALES DE SEGURIDAD

Art. 231: El objeto de las señales de seguridad es dar a conocer, con la mayor rapidez posible, la información para la prevención de accidentes, protección contra incendios, riesgos o peligros a la salud, facilitar la evacuación de emergencia y también la existencia de circunstancias particulares.

Art. 232: Los tamaños de las señales de seguridad serán de acuerdo a la distancia de visualización, estas señales deben ser identificadas desde una distancia segura. Se usarán como referencia la Norma Técnica Peruana Nro. 399.010-1-2004.

Art. 233: La señalización se clasifica de acuerdo al objetivo de las señales:

- Señales de Obligatoriedad (azul y blanco)
- Señales de Prevención (amarillo y negro)

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 65 of 82

- Señales de Evacuación (verde y blanco)
- Señales de Prohibición/ Incendio (rojo y blanco)



F.-PRIMEROS AUXILIOS

F.1.- GENERALIDADES

Art. 234: Como parte de una efectiva respuesta a una emergencia, ANDESFISH S.A.C. cuenta con una brigada de emergencia , de acuerdo al plan de respuesta a emergencias, quienes son entrenada en técnicas de primeros auxilios.

Art. 235: Todo el personal debe estar entrenado en las técnicas de primeros auxilios nivel básico.

Art. 236: El principal objetivo de los primeros auxilios es la de evitar, por todos los medios posibles, la muerte o la invalidez de la persona accidentada.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 66 of 82

Art. 237: Otro de los objetivos principales es brindar auxilio a la persona accidentada mientras se espera la llegada del médico o se le traslada a un hospital.

F.2.- REGLAS GENERALES

Art. 238: Cuando se presente la necesidad de un tratamiento de emergencia, siga éstas reglas básicas:

- a) Evite el nerviosismo y el pánico.
- b) Comunique a las brigada de primeros auxilios
- c) Si se requiere acción inmediata para salvar una vida (respiración artificial, control de hemorragias, etc.), haga el tratamiento adecuado sin demora, sólo si ha sido capacitado para tal fin.
- d) Haga un examen cuidadoso de la víctima.
- e) Nunca mueva a la persona lesionada a menos que sea absolutamente necesario para retirarla del peligro.
- f) Avise al médico inmediatamente.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 67 of 82

F.3.- TRATAMIENTOS

▪ SHOCK

Art. 239: Cuando ocurra un “shock “siga estas reglas básicas:

- a) Acostar al paciente con la cabeza hacia abajo, esto se puede conseguir levantando los pies de la camilla o banca, donde esté acostado el paciente, 6 pulgadas más alto que la cabeza.
- b) Constatar que la boca esté libre de cuerpos extraños y que la lengua esté hacia adelante.
- c) Suministrarle abundante cantidad de aire fresco u oxígeno si existe disponible.
- d) Evitar al paciente el enfriamiento, se le debe abrigar con una frazada y llevarlo al médico.

▪ HERIDAS CON HEMORRAGIAS:

Art. 240: Seguir el siguiente tratamiento:

- a) Presionar en forma directa, estable y firme sobre la herida, con un apósito o tela limpia.
- b) Presionar 5 cm por encima de la herida, si ésta fuera amputación mientras lo trasladan a la emergencia.
- c) Elevar la extremidad donde se encuentra la herida

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 68 of 82

d) Conduzca al herido al consultorio médico de ANDESFISH S.A.C. o si no se encuentra el médico Salud en el Trabajo llevar al herido al hospital más cercano.

▪ **FRACTURAS:**

Art. 241: Siga el siguiente tratamiento:

- e) No doble, ni tuerza, ni jale el miembro fracturado.
- f) Mantenga al paciente descansando y abrigado.
- g) Por fracturas de espalda, cuello, brazo o de la pierna, no mueva al paciente y llame al médico.
- h) Por fracturas de cualquier otra parte del cuerpo, inmovilice y lleve al accidentado al médico.
- i) Si hay duda acerca de si un hueso está o no fracturado, trátese como fractura.

▪ **QUEMADURAS:**

Art. 242: Son lesiones que se producen a causa del calor seco o del calor húmedo y se clasifican de acuerdo al grado de lesión que causa en los tejidos del cuerpo en de 1er, 2do, y 3er grado.

- a) Enfriar la zona con agua fría limpia hasta el momento que cese el dolor sin la exposición al agua.

9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
	VERSIÓN 04
	Page 69 of 82

b) Si la exposición es de 3er grado no lave ni moje la región afectada y llévelo inmediatamente a la emergencia.

c) En caso de salpicadura de sustancias químicas a los, lavar a chorro con una jeringa en caso de no contar con un lavaojos.

F.4.-BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS:

Art. 243: ANDEFISH S.A.C. cuenta con los siguientes medicamentos y materiales en el Botiquín:

BOTIQUÍN PRIMEROS AUXILIOS - CONTENIDO	
Antiséptico	Alcohol yodado
	Alcohol medicinal
	Agua oxigenada
	Isodine espuma
Medicamento	Silverdiazina 1%
Material de Curación	Hisopos
	Gasa absorbente
	Esparadrappo impermeable
	Venda triangular
	Algodón
	Vendas adhesivas(curitas)
Instrumentos y otros	Tijera punta roma
	Termómetro oral
	Bajalenguas
	Pinza metálica
	Guantes descartables
	Collarin cervical regulable - Botiquín vigilancia
	Tensiómetro - Botiquín vigilancia
	Inmovilizador de cabeza - Botiquín vigilancia
	Camilla de evacuación - Botiquín vigilancia

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 70 of 82

CAPÍTULO XII ACCIDENTES DE TRABAJO

Art. 244: Accidente de Trabajo: 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, aún fuera del lugar y horas de trabajo.

Según su gravedad, los accidentes de trabajo con lesiones personales pueden ser:

Art. 245: Accidente Leve: suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, genera en el accidentado un descanso breve con retorno máximo al día siguiente a sus labores habituales.

Art. 246: Accidente Incapacitante: suceso cuya lesión, resultado de la evaluación médica, da lugar a descanso, ausencia justificada al trabajo y tratamiento. El día de la ocurrencia de la lesión no se tomará en cuenta, para fines de información estadística.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 71 of 82

Según el grado de incapacidad los accidentes de trabajo pueden ser:

a) Total Temporal: cuando la lesión genera en el accidentado la imposibilidad de utilizar su organismo; da lugar a tratamiento médico al término del cual estará en capacidad de volver a las labores habituales plenamente recuperado.

b) Parcial Permanente: cuando la lesión genera la pérdida parcial de un miembro u órgano o de las funciones del mismo.

c) Total Permanente: cuando la lesión genera la pérdida anatómica o funcional total de un miembro órgano o de las funciones del mismo. Se considera a partir de la pérdida del dedo meñique.

Art. 247: Accidente Mortal: suceso cuyas lesiones producen la muerte del trabajador. Para efecto de la estadística se debe considerar la fecha del deceso.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 72 of 82

FACTORES EN LAS CAUSAS DE LOS ACCIDENTES

Art. 248: Causas de los Accidentes: uno o varios eventos relacionados que concurren para generar un accidente. Se dividen en:

d) Falta de control: son fallas, ausencias o debilidades administrativas en la conducción de ANDESFISH S.A.C. en el sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo y en la fiscalización de las medidas de protección.

e) Causas Básicas: Referidas a factores personales y factores de trabajo:

- Factores Personales.- Referidos a limitaciones en experiencia, fobias, tensiones presentes de manera personal en el trabajador.
- Factores del Trabajo.- Referidos al trabajo, las condiciones y medio ambiente de trabajo: organización, métodos, ritmos, turnos de trabajo, maquinaria, equipos, materiales, dispositivos de seguridad, sistemas de mantenimiento, ambientes, procedimientos, comunicación.

f) Causas Inmediatas.- Debidas a los actos y/o condiciones sub-estándares:

- Condiciones Sub-estándares: Toda condición en el entorno del trabajo que puede causar un accidente.
- Actos Sub-estándares: Toda acción o práctica incorrecta ejecutada por el trabajador que puede causar un accidente.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 73 of 82

NOTIFICACIÓN DE ACCIDENTES

Art. 249: Todo accidente debe ser reportado inmediatamente a su Jefatura y paralelamente a la Gerencia General tomar las acciones coordinadas que correspondan.

Art. 250: Todo accidente de trabajo por más leve que éste sea deberá ser informado dentro de las 24 horas, al Jefe de producción y a la Gerencia General, quien se encargará de hacer lo propio al Comité de Seguridad, Salud en el trabajo.

Art. 251: El Asistente o Jefe de Producción llenará el formato “Registro de incidentes/ accidentes”, por todo lo ocurrido en su área aun cuando éste no haya dado por resultado una lesión, en un plazo máximo de veinticuatro horas, luego de ocurrido el accidente, para obtener información relacionada con los actos y condiciones sub estándar.

Art. 252: Si ocurriese un accidente fatal se reportará a las autoridades correspondiente, ESSALUD y al Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 74 of 82

INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES

Art. 253: La investigación de un accidente o de alguna ocurrencia, tendrá como fin descubrir las prácticas y condiciones peligrosas existentes, a fin de que aquellos accidentes que puedan en el futuro ser ocasionados por causas similares sean prevenidos.

Art. 254: Se deberá investigar con el lesionado y/o con los testigos:

- a) Cómo ocurrió el accidente
- b) Por qué ocurrió el accidente
- c) Qué causó el accidente.
- d) Precondiciones y Causas Subyacentes

Art. 255: El análisis de los datos obtenidos servirá para suministrar la información necesaria para el adiestramiento del personal, indicando las precauciones que deben tomarse, así como la protección específica que requiere cada operación.

Art. 256: Se activará el Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo para el análisis del accidente y la toma de las acciones correctivas y preventivas pertinentes.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 75 of 82

ESTADÍSTICAS DE ACCIDENTE DE TRABAJO

Art. 257: Las estadísticas de los accidentes de trabajo que ocurran en ANDESFISH S.A.C. servirán para evaluar la efectividad de los programas de seguridad, así como para planificar las futuras actividades.

Art. 258: Se definirá como indicador el número de incidentes y accidentes por mes.

CAPÍTULO XIII ENFERMEDADES PROFESIONALES

Art. 259: Se considera Enfermedad Profesional a todo estado patológico crónico que sufra el trabajador y que sobrevenga como consecuencia de la clase de trabajo que desempeña o hubiese desempeñado.

Art. 260: No se considera enfermedad profesional a las enfermedades de carácter endémico que prevalecen de acuerdo a la temporada o estación por ejemplo: gripes, cólera, pulmonía, etc., y que pudiesen ser adquiridas en el lugar donde se presta el trabajo.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 76 of 82

Art. 261: Todo trabajador deberá cumplir un examen médico Salud en el Trabajo una vez al año como mínimo.

Art. 262: Todo postulante a un puesto de trabajo por vez primera o trabajador promovido a un nuevo puesto de trabajo deberá cumplir el examen médico de ingreso, en forma Obligatoria.

Art. 263: Todo Trabajador que cese sus labores en ANDESFISH S.A.C. deberá cumplir un examen médico previamente.

Art. 264: Si se tiene sospecha de que un trabajador tiene una enfermedad de salud en el trabajo o después de una evaluación de salud en el trabajo tiene observaciones. El Médico Salud en el trabajo deberá seguir con las instrucciones que estipula el procedimiento de exámenes salud en el trabajadores que maneja ANDESFISH S.A.C

Art. 265: Todo certificado de incapacidad para el trabajo por cualquier enfermedad debe ser informado por el trabajador al médico Salud en el Trabajo – Oficina Recursos Humanos

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 77 of 82

ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL AMBIENTE FÍSICO.

Art. 266: Entre las enfermedades causadas por el ambiente físico tenemos:

- a) Por ruido: Los daños producidos por el ruido generalmente no tiene cura y originan hipoacusia y afecciones de los músculos, tendones de los huesos, etc.
- b) Por temperatura: La exposición del trabajador a situaciones termo ambientales extremas, ocasiona deshidratación, neumonía, agotamiento insolación, etc.
- c) Por radiaciones luminosas: Puede ocasionar al trabajador: cataratas, dilatación de las pupilas, irritación visual, etc.

ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL AMBIENTE QUÍMICO

Art. 267: Entre las principales tenemos:

- a) Por el uso de sustancias químicas, intoxicaciones, alergias dermatitis, etc.
- b) Por la presencia de polvos en el ambiente: neumoconiosis.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 78 of 82

ENFERMEDADES CAUSADAS POR EL AMBIENTE BIOLÓGICO.

Art. 268: Los agentes biológicos causan afecciones a la Salud en el Trabajo como enfermedades, infecciones, alergias, dermatitis, etc., y son ocasionadas por hongos, bacterias, parásitos, etc.

Art. 269: Los daños profesionales considerados según el ministerio de trabajo son los siguientes: Fatiga, Insatisfacción, Envejecimiento prematuro

Art. 270: El plazo de notificación al MINSA es de 5 días, con la opción virtual

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 79 of 82

CAPÍTULO XIV

CONTROL AL INGRESO Y SALIDA DE LAS INSTALACIONES

Ingreso a ANDEFISH S.A.C

Art. 271: Los trabajadores y personas que ingresen a ANDEFISH S.A.C. observarán lo siguiente:

- a) Toda persona que ingrese o salga de las instalaciones de ANDEFISH S.A.C. portando maletas, maletines o paquetes, está obligado a mostrar el contenido del mismo al personal de vigilancia, para verificar que no esté ocultando productos no permitidos, peligrosos o restringidos por ANDEFISH S.A.C.
- b) Todo vehículo de ANDEFISH S.A.C. o de particulares que ingrese o salga de las instalaciones, será inspeccionado por el personal de vigilancia.
- c) Está terminantemente prohibido el ingreso de las personas en estado etílico o bajo la influencia de drogas o sustancias alucinógenas.
- d) Toda persona o trabajador está obligado a identificarse con sus documentos, o fotocheck de trabajo, ante el personal de vigilancia, a su solicitud, antes de ingresar a ANDEFISH S.A.C.

Acceso y control de visitas

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 80 of 82

Art. 272: Todas las personas que visiten las instalaciones de ANDESFISH S.A.C. (clientes, proveedores, inspectores u otros) deberán presentarse en vigilancia y entregar un documento de identidad (DNI o fotocheck) e informar hacia dónde se dirigen.

Art. 273: El personal de vigilancia deberá confirmar con el responsable de recepcionar la visita, si existe la autorización de ingreso, exceptuando a las visitas que fueron programadas con anterioridad.

Art. 274: Si las visitas ingresan a zonas de planta o almacén deben ingresar con su casco, lentes , tapones auditivos y zapatos de seguridad, en caso no cuente con zapatos ó tapones auditivos en vigilancia se le prestará .Todos estos implementos deberán colocárselo al ingreso y deberán caminar por la zona demarcada para tránsito peatonal.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 81 of 82

CAPÍTULO XV
ESTÁNDARES DE SEGURIDAD EN OTRAS ACTIVIDADES DE
ANDEFISH S.A.C

COCINA Y COMEDORES:

Art. 275: La cocina y comedor tendrán que cumplir con el presente artículo:

- a) Se dotara de un ambiente adecuado, ventilado e iluminado, provisto de mobiliario, para ser utilizado como comedor por los trabajadores .
- b) Los ambientes de cocina y comedor se mantendrán ordenados, limpios y desinfectados, se solicitará al proveedor programa de limpieza y desinfección, así como programas de capacitación.
- c) El personal del comedor contaran con su carnet sanitario vigente
- d) El personal de comedor estará capacitado en buenas prácticas de manipulación de alimentos
- e) El almacenamiento de insumos y materias primas se realizarán cumpliendo con todas las condiciones necesarias que aseguren su calidad física, biológica y organoléptica. Se tendrá en cuenta el método FEFO para la rotación de insumos.

	9.2 REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CÓDIGO: RG.SST.001
		VERSIÓN 04
		Page 82 of 82

f) Durante el servido de alimentos, el personal utilizará la indumentaria necesaria para evitar la contaminación de los alimentos.

Art. 276: El personal que labora en las actividades de preparación y distribución de alimentos debe conocer los peligros y riesgos presentes en su área de trabajo y los mecanismos de control.

Art. 277: Utilizar cuchillos, sartenes, ollas, recipientes y demás utensilios, en buen estado de conservación y adecuados para la preparación de los alimentos.

Art. 278: Los balones de gas, válvulas y mangueras deben mantenerse en buen estado de conservación y en ambientes ventilados.

Art. 279: En el ambiente de cocina debe mantenerse un extintor clase K de 20 lbs de capacidad como mínimo. El personal debe saber utilizar el extintor en caso de amago de incendio.

9.3 REGISTRO DE RECEPCIÓN DEL REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Mediante el presente documento deyo expresa constancia que he recibido el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo el cual está basado en la Ley 29783 y su reglamento DS 005-2012 TR y modificatorias.

Asimismo, me comprometo a asistir a los cursos, reuniones, talleres, exámenes médico ocupacionales anuales y de retiro y otros sobre la materia a los que sea convocado.

En atención a lo expuesto, reconozco que la omisión o incumplimiento de lo antes mencionado constituye falta grave conforme a lo establecido en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo, por lo cual asumo las consecuencias que se deriven de su incumplimiento.

Nombres y Apellidos: _____

Firma: _____

Documento de Identidad: _____

Fecha: ____ / ____ / ____

**PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS
DE ANDEFISH S.A.C**

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 2/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

CONTENIDO

I. GENERALIDADES

1. Fundamentos
2. Alcance
3. Objetivos
4. Organización y responsabilidades
 - 4.1. Comité de emergencias
 - 4.2. Coordinaciones
 - 4.3. Responsabilidades
 - 4.3.1. Coordinador de emergencias
 - 4.3.2. Responsable de emergencias médicas
 - 4.3.3. Responsable de mantenimiento
 - 4.3.4. Brigada de Primeros Auxilios
 - 4.3.5. Brigada de Lucha contra incendios
 - 4.3.6. Brigada de evacuación
 - 4.3.7. Personal del piso de la emergencia
 - 4.3.8. Personal en general
5. Perfil descriptivo del establecimiento
 - 5.1. Localización
 - 5.2. Sistema estructural
 - 5.3. Personal
 - 5.4. Métodos de protección
 - 5.4.1. Medios humanos
 - 5.4.2. Medios técnicos
 - 5.4.3. Medios de atención para el control de heridos
 - 5.4.4. Rutas de evacuación

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 3/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

6. Riesgos potenciales
7. Planificación

II. PLAN DE RESPUESTA PARA EVACUACIONES.

1. Objetivo y alcance
2. Definiciones
3. Causas para efectuar una evacuación
4. Actividades antes de la emergencia – Fase preventiva
 - 4.1. Evaluación
 - 4.2. Organización
 - 4.3. Capacitación
 - 4.4. Orden
 - 4.5. Simulacros
 - 4.6. Señalización
 - 4.7. Mantenimiento
 - 4.8. Instituciones de apoyo
5. Durante la emergencia – Fase de emergencia
 - 5.1. Comunicación inmediata
 - 5.2. Actividades de evacuación
6. Después de la emergencia – Fase de rehabilitación
 - 6.1. Control
 - 6.2. Informe
 - 6.3. Acciones correctivas y preventivas

III. PLAN DE RESPUESTA ANTE INCENDIOS

1. Objetivo y alcance
2. Definiciones
3. Niveles de clasificación de la emergencia
 - 3.1. Nivel 1 – Leve/ Amago
 - 3.2. Nivel 2 – Moderado

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 4/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- 3.3. Nivel 3 - Grave
- 4. Actividades antes de la emergencia – Fase preventiva
 - 4.1. Evaluación
 - 4.2. Organización
 - 4.3. Capacitación
 - 4.4. Orden
 - 4.5. Simulacros
 - 4.6. Señalización
 - 4.7. Mantenimiento
 - 4.8. Instituciones de apoyo
- 5. Durante la emergencia – Fase de emergencia
 - 5.1. Comunicación inmediata
 - 5.2. Atención de la emergencia Nivel 1
 - 5.3. Atención de la emergencia Nivel 2 - Moderado
 - 5.4. Atención de la emergencia Nivel 3 - Grave
- 6. Después de la emergencia – Fase de rehabilitación
 - 6.1. Control
 - 6.2. Informe
 - 6.3. Acciones correctivas y preventivas

IV. PLAN DE RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS MÉDICAS

- 1. Objetivo y alcance
- 2. Definiciones
- 3. Niveles de clasificación de la emergencia
 - 3.1. Nivel 1 Leve a moderado
 - 3.2. Nivel 2 - Grave
- 4. Actividades antes de la emergencia – Fase preventiva
 - 4.1. Organización
 - 4.2. Capacitación
 - 4.3. Simulacros

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 5/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- 4.4. Mantenimiento
- 4.5. Instituciones de apoyo
- 5. Durante la emergencia – Fase de emergencia
 - 5.1. Comunicación inmediata
 - 5.2. Atención de la emergencia Nivel 1 Leve a moderado
 - 5.3. Atención de la emergencia Nivel 2 - Grave
- 6. Después de la emergencia – Fase de rehabilitación
 - 6.1. Control
 - 6.2. Informe
 - 6.3. Acciones correctivas y preventivas

V. PLAN DE RESPUESTA ANTE FUGA DE GAS

- 1. Objetivo y alcance
- 2. Definiciones
- 3. Actividades antes de la emergencia – Fase preventiva
 - 3.1. Organización
 - 3.2. Capacitación
 - 3.3. Simulacros
 - 3.4. Mantenimiento
- 4. Durante la emergencia – Fase de emergencia
- 5. Después de la emergencia – Fase de rehabilitación
 - 5.1. Informe
 - 5.2. Acciones correctivas y preventivas

VI. REGISTROS Y ANEXOS

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 6/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

I. GENERALIDADES

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 7/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR: Asistente de Producción	REVISADO POR: Jefe de Producción	APROBADO POR: Comité SST

I. GENERALIDADES

1. FUNDAMENTOS DEL PLAN

El presente plan establece procedimientos específicos de coordinación, alerta, movilización y respuesta ante la ocurrencia o inminencia de emergencias con escenarios definidos:

- Emergencias Naturales - originadas por la naturaleza: sismos.
- Emergencias Tecnológicas - producidas por las actividades de personas: incendios, emergencias médicas.

Destinados a prevenir, controlar, proteger y evacuar a las personas para salvar vidas, evitar o minimizar los posibles daños o pérdida de la propiedad, responder antes durante y después de la emergencia y establecer un sistema que permita la recuperación para volver a la normalidad en un periodo mínimo de tiempo razonable.

De conformidad con la Ley No. 28551 – Ley que establece la elaboración y presentación planes de contingencia.

2. ALCANCE

El presente Plan de Emergencias rige para las Instalaciones de Lima de ANDESFISH S.A.C.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 8/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

3. OBJETIVOS

- Lograr el control de las emergencias identificadas en el menor tiempo posible, con la mayor premura y eficacia, y minimizando el riesgo del personal involucrado.
- Dictar las normas y procedimientos de seguridad a seguir en cada una de las diferentes etapas de la emergencia (antes, durante y después) dentro de las operaciones de respuesta.
- Establecer una organización adecuada, asignando tareas y responsabilidades a los usuarios a fin de alcanzar el nivel de eficacia deseado frente a una emergencia.

4. ORGANIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES

La responsabilidad de administrar y ejecutar el plan de respuesta a emergencia, depende de las siguientes personas:

4.1. COMITÉ DE EMERGENCIAS

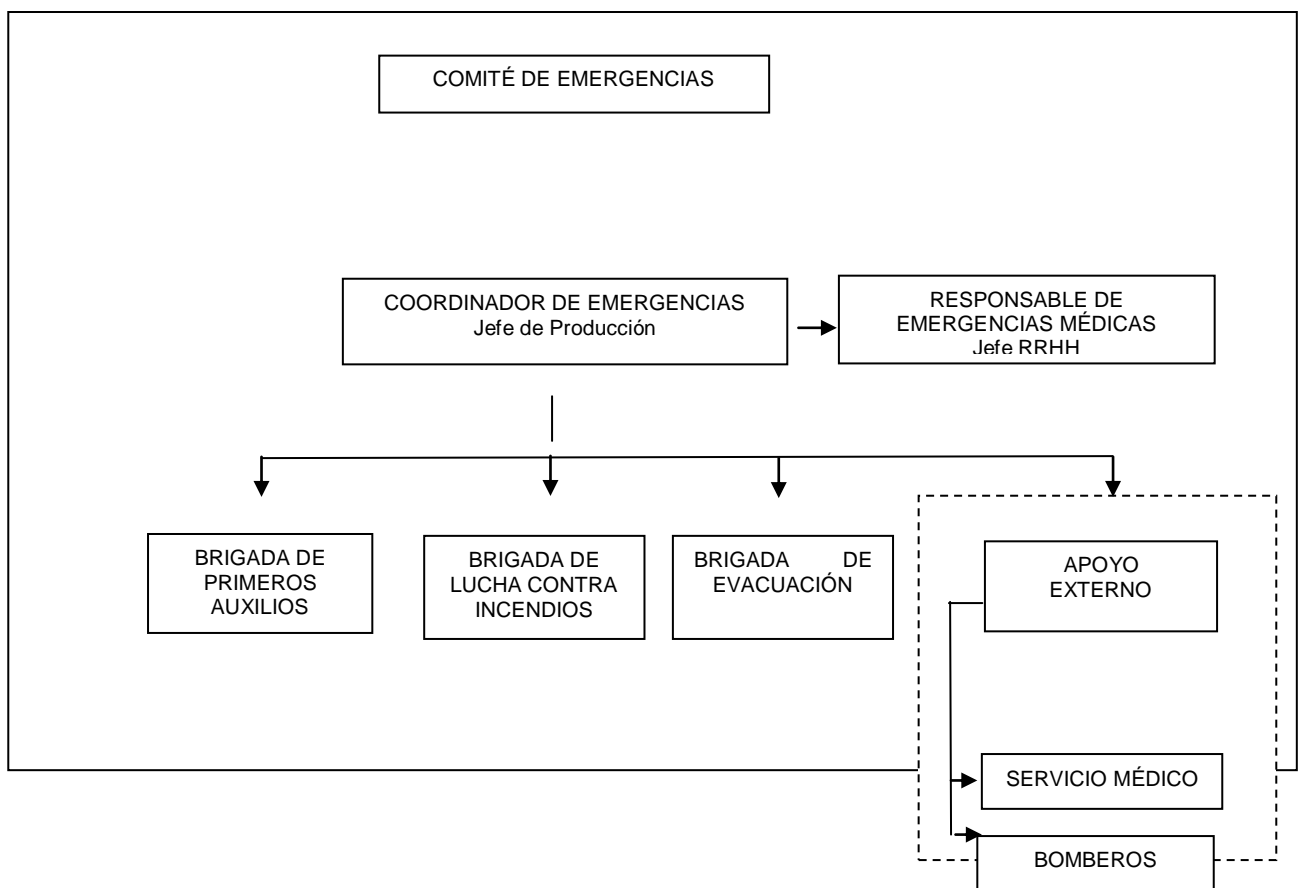
El Comité de Emergencias es el organismo responsable del Plan. Sus funciones básicas son:

Programar, dirigir, ejecutar y evaluar el desarrollo del plan, organizando asimismo las brigadas.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 9/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR: Asistente de Producción	REVISADO POR: Jefe de Producción	APROBADO POR: Comité SST

El Comité de Emergencias está constituido por:

- Coordinador de Emergencias
- Responsable de emergencias médicas
- Brigada de Primeros auxilios
- Brigada de Lucha contra incendios
- Brigada de evacuación



	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 10/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

4.2. COORDINACIONES

- En horarios normales, el Comité de Emergencias coordinará las acciones ante la emergencia con apoyo de las brigadas.
- Fuera de horarios normales, el encargado de turno coordinará las acciones con el Comité de Emergencias y con el personal ante la emergencia.

4.3. RESPONSABILIDADES

4.3.1. COORDINADOR DE EMERGENCIAS

- Comunicar de manera inmediata a la Gerencia General de la ocurrencia de una emergencia.
- Verificar si los integrantes de las brigadas están suficientemente capacitados y entrenados para afrontar las emergencias.
- Estar al mando de las operaciones para enfrentar la emergencia.
- Solicitar a los responsables la información correspondiente al área siniestrada.
- De confirmarse la alarma y dada la orden de evacuar, impedir el ingreso de personas a las instalaciones.
- Dar aviso a las brigadas.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 11/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

4.3.2. RESPONSABLE DE EMERGENCIAS MÉDICAS

Notificado de una emergencia médica, dispondrá de los medios para trasladar al herido / heridos al centro médico correspondiente.

4.3.3. RESPONSABLE DE MANTENIMIENTO

Notificado de una alarma en las instalaciones, verificará todas las medidas preventivas:

- Corte del sistema de energía eléctrica

4.3.4. BRIGADA DE PRIMEROS AUXILIOS

- Conocer la ubicación de los botiquines en la instalación y estar pendiente del buen abastecimiento de los mismos.
- Brindar los primeros auxilios a los heridos leves en las zonas seguras.
- Coordinar con el responsable de emergencias médicas para evacuar a los heridos a los establecimientos de salud correspondientes
- Estar suficientemente capacitados y entrenados para afrontar las emergencias.

4.3.5. BRIGADA DE LUCHA CONTRA INCENDIO

- Comunicar de manera inmediata al coordinador de emergencias de la ocurrencia de un incendio.
- Actuar de inmediato haciendo uso de los equipos contra incendio (extintores portátiles).
- Vigilar el funcionamiento de la Bomba Contra Incendios, con el fin de que ésta realice su trabajo sin interrupciones.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 12/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- Recibida la alarma, el personal de la brigada se constituirá con urgencia al área siniestrada.
- Arribando al nivel del fuego se evaluará la situación, la cual si es crítica informará a Coordinador de Emergencia para que se comuniquen al 116 y se tomen los recaudos de evacuación.
- Al arribo de la Compañía de Bomberos informará las medidas adoptadas y las tareas que se están realizando, entregando el mando a los mismos y ofreciendo la colaboración de ser necesario.
- Estar lo suficientemente capacitados y entrenados para actuar en caso de incendio.

4.3.6. BRIGADA DE EVACUACIÓN

- Comunicar de manera inmediata al coordinador de emergencias del inicio del proceso de evacuación.
- Reconocer las zonas seguras, zonas de riesgo y las rutas de evacuación de las instalaciones.
- Abrir las puertas de evacuación inmediatamente si éstas se encuentran cerradas.
- Dirigir al personal y visitantes durante la evacuación de las instalaciones.
- Evacuar al personal conforme lo establecido, disponiendo que todo el personal forme frente al punto de reunión del piso.
- Mantener el orden de evacuación evitando actos que puedan generar pánico, expresándose en forma enérgica, pero prescindiendo de gritar a fin de mantener la calma.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 13/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- Revisar los compartimentos de baños y lugares cerrados, a fin de establecer la desocupación del lugar.
- Verificar que todo el personal y visitantes hayan evacuado las instalaciones.
- Llevar la cuenta exacta de los evacuados de su sector y pasar la información al coordinador de emergencias.
- El brigadista responsable del area informará al coordinador de emergencias cuando todo el personal haya evacuado el piso.
- Estar suficientemente capacitados y entrenados para afrontar las emergencias.

4.3.7. PERSONAL DEL AREA DE LA EMERGENCIA

- Todo el personal estable de la empresa debe conocer las directivas generales del plan de emergencias.
- El personal que observe una situación anómala en el área donde desarrolla sus tareas, deberá dar aviso en forma urgente de la siguiente manera:
 - a) Avisar al brigadista Responsable de área.
 - b) Utilizar el teléfono de emergencia.
- De ser posible, desconectar los artefactos eléctricos a su cargo, cerrando puertas y ventanas a su paso.
- Seguidamente, siguiendo indicaciones del Encargado del area, procederá a abandonar el lugar respetando las normas establecidas.
- Seguir las instrucciones del brigadista responsable del area.
- No perder tiempo recogiendo objetos personales.
- Caminar hacia la salida asignada.
- Bajar las escaleras caminando, sin hablar, sin gritar ni correr, respirando por la nariz.
- Una vez efectuado el descenso a la parte baja, se retirará en orden donde se dirigirá hacia el punto de reunión preestablecido.
-

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 14/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

4.3.8. PERSONAL EN GENERAL

- Seguir las indicaciones de las brigadas.
- Conocer los dispositivos de seguridad e instalaciones de protección contra incendio.
- Conocer los medios de salida.
- No correr, caminar rápido cerrando puertas y ventanas.
- No transportar bultos.
- No regresar al sector siniestrado.
- El humo y los gases tóxicos suelen ser más peligrosos que el fuego.
- Si al bajar se encuentra humo, descender de espalda, evitando contaminar las vías respiratorias, ya que el humo asciende.
- Evitar el pánico.
- Si se encuentra atrapado, colocar un trapo debajo de la puerta para evitar el ingreso de humo.
- No transponer ventanas.
- Una vez afuera del edificio, reunirse en un lugar seguro con el resto de las personas.
- Dar información al personal de bomberos.

5. PERFIL DESCRIPTIVO DEL ESTABLECIMIENTO

5.1. LOCALIZACIÓN

El local de las instalaciones de ANDESFISH S.A.C. se encuentra ubicado en la zona conocida como Barrio Frigorífico del Callao.

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 15/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5.2. SISTEMA ESTRUCTURAL

La topografía del terreno es una superficie plana. Las edificaciones son estructuras de concreto armado con muros de ladrillo como elementos de cerramiento.

5.3. PERSONAL

El personal que ocupa las instalaciones se distribuye entre personal administrativo, personal operativo.

La existencia de corredores y escaleras de amplitud suficiente permiten la rápida y segura evacuación de las personas que se encuentren en el interior del local, siendo la capacidad máxima de las instalaciones de 200 personas que podrán ser evacuadas de manera fluida en caso de eventual emergencia hacia las zonas de concentración.

5.4. MÉTODOS DE PROTECCIÓN

5.4.1. MEDIOS HUMANOS

El comité de emergencias es el organismo responsable del Plan. La estructura e integrantes del comité de emergencias se verifica en el *Anexo 2- Comité de emergencias*.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 16/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5.4.2. MEDIOS TÉCNICOS

PROTECCIÓN PASIVA

Tanto las instalaciones de la planta, almacén como las áreas administrativas y áreas comunes cuentan con la siguiente señalización de seguridad:

- Señales de zona segura en caso de sismos
- Señales direccionales de rutas de salida
- Señales de escape
- Señales de Salida
- Señales de extintores
- Señales de botiquín de primeros auxilios
- Señales de riesgo eléctrico
- Señales de zonas de concentración
- Plano de evacuación

PROTECCIÓN ACTIVA

- Equipos de extinción portátiles: Extintores de PQS de 9 Kg (6)
- Equipos de extinción portátiles: Extintores de PQS de 6 Kg (03)
- Equipos de extinción portátiles: Extintores de CO2 de 6 Kg (01)
- Bomba contra incendios (01)
- Equipos de iluminación de emergencia (16)

La ubicación de los equipos de protección activa se verifica en el *Anexo 3-Plano de ubicación de equipos de emergencia*.

La información de extintores se verifica en el *Anexo 8-Listado de extintores*.

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 17/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5.4.3. MEDIOS DE ATENCIÓN PARA EL CONTROL DE HERIDOS

KIT DE EMERGENCIA UBICADO EN PUNTO DE REUNION:

- Camilla de evacuación de heridos
- Megáfono
- Conos de seguridad
- Linternas
- Collarín cervical

BOTIQUINES:

- Botiquines de primeros auxilios fijos (01)
- Botiquines de primeros auxilios portátiles (03)

La ubicación se verifica en el *Anexo 3-Plano de ubicación de equipos de emergencia.*

CONTENIDO DE BOTIQUINES DE PRIMEROS AUXILIOS:

A. ANTISÉPTICOS Evitan el crecimiento de gérmenes. Previenen infecciones

- Alcohol medicinal 70°
- Alcohol Yodado
- Agua oxigenada

B. MATERIAL DE CURACIÓN

- Gasas absorbentes
- Algodón Hidrófilo
- Venda elástica

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 18/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- Venda triangular
- Esparadrapo impermeable
- Venditas adhesivas

C. INSTRUMENTAL Y OTROS

- Tijera punta roma
- Termómetro oral
- Guantes de látex descartables
- Lista de teléfonos de emergencia
- Manual de primeros auxilios

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 19/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5.4.4. RUTAS DE EVACUACIÓN

Las rutas de evacuación se verifican en el *Anexo 4-Planos de evacuación*

6. RIESGOS POTENCIALES

Los riesgos identificados que amenazan a éste establecimiento son:

- Sismos
- Incendio
- Emergencias médicas

7. PLANIFICACIÓN

La planificación para la eficacia del plan de respuesta a emergencia se basa en

- Identificación de riesgos potenciales
- Conformación de comité y brigadas de emergencia
- Entrenamiento de brigadas de emergencia
- Inspección de equipos de emergencia
- Realización y evaluación de simulacros

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 20/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

II

PLAN DE RESPUESTA PARA EVACUACIONES

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 21/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

II. PLAN DE RESPUESTA PARA EVACUACIONES

1. OBJETIVO Y ALCANCE

Establecer las medidas de evacuación de las instalaciones en caso de presentarse una emergencia.

Se aplica a todos los casos donde exista la necesidad de evacuación de las instalaciones de ANDEFISH S.A.C., que incluye a su personal y a terceros que se encuentren en sus instalaciones.

2. DEFINICIONES

2.1. Evacuación: Acción de desocupar ordenada y pacíficamente un lugar. Esta acción o desplazamiento es realizada por los ocupantes por razones de seguridad ante un riesgo potencial o inminente

3. CAUSAS PARA EFECTUAR UNA EVACUACIÓN

- Sismos
- Incendios
- Cualquier otra situación que genere un riesgo generalizado de producir lesiones al personal o a las instalaciones.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 22/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

4. ACTIVIDADES ANTES DE LA EMERGENCIA - FASE PREVENTIVA

4.1. EVALUACIÓN

ANDEFISH S.A.C cuenta con informes técnicos a nivel estructural y no estructural realizados para evaluar la infraestructura del Local e identificar los peligros y evaluar los riesgos debido actividad sísmica, incendio y otros.

4.2. ORGANIZACIÓN

Conformación del comité y brigadas de emergencia.

4.3. CAPACITACIÓN

Todo el personal recibe una capacitación sobre el plan de respuesta a emergencia.

Las brigadas son entrenadas de acuerdo a la función que desempeñan dentro del comité de emergencias. La frecuencia de la capacitación general y específica es de 01 vez al año según el *Programa Anual de capacitación y entrenamiento*.

La formación se complementa mediante la difusión de cartillas, folletos, afiches y charlas de seguridad, para crear y mantener conciencia de seguridad en los empleados.

4.4. ORDEN

Mantener siempre libres de obstáculos todas las puertas y accesos, así como pasadizos y escaleras; las cuales no deberán estar ocupadas por mobiliario, mercadería ni ningún otro objeto que obstaculice o impida la circulación.

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 23/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

4.5. SIMULACROS

El comité de emergencias coordina la realización de simulacros de evacuación con el fin de probar la eficacia del plan de respuesta a emergencias y optimizar los resultados obtenidos. La frecuencia es de 01 vez al año.

Ver *Anexo 6* – PG-SST-002 Programa de Simulacros

4.6. SEÑALIZACIÓN

Se mantiene permanentemente la señalización de seguridad, de manera clara y visible, de tal forma que permita la orientación de las personas desde su punto de ubicación hacia las zonas de concentración, de manera fluida, segura y rápida.

4.7. MANTENIMIENTO

Se inspecciona de manera periódica la operatividad del alumbrado de emergencia, señalización de evacuación, la operatividad y acceso a linternas de mano y sistema de comunicaciones (anexos interno internos y externos, celulares, etc).

4.8. INSTITUCIONES DE APOYO

El personal cuenta con una cartilla plastificada de bolsillo con información actualizada de teléfonos y anexos internos del comité de emergencias y teléfonos de servicios de emergencia externos.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 24/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5. DURANTE LA EMERGENCIA – FASE DE EMERGENCIA

5.1. COMUNICACIÓN INMEDIATA

Quien identifique la emergencia, se comunicará inmediatamente con el integrante del comité de seguridad o de la brigada de emergencia, así como con el encargado del área donde se ha detectado la emergencia.

El coordinador de emergencias, una vez informado evaluará la criticidad para, en caso sea necesario, dar la orden de evacuar las instalaciones y si fuera posible eliminar las causas que originaron el evento:

- Comunicar de manera inmediata a la alta Gerencia de la ocurrencia de la emergencia
- Dirigirse al punto de para dirigir las operaciones.
- Dar aviso a las brigadas.
- Solicitar al responsable del área la información correspondiente al área siniestrada.
- Enviar a un hombre de vigilancia al lugar.

5.2. ACTIVIDADES DE EVACUACIÓN

- Conservar la calma.
- Alertar a las personas a su alrededor que se protejan de objetos que puedan caer.
- Refugiarse en las zonas de seguridad internas debidamente señalizadas.
- Si la situación lo amerita refugiarse bajo un escritorio u otro mueble fuerte. Si no hay muebles, dirigirse a una esquina del local, colocándose en cuclillas y cubriéndose la cabeza y rostro.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 25/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- Dada la señal de evacuación, el personal seguirá las instrucciones de la brigada de evacuación y evacuará la instalación hacia las zonas de seguridad externas, utilizando las rutas de evacuación (Anexo 4 - Planos de evacuación) según su posibilidad de desplazamiento.
- Si se encuentra operando una máquina o equipo, procederá a apagarlo

5.2.1. Durante el desplazamiento:

- Se debe observar las partes superiores de su ubicación, con la finalidad de evitar ser golpeado por artefactos, componentes y otros que pudieran caerse.
- Alejarse de las zonas donde hay vidrios.
- Tener cuidado con estantes altos que pueden desplazarse hacia las personas.
- El desplazamiento debe efectuarse de manera ordenada y sin correr

5.2.2. El brigadista encargado del área deberá verificar la presencia de todo el personal de su área en la zona de seguridad, en caso contrario deberá informarlo al coordinador de brigada.

5.2.3. El brigadista del área que ha efectuado la evacuación de la instalación se comunica con el coordinador de brigada, detallando:

- El resultado de la evacuación de su área
- El personal que se encuentra presente en la zona de seguridad, y si alguna persona queda atrapada en la instalación

5.2.4. En caso de que alguna persona hubiese quedado atrapada, el coordinador de brigada se comunicará con el Cuerpo General de Bomberos Voluntarios del Perú (CGBVP) en caso no puedan brindarle el rescate correspondiente.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 26/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5.2.5. Luego de la evacuación sólo se ingresará a la instalación cuando el coordinador de emergencias lo crea conveniente, previa inspección de las instalaciones parte de las brigadas de emergencias.

6. DESPUÉS DE LA EMERGENCIA – FASE DE REHABILITACIÓN

6.1. CONTROL

Controlada la emergencia, el coordinador de emergencias efectuará la verificación de las instalaciones con el fin de determinar si el personal puede retornar a las instalaciones o no, y comunicará al responsable de mantenimiento la necesidad de corte del sistema de energía eléctrica.

En caso de producirse una emergencia médica, proceder de acuerdo al *Plan de respuesta ante emergencias médicas*.

6.2. INFORME

El coordinador de emergencias elaborará el informe de la emergencia donde se indicarán las causas, los resultados del presente plan de respuesta y todos los eventos ocurridos durante la emergencia. Este informe será revisado por el comité de emergencias, que propondrá las acciones de mejora. Este informe será reportado a la Gerencia General para su difusión.

6.3. ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

Con los resultados del informe realizado, se determinará la necesidad de emitir una Solicitud de Acción Correctiva según lo establecido en el SST-P-009 Gestión de No Conformidades, Acciones Correctivas y Preventivas.

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 27/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

III

PLAN DE RESPUESTA ANTE INCENDIOS

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 28/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

III. PLAN DE RESPUESTA ANTE INCENDIOS

1. OBJETIVO Y ALCANCE

Establecer las medidas de prevención, preparación y de respuesta, antes, durante y después, frente a posibles incendios que puedan ocurrir en ANDESFISH S.A.C.

El alcance de este plan involucra a cualquier tipo de incendio que pueda ocurrir en las instalaciones de ANDESFISH S.A.C

2. DEFINICIONES

2.1. Incendio: Fuego fuera de control

2.2. Fuego Clase A: Fuegos compuestos por materiales sólidos tales como: madera, papel, telas y otros materiales combustibles que sean propensos a generar un incendio.

2.3. Fuego clase B: Son fuegos generados por combustibles líquidos y gaseosos, tales como gasolinas, petróleos y sus derivados, alcoholes, bencinas, thinners, y otros derivados. No utilizar agua para su extinción dado que exparceía el fuego y se volvería incontrolable. Para el caso específico de grasas y aceites se usa el acetato de potasio.

2.4. Fuego clase C: Son fuegos que se generan por efecto de la electricidad o instalaciones eléctricas., corto circuitos, sobrecalentamiento de cables o sobrecarga de instalaciones. No debe utilizarse agua debido a que podría generar una descarga eléctrica.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 29/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR: Asistente de Producción	REVISADO POR: Jefe de Producción	APROBADO POR: Comité SST

3. NIVELES DE CLASIFICACIÓN DE LA EMERGENCIA

3.1. NIVEL 1 – LEVE/ AMAGO

Incidente interno pequeño o menor que pueda manejarse en forma segura por el personal como recalentamientos, presencia de humo, chispazos, entre otros, que se pueden controlar con el uso de equipos extintores portátiles.

3.2. NIVEL 2 – MODERADO

Incidente interno intermedio con presencia de fuego que pueda manejarse en forma segura con el uso de equipos extintores portátiles de PQS, CO2, Acetato de K, Halotrón, según sea el caso.

3.3. NIVEL 3 - GRAVE

Incendio declarado. No es posible manejarse con extintores. Evento muy serio o potencialmente catastrófico que expone personas, propiedad o al medio ambiente a un daño inmediato, severo y duradero, se necesita intervención inmediata de los servicios de emergencia.

4. ACTIVIDADES ANTES DE LA EMERGENCIA - FASE PREVENTIVA

4.1. EVALUACIÓN

ANDEFISH S.A.C cuenta con informes técnicos a nivel estructural y no estructural realizados para evaluar la infraestructura del Local e identificar los peligros y evaluar los riesgos debido actividad sísmica, incendio y otros.

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 30/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

4.2. ORGANIZACIÓN

Conformación del comité y brigadas de emergencia.

4.3. CAPACITACIÓN

Todo el personal recibe una capacitación sobre el plan de respuesta a emergencia.

Las brigadas son entrenadas de acuerdo a la función que desempeñan dentro del comité de emergencias. La frecuencia de la capacitación general y específica es de 01 vez al año según el *Programa Anual de capacitación y entrenamiento*.

La formación se complementa mediante la difusión de cartillas, folletos, afiches y charlas de seguridad, para crear y mantener conciencia de seguridad en los empleados.

4.4. ORDEN

Mantener siempre libres de obstáculos todos los equipos de emergencia para casos de incendio como extintores y gabinetes contra incendio, para asegurar un rápido acceso y respuesta inmediata.

4.5. SIMULACROS

El comité de emergencias coordina la realización de simulacros de incendio con el fin de probar la eficacia del plan de respuesta a emergencias y optimizar los resultados obtenidos. La frecuencia es de 01 vez al año.

Ver – PG-SST-002 Programa de Simulacros

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 31/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

4.6. SEÑALIZACIÓN

Se mantiene permanentemente la señalización de seguridad, de manera clara y visible, de tal forma que permita la rápida ubicación y utilización de los equipos de emergencia para casos de incendio.

4.7. MANTENIMIENTO

Se inspecciona de manera periódica el estado de las instalaciones eléctricas, almacenamiento de productos peligrosos y la operatividad de los equipos de emergencia para casos de incendio como extintores, gabinetes contra incendio, alarmas, y señalización.

4.8. INSTITUCIONES DE APOYO

Se cuenta en el área de Recursos Humanos y en el panel informativo y con una cartilla con información actualizada de teléfonos y anexos internos del comité de emergencias y teléfonos de servicios de emergencia externos, como el Cuerpo General de Bomberos Voluntarios del Perú (CGBVP) para casos de incendio.

Ver Anexo 7 – Teléfonos de emergencia

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 32/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5. DURANTE LA EMERGENCIA – FASE DE EMERGENCIA

5.1. COMUNICACIÓN INMEDIATA

5.1.1. Quien identifique la emergencia, se comunicará inmediatamente con el integrante del comité de seguridad o de la brigada de lucha contra incendio, así como con el encargado del área y detallará:

- Ubicación de la emergencia
- Equipos o instalaciones comprometidas
- Nivel de la emergencia
- Posibles causas del evento

5.1.2. El coordinador de emergencia coordinará en caso sea necesario para dar la señal de alerta activando inmediatamente a las Brigadas de emergencia para que se dirijan a la zona próxima al incendio para recibir información, colocarse su equipo de protección personal y estén listos para actuar.

5.1.3. El coordinador de emergencias coordinará con los vigilantes de turno, para que faciliten el ingreso de los Servicios de Emergencia y controlen el acceso a la instalación.

5.1.4. Durante la emergencia el coordinador de emergencias deberá comunicarse permanentemente con las personas que estén atendiendo la emergencia.

5.1.5. Controlada la emergencia, el coordinador de emergencias se comunica con el Gerente General, gerencias y jefaturas y encargados presentes especificando que el evento fue controlado.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 33/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5.2. ATENCIÓN DE LA EMERGENCIA: NIVEL 1

- Quien identifica la emergencia aplica lo establecido en el punto 5.1.1 y ataca inmediatamente el fuego con el extintor portátil, sólo si ha recibido la capacitación correspondiente.
- El integrante de la brigada de lucha contra incendios se dirigirá a la zona de la emergencia para brindar apoyo, en caso sea necesario. Además comunicará a los otros integrantes de la brigada de lucha contra incendios, en caso el evento pase a NIVEL 2.
- Controlada la emergencia la brigada verificará que la emergencia ha sido controlada.

5.3. ATENCIÓN DE LA EMERGENCIA: NIVEL 2 - MODERADO

- 5.3.1.** Al no poder controlar el evento de NIVEL 1, quien identifica la emergencia aplica lo establecido en el punto 5.1.1 y especifica que el evento es de NIVEL 2.
- 5.3.2.** Los integrantes de la brigada de lucha contra incendios dirigirán las acciones para atender solucionar la emergencia:
- Utilizarán el extintor portátil más próximo de acuerdo al tipo de fuego
 - Retirarán el material inflamable de la zona
 - En caso de no poder controlar el fuego, deberán evacuar la zona, lo mismo que el resto del personal que pueda estar en las inmediaciones.
- 5.3.3.** El coordinador de emergencias o el brigadista a cargo se comunicará con el CGBVP para solicitar asistencia y apoyo para el control de la emergencia.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 34/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5.3.4. Mientras duren estas acciones, el personal del área que no participe en la extinción del fuego debe mantenerse fuera de la zona de emergencia.

5.4. ATENCIÓN DE LA EMERGENCIA: NIVEL 3 - GRAVE

5.4.1. Al no poder controlar el evento de NIVEL 2, o detectarse que es un fuego que no se puede controlar con extintores, quien identifica la emergencia aplica lo establecido en el punto 5.1.1 y especifica que el evento es de NIVEL 3

5.4.2. El coordinador de emergencias o el brigadista a cargo se comunicará con el CGBVP para solicitar asistencia y apoyo para el control de la emergencia.

5.4.3. El coordinador de emergencias coordina para la evacuación del personal presente de acuerdo al Plan de respuesta para evacuaciones.

5.4.4. Sólo los integrantes del comité de emergencias e integrantes del cuerpo de bomberos podrán permanecer en la zona del incendio.

5.4.5. Un integrante de la brigada, previamente designado, acudirá al cuarto de bombas contra incendios, donde vigilará su funcionamiento.

5.4.6. El responsable de mantenimiento se asegurará que los sistemas eléctricos han sido desconectados en la zona de emergencia.

5.4.7. El personal de vigilancia dará la facilidad para el ingreso de los bomberos y los guiará a la zona de emergencia.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 35/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

6. DESPUÉS DE LA EMERGENCIA – FASE DE REHABILITACIÓN

6.1. CONTROL

Controlada la emergencia, el coordinador de emergencias efectuará la verificación de las instalaciones con el fin de determinar si el personal puede retornar a las instalaciones o no. El encargado del área es el responsable del retiro de todos los residuos generados.

En caso de producirse una emergencia médica, proceder de acuerdo al *Plan de respuesta ante emergencias médicas*.

6.2. INFORME

El coordinador de emergencias elaborará el informe de la emergencia donde se indicarán las causas, los resultados del presente plan de respuesta y todos los eventos ocurridos durante la emergencia. Este informe será revisado por el comité de emergencias, que propondrá las acciones de mejora. Este informe será reportado a la Gerencia General para su difusión.

6.3. ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

Con los resultados del informe realizado, se determinará la necesidad de emitir una Solicitud de Acción Correctiva según lo establecido en el P-SST-009 Gestión de No Conformidades, Acciones Correctivas y Preventivas.

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 36/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

IV

PLAN DE RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS MÉDICAS

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 37/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

IV. PLAN DE RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS MÉDICAS

1. OBJETIVO Y ALCANCE

Establecer las medidas de respuesta, ante emergencias médicas, en las cuales se vean afectados personal propio y/ o de terceros.

El alcance de este plan involucra a todas las emergencias médicas ocurridas en las instalaciones de ANDESFISH S.AC.

2. DEFINICIONES

2.1. Incidente: Evento no planeado que dio lugar a un accidente o que tiene el potencial para producir un accidente.

2.2. Accidente: Evento no planeado que ocasiona lesión, enfermedad, muerte daño u otras pérdidas.

3. NIVELES DE CLASIFICACIÓN DE LA EMERGENCIA

3.1. NIVEL 1 – LEVE A MODERADO

Involucra una lesión que afecta a una sola persona. La lesión no es de consideración. El herido está consciente y sus signos vitales son normales.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 38/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

3.2. NIVEL 2 – GRAVE

Involucra una lesión severa, lesión de consideración o el herido se encuentra en estado inconsciente. Además cuando se producen lesiones en más de una persona.

4. ACTIVIDADES ANTES DE LA EMERGENCIA - FASE PREVENTIVA

4.1. ORGANIZACIÓN

Conformación del comité y brigadas de emergencia.

4.2. CAPACITACIÓN

Todo el personal recibe una capacitación sobre el plan de respuesta a emergencia.

Las brigadas son entrenadas de acuerdo a la función que desempeñan dentro del comité de emergencias. La frecuencia de la capacitación general y específica es de 01 vez al año según el PG-SST-002 Programa Anual de capacitación y entrenamiento.

La formación se complementa mediante la difusión de cartillas, folletos, afiches y charlas de seguridad, para crear y mantener conciencia de seguridad en los empleados.

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 39/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

4.3. SIMULACROS

El comité de emergencias coordina la realización de simulacros de primeros auxilios con el fin de probar la eficacia del plan de respuesta a emergencias y optimizar los resultados obtenidos. La frecuencia es de 01 vez al año.

Ver *Anexo* - PG-SST-002 Programa de Simulacros

4.4. MANTENIMIENTO

Se inspecciona de manera periódica el estado de los equipos de emergencia para primeros auxilios y el contenido de los botiquines, que deben encontrarse completos y con los medicamentos vigentes.

4.5. INSTITUCIONES DE APOYO

Se cuenta en el área de Recursos Humanos y en el panel informativo ,con una cartilla con información actualizada de teléfonos y anexos internos del comité de emergencias y teléfonos de servicios de emergencia externos, como clínicas y hospitales y servicios de ambulancia del Cuerpo General de Bomberos Voluntarios del Perú (CGBVP).

Ver *Anexo – Teléfonos de emergencia*

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 40/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5. DURANTE LA EMERGENCIA – FASE DE EMERGENCIA

5.1. COMUNICACIÓN INMEDIATA

Quien identifique la emergencia, se comunicará inmediatamente con el responsable de emergencias médicas o de la brigada de primeros auxilios, así como con el encargado del área en donde se ha detectado la emergencia.

5.2. ATENCIÓN DE LA EMERGENCIA: NIVEL 1

El integrante de la brigada de primeros auxilios aplicará los siguientes pasos:

5.2.1. PROTEGER:

El brigadista debe tener la seguridad de que tanto el herido como el propio personal que auxilia se encuentra fuera de todo peligro. Si el herido se encontrara en una zona insegura, retirarlo del lugar, siempre y cuando pueda realizarse su movilización.

5.2.2. AVISAR:

El testigo debe inmediatamente dar aviso de la ocurrencia del accidente al encargado del área, así como a la brigada de primeros auxilios, según lo indicado en el punto 5.1.1 para iniciar el flujo de atención y detallará lo siguiente:

- Ubicación del herido
- Posibles causas del accidente
- Estado del herido

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 41/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

Además el encargado del área deberá informar al responsable de emergencias médicas de la ocurrencia, para el seguimiento y apoyo correspondiente.

5.2.3. SOCORRER:

- Brindar los primeros auxilios sólo si ha sido capacitado para tal fin y conoce las causas del accidente. En caso contrario esperar la asistencia médica y brindarse una rápida evacuación.
- El responsable de emergencias médicas coordinará la evacuación al centro médico especializado usando unidades o coordinando el uso de ambulancias si el caso lo requiere.
- El evacuado deberá ser acompañado por algún personal de la empresa hasta confirmar su atención debida.

5.3. ATENCIÓN DE LA EMERGENCIA: NIVEL 2 - GRAVE

- 5.3.1. Realizar la atención a herido sólo si ha recibido la capacitación correspondiente.
- 5.3.2. Observe la escena/ herido y haga una evaluación de lo ocurrido (por ejemplo: choque eléctrico, caída, cortes profundos, quemadura, golpe por caída, movimiento de un objeto, etc)
- 5.3.3. Si requiere y es posible, detenga la acción que causó la herida.
- 5.3.4. Mantenga al herido acostado y tenga en cuenta las siguientes precauciones:
 - Minimice los movimientos para evitar complicaciones de fracturas.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 42/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- No le dé nada de beber si está inconsciente o semi – inconsciente
- Mantenga a la persona abrigada
- Evite que vea alguna de sus heridas y evite hablar de las posibles lesiones frente al herido
- Manténgalo calmado y explíquelo que la ayuda viene en camino
- Mantenga la zona despejada

5.3.5. Si existe cualquiera de las condiciones mencionadas líneas abajo, trate al herido inmediatamente, utilizando los botiquines de primeros auxilios si la situación lo permite:

- Detención de la respiración
- Ausencia de latidos
- Sangrado serio
- Síntomas de choque eléctrico
- ahogamiento
- quemaduras

6. DESPUÉS DE LA EMERGENCIA – FASE DE REHABILITACIÓN

6.1. CONTROL

Controlada la emergencia, el coordinador de emergencias efectuará la verificación de las instalaciones con el fin de evaluar que las causas que originaron la emergencia han sido controladas

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 43/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

6.2. INFORME

El coordinador de emergencias elaborará el informe de la emergencia donde se indicarán las causas, los resultados del presente plan de respuesta y todos los eventos ocurridos durante la emergencia. Este informe será revisado por el comité de emergencias, que propondrá las acciones de mejora. Este informe será reportado a la Gerencia General para su difusión.

6.3. ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

Con los resultados del informe realizado, se determinará la necesidad de emitir una Solicitud de Acción Correctiva según lo establecido en el PR- SST-009 **No Conformidades ,Acciones Correctivas, Acciones Preventivas**

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 44/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

VI

PLAN DE RESPUESTA ANTE FUGAS DE GAS

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 45/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

VI. PLAN DE RESPUESTA ANTE FUGAS DE GAS

1. OBJETIVO Y ALCANCE

Establecer las medidas de prevención, preparación y de respuesta, antes, durante y después, frente a posibles fugas de gas que puedan ocurrir en ANDESFISH S.A.C

El alcance de este plan involucra a cualquier fuga de gas que pueda ocurrir en las instalaciones de ANDESFISH S.A.C

2. DEFINICIONES

2.1. Gas Refrigerante: Un refrigerante es un producto químico líquido o gas, fácilmente licuable, que se utiliza para servir de medio transmisor de calor.

2.2. Fuga de gas: Salida o escape de gas en estado líquido o gaseoso provocada accidentalmente. Esto conlleva un potencial alto de deflagración súbita y en algunos casos explosión de los recipientes que lo contienen.

3. NIVELES DE CLASIFICACIÓN DE LA EMERGENCIA

3.1. NIVEL 1 – FUGAS MENORES

Fuga que puede manejarse cerrando una de las válvulas de distribución del GAS.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 46/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR: Asistente de Producción	REVISADO POR: Jefe de Producción	APROBADO POR: Comité SST

3.2. NIVEL 2 – FUGAS MAYORES

Fuga de la estructura del recipiente que no puede controlada por la logística local, requiere apoyo del Cuerpo de Bomberos. En estos casos se hace precisa la evacuación total de las instalaciones.

4. ACTIVIDADES ANTES DE LA EMERGENCIA - FASE PREVENTIVA

4.1. EVALUACIÓN

ANDESFISH S.A.C cuenta con una memoria descriptiva elaborada por la empresa que realizó la instalación de GAS en la planta de Congelado. Dicha memoria nos permite conocer las especificaciones funcionamiento para así poder desplegar las medidas de mantenimiento que permitan una operación segura de los componentes del sistema de Gas.

4.2. ORGANIZACIÓN

Conformación del comité y brigadas de emergencia.

4.3. CAPACITACIÓN

Todo el personal recibe una capacitación sobre el plan de respuesta a emergencia.

Las brigadas son entrenadas de acuerdo a la función que desempeñan dentro del comité de emergencias. La frecuencia de la capacitación general y específica es de 01 vez al año según el *Programa Anual de capacitación y entrenamiento*.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 47/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

La formación se complementa mediante la difusión de cartillas, folletos, afiches y charlas de seguridad, para crear y mantener conciencia de seguridad en los empleados.

4.4. ORDEN

Mantener siempre libres de obstáculos todos los equipos de emergencia y vías de evacuación para que en caso de una emergencia con sistema de Gas estos no dificulten las acciones de la brigada de emergencia y/o apoyo externos de entidades especializadas (bomberos).

4.5. SIMULACROS

El comité de emergencias coordina la realización de simulacros de emergencia con el fin de probar la eficacia del plan de respuesta a emergencias y optimizar los resultados obtenidos. La frecuencia es de 01 vez al año.

Ver *Anexo 6* - PG-SST-002 Programa de Simulacros

4.6. SEÑALIZACIÓN

Se mantiene permanentemente la señalización de seguridad, de manera clara y visible, de tal forma que permita la rápida ubicación y utilización de los equipos de emergencia para casos de fuga en el **Sistema de GAS**.

	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 48/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

4.7. MANTENIMIENTO

La empresa que instaló el Sistema de Gas, da mantenimiento frecuente a los componentes del sistema, asimismo se inspeccionan y mantienen las termas.

4.8. INSTITUCIONES DE APOYO

El personal cuenta en el área de Recursos Humanos con información actualizada de teléfonos y anexos internos del comité de emergencias y teléfonos de servicios de emergencia externos, como el Cuerpo General de Bomberos Voluntarios del Perú (CGBVP) para casos de incendio.

Ver Anexo – Teléfonos de emergencia

5. DURANTE LA EMERGENCIA – FASE DE EMERGENCIA

5.1. COMUNICACIÓN INMEDIATA

FUGAS MENORES

Las fugas menores pueden producirse en las tuberías, válvulas, etc.

Se deberá proceder de la siguiente manera:

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 49/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

- 5.1.1.** Quien identifique una fuga de gas, se comunicará inmediatamente con el integrante del comité de seguridad o de la brigada de lucha contra incendio, así como con el encargado del área y detallará:
- Ubicación de la emergencia
 - Equipos o instalaciones comprometidas
 - Nivel de la emergencia (tipo de fuga)
 - Posibles causas del evento
- 5.1.2.** El coordinador de emergencia coordinará en caso sea necesario para dar la señal de alerta activando inmediatamente la alarma de incendio, para alertar a todo el personal de la emergencia y que los brigadistas se dirijan a la zona próxima a la fuga de gas para recibir información, colocarse su equipo de protección personal y estén listos para actuar. En caso que la situación lo amerite, se procederá a la evacuación general de las instalaciones.
- 5.1.3.** En el lugar de la emergencia se debe disponer el apagado inmediato de los equipos que pueden ser puntos de ignición.
- 5.1.4.** Se deberá subir por la escalera que conduce al tanque horizontal y cerrar la válvula de emergencia.
- 5.1.5.** Una vez cerrada la válvula hay que esperar que termine de salir el gas residual
- 5.1.6.** Hay que ventilar adecuadamente los espacios cerrados antes de proceder con las operaciones normales.
- 5.1.7.** Controlada la emergencia, el coordinador de emergencias se comunicara con el Gerente General, jefaturas y encargados presentes especificando que el evento fue controlado.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 50/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

5.2. ATENCIÓN DE LA EMERGENCIA:

FUGAS MAYORES

Las fugas mayores pueden consistir en ruptura de tuberías de gas, este tipo de fugas requiere la presencia especializada del Cuerpo de Bomberos, se deberá actuar de la siguiente manera:

- 5.2.1.** Quien identifique una fuga de gas, se comunicará inmediatamente con el integrante del comité de seguridad o de la brigada de lucha contra incendio, así como con el encargado del área y detallará:
- Ubicación de la emergencia
 - Equipos o instalaciones comprometidas
 - Nivel de la emergencia (tipo de fuga)
 - Posibles causas del evento
- 5.2.2.** El coordinador de emergencia coordinará para que se active la alarma de evacuación, con el fin de que todo el personal evacue inmediatamente las instalaciones.
- 5.2.3.** El coordinador de la emergencia ordenará inmediatamente el corte total de la energía eléctrica a fin de evitar una posible deflagración por la presencia del gas.
- 5.2.4.** El coordinador de la emergencia debe dirigirse al frontis de la empresa y esperar la llegada de la unidad del Cuerpo de Bomberos para ponerlo indicarle las vías de acceso.
- 5.2.5.** Se coordinará toda acción con el efectivo bomberil al mando de la emergencia.

9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS		CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 51/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR: Asistente de Producción	REVISADO POR: Jefe de Producción	APROBADO POR: Comité SST

5.2.6. Controlada la emergencia, el coordinador de emergencias se comunican con el Gerente General y Jefaturas y encargados presentes especificando que el evento fue controlado.

6. DESPUÉS DE LA EMERGENCIA – FASE DE REHABILITACIÓN

6.1. CONTROL

Controlada la emergencia, el coordinador de emergencias efectuará la verificación de las instalaciones con el efectivo bomberil al mando con el fin de determinar si el personal puede retornar a las instalaciones o no.

El encargado del área es el responsable del retiro de todos los residuos generados.

6.2. INFORME

El coordinador de emergencias elaborará el informe de la emergencia donde se indicarán las causas, los resultados del presente plan de respuesta y todos los eventos ocurridos durante la emergencia. Este informe será revisado por el comité de emergencias, que propondrá las acciones de mejora. Este informe será reportado a la Gerencia General para su difusión.

6.3. ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS

Con los resultados del informe realizado, se determinará la necesidad de emitir una Solicitud de Acción Correctiva según lo establecido en el PR-SST-009 **No Conformidades ,Acciones Correctivas, Acciones Preventivas**

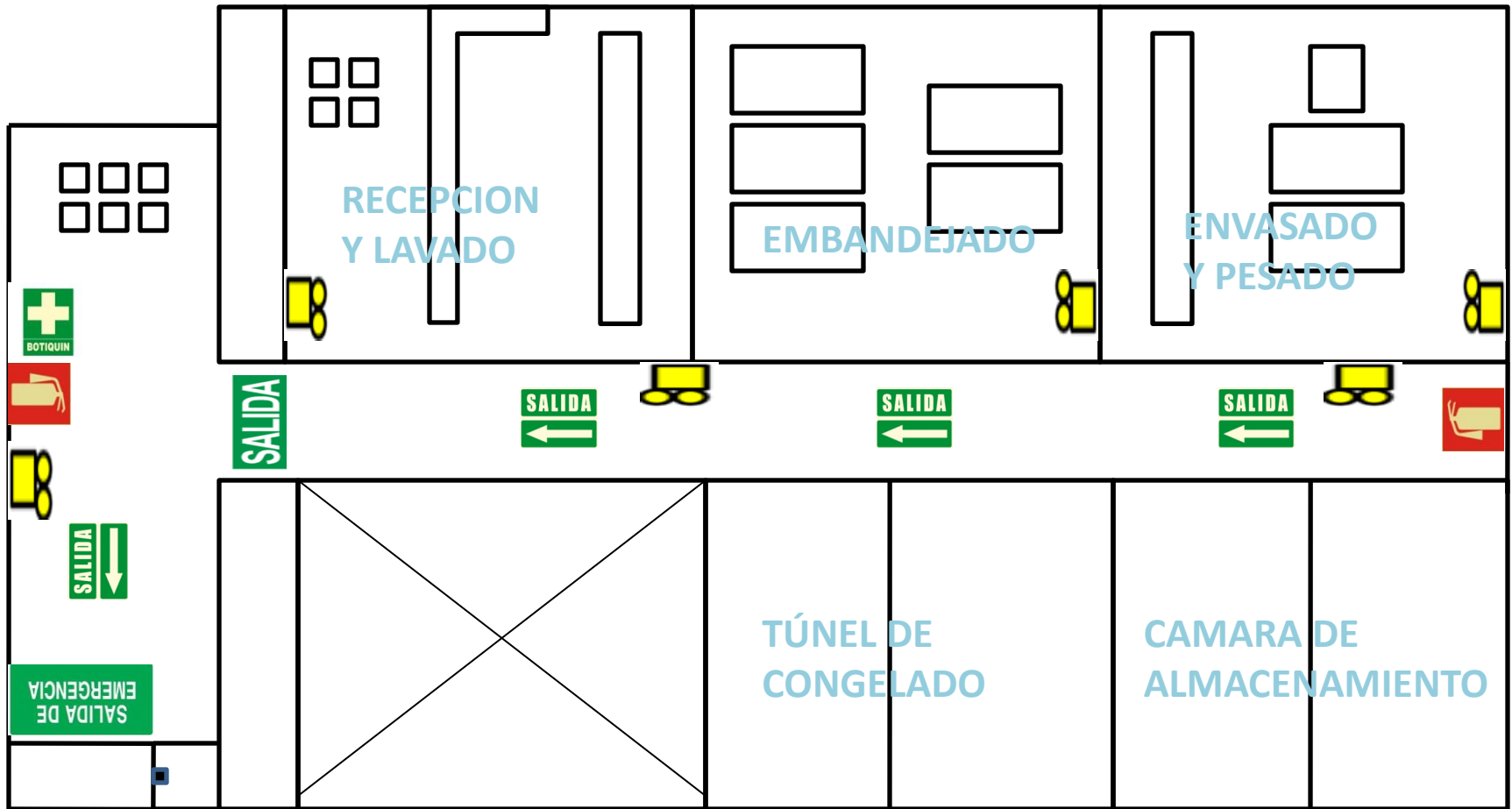
	9.4 PLAN DE RESPUESTA A EMERGENCIAS	CÓDIGO: PL.SST.001
		REV.: 04 PÁG.: 52/52
		FECHA APROBACIÓN 18/04/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

IX. REGISTROS Y ANEXOS

1. REGISTROS

F-SST-005 Inspección mensual de botiquines

F-SST-009 Inspección mensual de extintores



	Botiquín de Primeros Auxilios		Luces de Emergencia	MAPA DE EVACUACIÓN
	Ruta de Salida		Extintores	ANDEFISH S.A.C
	Salida		Salida de Emergencia	LÍNEA CONGELADOS
				JUNIO 2016

10. CONTROL DE DOCUMENTOS		CODIGO: PR-SST.001	
		REV.: 02	PAG.: 1/6
		FECHA APROBACIÓN 5-8-2015	
ELABORADO POR: Asistente de Producción		REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Comité SST

1. OBJETIVO

Establecer el procedimiento para el desarrollo y control de los documentos del Sistema Gestión de Seguridad y Salud e en el Trabajo en adelante SGSST. Incluye las actividades de elaboración, aprobación, distribución, revisión, modificación y retiro de los documentos del SGSST.

2. ALCANCE

Aplicable a los documentos relacionados con el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo (SGSST).

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

3.1 No aplica

4. DEFINICIONES

4.1 Copia Controlada: Se denomina así al ejemplar del documento que se entrega al usuario con la finalidad de emplearlo dentro de las actividades laborales, se encuentra incluido en el Listado Maestro de Documentos y está sujeto a una permanente actualización en función a los cambios realizados en los procesos.

4.2 Copias no Controladas: documentos que se emiten para fines informativos y no son actualizados cuando los documentos originales sufren modificaciones.

4.3 Documento Obsoleto: Documento cuyo contenido ha sufrido modificaciones, y no corresponde al actual desarrollo de las actividades, son retirados de los puntos en donde se emiten o usan.

10. CONTROL DE DOCUMENTOS		CODIGO: PR-SST.001
		REV.: 02 PAG.: 2/6
		FECHA APROBACIÓN 5-8-2015
ELABORADO POR: Asistente de Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Comité SST

4.4 Documento Externo: Se considera “Documentos Externos” a las normas / documentos de origen externo que ANDESFISH ha determinado necesarios para su Sistema de Gestión y/o aplicables a sus procesos involucrados.

4.5 SGSST: Sistema de Gestión de Seguridad, Salud en el trabajo.

5. RESPONSABILIDADES

5.1 Todo el personal de la empresa debe cumplir con lo definido en el presente procedimiento

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Elaboración o modificación de documentos

6.1.1 El personal de la empresa comunica al Jefe de Producción la necesidad de elaborar o modificar documentos del Sistema de Gestión. El Jefe de Producción comunica al Responsable del proceso y definen la procedencia o no de la solicitud y comunican al personal solicitante.

6.1.2 El personal de la empresa elabora el documento, en caso de modificación indicará los cambios al final del documento en “Control de Cambios” y los envía para su análisis, revisión y aprobación.

6.2 Revisión, análisis y aprobación de documentos

A continuación se presentan los responsables de revisar, analizar y aprobar los documentos indican los cambios y/o mejoras en los documentos, si los hubiera, luego el Responsable de aprobar envía el documento al Jefe de Producción.

10. CONTROL DE DOCUMENTOS		CODIGO: PR-SST.001
		REV.: 02 PAG.: 3/6
		FECHA APROBACIÓN 5-8-2015
ELABORADO POR: Asistente de Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Comité SST

Documento	Responsable de elaborar	Responsable de analizar y revisar	Responsable de aprobar
Manual del Sistema de Gestión	Jefe de Producción	Comité SST	Comité SST
Documentos Generales	Jefe de Producción	Comité SST	Comité SST
Procedimientos de Trabajo / Instrucciones	Personal del área	Asistente, Jefe de Producción	Jefe de Área
Formatos	Personal del área Asistente , Jefe de Producción	Responsable de Área	Responsable de Área
Reglamentos y Planes de Contingencia	Asistente de Producción	Jefe de Producción	Comité SST

10. CONTROL DE DOCUMENTOS		CODIGO: PR-SST.001
		REV.: 02 PAG.: 4/6
		FECHA APROBACIÓN 5-8-2015
ELABORADO POR: Asistente de Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Comité SST

6.3 Codificación

El Jefe de Producción asigna o actualiza el número de revisión y fecha de aprobación, luego asigna el código según:

X.ABC.##

Donde:

XX	ABC	###
Tipo de documento	Siglas de Gerencia/ área	Numero correlativo

Ejemplo

MN	SST	000
PO	RRH	015

Tipo de documento	
MN	Manual
RG	Reglamento
PG	Programa
PL	Plan
PR	Procedimiento de Gestión
PO	Procedimiento Operativo
ES	Especificación
IN	Instructivo
----	Otros (*)

10. CONTROL DE DOCUMENTOS		CODIGO: PR-SST.001
		REV.: 02 PAG.: 5/6
		FECHA APROBACIÓN 5-8-2015
ELABORADO POR: Asistente de Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Comité SST

Área	Siglas
Seguridad y Salud en el trabajo	SST
Recursos Humanos	RRH

6.4 Publicación y difusión de documentos

6.4.1 EL Jefe de Producción publica en el panel informativo y por e-mail a los Jefes de área, responsables; y acuerda reuniones con el personal involucrado la creación o modificaciones realizadas en los documentos.

6.4.2 Para el personal que no cuente con acceso a la internet, el responsable, Jefe del área puede imprimir copias y las distribuye a los usuarios.

6.4.3 Cualquier documento que se encuentra en la internet y se evidencia haber sido enviado por el Jefe de Producción, prevalece sobre los documentos que están impresos. En caso de encontrar diferencias en la versión y el contenido, este último será el válido, debiéndose reportar su obsolescencia al asistente de Producción.

6.5 Documentos de Origen Externo

6.5.1 Son considerados documentos de origen externo aquellos que no han sido elaborados por la organización y que contienen disposiciones que pueden involucrar la seguridad, salud de ANDEFISH S.A.C, provenientes de clientes, proveedores u otros.

6.5.2 El Responsable del área debe ingresar el nombre del documento de origen externo en el Listado de Documentos Externos del SGSST los cuales se encuentran disponibles en cada área de trabajo para consulta de los interesados; así mismo el Listado es publicado por el Jefe de Producción.

CONTROL DE DOCUMENTOS		CODIGO: P-SST-001	
		REV.: 00	PAG.: 6/6
		FECHA APROBACIÓN 18-04-16	
ELABORADO POR: ASISTENTE DE PRODUCCION		REVISADO POR: JEFE DE RR.HH	APROBADO POR: JEFE DE PRODUCCION

7. REGISTROS Y ANEXOS

- F-SST.001 Lista maestra de documentos del SGSST

8. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación
00	No aplica	No aplica

	11.1 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CÓDIGO: PO.SST.001
		VER.: 02 PÁG.: 1/9
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Produccion	Jefe de Produccion	Gerente General

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos relacionados con los equipos de protección personal (EPP) ser utilizados por el personal de ANDESFISH S.A.C, considerando el riesgo al que estarían expuestos, la tarea a desarrollar, la región a proteger, y a las condiciones ambientales del lugar de trabajo.

2. RESPONSABLES

2.1 Empleados:

Trabajadores que realizarán tareas en las instalaciones, en el taller, oficinas administrativas, contratos, y puntos de atención al cliente. Ellos deben:

- Cumplir con este procedimiento operacional.
- Hacer uso adecuado de los EPP's entregados
- Reportar el deterioro o pérdida de los EPP's entregados.
- Reportar incidentes.

2.2 Almacenero de compras indirectas:

Trabajador cuya función es administrar el almacén de EPP's, y debe:

- Entregar los EPP's a los empleados.
- Recibir y revisar los EPPs nuevos.
- Recibir, revisar y eliminar los EPPs usados.
- Mantener el orden y la limpieza del almacén de EPPs.
- Mantener el stock mínimo de EPPs, caso contrario comunicar al jefe inmediato para coordinar la reposición con el proveedor.
- Reportar incidentes relacionados con la actividad mencionada en este procedimiento.
-

	11.1 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CÓDIGO: PO.SST.001
		VER.: 02 PÁG.: 2/9
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Produccion	Jefe de Produccion	Gerente General

2.3 Asistente de Produccion

- Se asegurará de que todos los trabajadores de ANDESFISH S.A.C estén provistos de equipos de protección personal necesarios para los trabajadores, considerando el riesgo al que estarían expuestos, la tarea a desarrollar, la región a proteger, y las condiciones ambientales del lugar de trabajo.
- El asistente de produccion está en la capacidad de asesorar, evaluar, auditar y supervisar la aplicación de este procedimiento operacional.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con el uso de Equipos de Protección Personal (EPP's)

2.4 Jefe de Produccion

- Debe garantizar los recursos económicos, operativos y administrativos necesarios para el cumplimiento de este procedimiento.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con el uso de Equipos de Protección Personal (EPP's)

3. CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD

CONTROLES DE INGENIERIA

CONTROLES ADMINISTRATIVOS

EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL

- Registro de entrega de EPPS
- Señalización de EPP's

- Todos*

	11.1 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CÓDIGO: PO.SST.001
		VER.: 02 PÁG.: 3/9
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Asistente Produccion	REVISADO POR: Jefe de Produccion	APROBADO POR: Gerente General

*Se incluyen los EPP's obligatorios para el ingreso a Planta, así como los especiales requeridos para la manipulación de materiales peligrosos.

4. CONSIDERACIONES AMBIENTALES

- Tachos rojos para EPP's contaminados y/o usados

5. EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y MATERIALES

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
- Equipos de Protección Personal	-	-
-	-	-
	-	

6. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

Equipos de protección personal (EPPs)

Los equipos de protección personal comprenden todos aquellos dispositivos, accesorios y vestimentas de diversos diseños que emplea el trabajador para protegerse contra posibles lesiones, golpes, caídas, abrasiones, punciones o heridas.

11.1 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		CÓDIGO: PO.SST.001	
		VER.: 02	PÁG.: 4/9
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	
Asistente Produccion		Jefe de Produccion	
		APROBADO POR:	
		Gerente General	

7. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

7.1 Selección de EPP

7.1.1 El Jefe de Produccion, seleccionará los EPP de acuerdo a la actividad que realizan y que éstos cumplan con estándares reconocidos.

7.1.2 El Jefe de Produccion revisa las fichas o informes técnicos de los EPPs que se requieran comprar.

7.1.3 Las especificaciones para los EPP se encuentran normadas en los Informes Técnicos del Proveedor.

7.2 Entrega y Cambio de EPP

7.2.1 El EPP será entregado a los empleados de acuerdo a la tarea que realicen, los riesgos a los que estarían expuestos, la región a proteger y las condiciones ambientales del lugar de trabajo, según lo indicado en los siguientes cuadros:

LIMA					
Operario de Planta		Operario túnel de Congelacion		Operario Almacenero	
1	Cofia	1	Cofia	1	Casco Jockey
1	Lentes	1	Lentes	1	Babiquejo
1	Mameluco Simple	1	Mameluco Simple	1	Lentes
1	Botas de jebe antideslizantes	1	(*)Mameluco Térmico	1	Tapones
	*Zapato de Seguridad	2		1	Zapato de Seguridad

	11.1 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CÓDIGO: PO.SST.001
		VER.: 02 PÁG.: 5/9
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Produccion	Jefe de Produccion	Gerente General

			Botas de jebe antideslizantes		
1	Guantes de Nitrilo	1	Guantes de Nitrilo	1	Guantes de Nitrilo
		1		1	Chaleco Reflectivo
				1	Orejas
(*)	Cuando se requiera				

7.2.2 El Jefe de área, solicita RR.HH la entrega a cada trabajador según su puesto de trabajo sus EPPS, quedando el registro de entrega y conformidad por empleado en el Registro de Entrega de EPPS.

11.1 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL		CÓDIGO: PO.SST.001	
		VER.: 02	PÁG.: 6/9
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:	
Asistente Produccion		Jefe de Produccion	
		APROBADO POR:	
		Gerente General	

7.2.3 El empleado solicita el reemplazo de su EPP, cuando:

Ítem	Equipo de Protección Personal	Frecuencia de Cambio	Mantenimiento
1	Casco (industrial tipo jockey) o Cofia	Cuando se encuentre deteriorado (rajadura, pérdida de brillo, manchas o cristalizado).	Lavar con agua y jabón Secar bajo sombra
3	Lentes de seguridad antiempañante	Cuando dificulte la visión (rayado o gastado)	Limpie con paño suave y seco
7	Orejeras	Cuando las almohadillas pierden flexibilidad o se resecan.	Limpia con agua y jabón Dejar secar bajo sombra y guardarlo en su envoltura. Cambio de almohadillas.
10	Ropa de trabajo	Cuando se encuentre deteriorada	Nunca guardar la ropa de trabajo con la ropa de diario.
11	Zapatos de seguridad, Botas de Jebe	Cuando la planta pierda sus propiedades antideslizantes Las partes se despeguen o descosan Cuando tiene rajaduras o cortes	----
13	Guantes de PVC / Nitrilo	Cuando presenten cortes o perforaciones o cuando estén deteriorados por el uso	Lavar con agua y detergente

	11.1 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CÓDIGO: PO.SST.001
		VER.: 02 PÁG.: 7/9
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Produccion	Jefe de Produccion	Gerente General

7.3 Inspección, uso y mantenimiento de EPP

7.3.1 El empleado inspeccionará su EPP antes de cada uso, si estuviera dañado debe solicitar su reemplazo.

7.3.2 El empleado utiliza el EPP indicado en los procedimientos de trabajo seguro e instructivos de trabajo, siguiendo las instrucciones indicadas en la Cartilla de Uso de EPP.

7.3.3 El empleado comunica al Jefe/Asistente de Produccion si el EPP no tuviera el tamaño correcto o no se ajuste a sus necesidades.

7.3.4 El empleado debe evitar causar daños a su EPP por manipulación brusca, almacenamiento incorrecto, contacto con productos químicos, uso inadecuado u otras condiciones que pudieran disminuir sus propiedades protectoras.

7.4 Usos principales de los EPPs

7.4.1 **Orejeras:** Para la realización de trabajos donde se puede presentar ruido. El área de Produccion determina su utilización según la evaluación de ruido que se utiliza.

7.4.2 **Tapones auditivos:** Aquellos que se insertan en el conducto auditivo o en la cavidad de la oreja, bloqueando la transmisión del sonido por vía aérea. Para la realización de trabajos donde se puede presentar ruido. El área de Produccion determina su utilización según la evaluación de ruido que se utiliza.

7.4.3 **Guantes:** para la protección de las manos, frente a agentes como abrasión, químicos, aceites, etc. los cuales deberá ser compatible y medirse, tanto la talla de la mano, como la necesidad de tacto para el trabajo a realizar.

	11.1 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CÓDIGO: PO.SST.001
		VER.: 02 PÁG.: 8/9
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Produccion	Jefe de Produccion	Gerente General

7.4.4 **Ropa de Trabajo:** Básico para el trabajo, en todo momento. Deberá ser de mangas largas y con cintas reflectivas.

7.4.5 **Zapatos de seguridad:** Básico para el trabajo, en todo momento.

7.4.6 **Botas de seguridad:** Para trabajos donde exista la probabilidad de contacto con el agua (túneles subterráneos con agua)

7.5 Capacitación/Entrenamiento

7.5.1 El Jefe de Produccion se asegurará que los empleados reciban capacitación/entrenamiento en:

- Las responsabilidades referentes a la selección, el uso, el almacenaje y al mantenimiento de EPP.
- Procedimientos de limpieza
- Período del uso eficaz y criterios para el reemplazo.

7.6 Excepción

7.6.1 El empleado que usa lentes de prescripción médica, pueden usar los sobre-cristales de seguridad o se puede colocar lunas de policarbonato de seguridad con prescripción médica y que cuente adicionalmente con protecciones laterales.

8. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto Supremo N° 005-2012-TR Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatorias
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional **RG.SST.001**

	11.1 EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	CÓDIGO: PO.SST.001
		VER.: 02 PÁG.: 9/9
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Asistente Produccion	REVISADO POR: Jefe de Produccion	APROBADO POR: Gerente General

– Manual del Sistema Integrado de Gestión **MN.SST.001**

9. RESTRICCIONES

El personal administrativo o visitantes que deban realizar alguna visita, inspección y/o auditoría dentro de la planta, debe utilizar casco de seguridad, protectores auditivos, lentes de seguridad y zapatos de seguridad o punteras de acero en el caso de los visitantes.

10. REGISTROS Y ANEXOS

–Cartilla de Reporte de Riesgos **F.SST.025**

–Registro de Entrega de Epps **F.SST.011**

11. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

	ERGONOMÍA EN LOS PUESTOS DE TRABAJO	CÓDIGO: PO.SST.002
		VER.: 02 PÁG.: 1/6
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

1. OBJETIVO

Establecer las medidas y prácticas a considerar para reducir el riesgo disergonómico durante la realización de actividades de trabajo en las instalaciones de ANDESFISH S.A.C.

2. RESPONSABLES

2.1 Todo personal Operativo

- Cumplir con el presente procedimiento.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con el riesgo ergonómico en el puesto de trabajo.

2.2 Supervisor y Jefes de Área

- Supervisa, verifica que se cumpla el procedimiento.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con el riesgo ergonómico en el puesto de trabajo.

2.3 Asistente de Producción

- Asegura que todos los trabajadores reciban capacitación en ergonomía en los puestos de trabajo.
- Verificar de manera aleatoria durante las inspecciones planeadas el cumplimiento del presente procedimiento.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con el riesgo ergonómico en el puesto de trabajo.

	ERGONOMÍA EN LOS PUESTOS DE TRABAJO	CÓDIGO: PO.SST.002
		VER.: 02 PÁG.: 2/6
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

3. CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD

CONTROLES DE INGENIERIA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL
<ul style="list-style-type: none"> - Sillas elevadizas - Montacargas - stockas, coches 	<ul style="list-style-type: none"> - Sensibilización sobre peligros y riesgos ergonómicos 	<ul style="list-style-type: none"> - Casco tipo jockey, cofia - Zapatos de Seguridad, Botas de Jebe. - Lentes de Seguridad - Protectores auditivos - Mameluco simple,termico - Guantes - Otros*

*Cualquier otro Equipo de protección personal requerido para una actividad específica, o para manipular un producto peligroso.

4. CONSIDERACIONES AMBIENTALES

- Ninguna

	ERGONOMÍA EN LOS PUESTOS DE TRABAJO	CÓDIGO: PO.SST.002
		VER.: 02 PÁG.: 3/6
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

5. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

5.1 Ergonomía

Adaptación de los productos, las tareas, las herramientas, los espacios y el entorno en general a la capacidad y necesidades de las personas, de manera que mejore la eficiencia, seguridad y bienestar de los consumidores, usuarios o trabajadores.

6. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

6.1 Posturas al sentarse

- Mantener una posición erguida natural.
- No se siente en el borde del asiento ni se acueste en él.
- Utilice sillas que tengan espaldar firme
- Siempre regule la altura de la silla, de tal forma que le permita apoyar ambos pies, con las rodillas más o menos al mismo nivel que las caderas. Puede cruzar las piernas o apoyarlas en un alza pies.
- Siéntese apoyando firmemente la espalda contra el respaldo.
- Las caderas deben estar apoyadas sobre la parte posterior del asiento.
- Acerque el asiento a su trabajo y evite inclinarse hacia adelante para alcanzar su tarea.

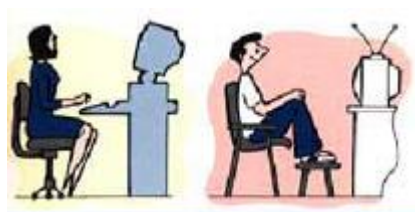
ERGONOMÍA EN LOS PUESTOS DE TRABAJO		CÓDIGO: PO.SST.002
		VER.: 02 PÁG.: 4/6
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

- Si es necesario, como soporte de la región inferior de la espalda, use un apoyo lumbar o una toalla enrollada entre el espaldar y esa zona de su columna.

QUE EVITAR



QUE HACER



6.2 Posturas al estar de pie

- Busque una posición en que se sienta cómodo, con la espalda recta sin que esté rígida.
- Mantenga contraídos los músculos del abdomen, evite encorvar la espalda, y eleve su mentón. Las piernas derechas y ligeramente separadas.
- Si debe permanecer de pie durante mucho tiempo, busque apoyar uno de sus pies en una superficie más alta, puede ser un cajón de aproximadamente 20 centímetros, con frecuencia cambie de posición, apoyando alternadamente cada pie.
- Adecue su trabajo a una altura que este de acuerdo con la suya, para que no tenga que agachar la espalda.

6.3 Posturas al caminar

- Camine erguido, manteniendo su cabeza en alto y, en lo posible, sin llevar carga (maletines, carteras).
- Use zapatos cómodos.

ERGONOMÍA EN LOS PUESTOS DE TRABAJO		CÓDIGO: PO.SST.002
		VER.: 02 PÁG.: 5/6
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

QUE EVITAR



QUE HACER



6.4 Otras medidas ergonómicas

- Ajustar la altura de trabajo de cada trabajador al nivel de los codos o ligeramente de bajo de ellos.
- Asegurarse de que los trabajadores de baja estatura puedan acceder a los controles y/o materiales manteniendo una postura natural.
- Colocar los materiales y herramientas de uso continuo en lugares de fácil acceso.
- Proveer lugares de trabajo con asientos para trabajadores que realicen tareas de precisión y lugares de trabajo de pie para trabajadores que realicen tareas que requieran movimientos del cuerpo y mayor fuerza.
- Asegurarse que los trabajadores puedan pararse naturalmente, con el peso distribuido en los dos pies, y desarrollar su trabajo cerca y frente al cuerpo.
- Permitir que los trabajadores puedan pararse y sentarse alternadamente mientras sea posible.

	ERGONOMÍA EN LOS PUESTOS DE TRABAJO	CÓDIGO: PO.SST.002
		VER.: 02 PÁG.: 6/6
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

- Favorecer a que el colaborador sentado pueda variar la postura a lo largo de la jornada, a fin de reducir el estatismo postural en trabajos sentados.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto Supremo N° 005-2012-TR Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatorias
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional **RG.SST.001**
- Manual del Sistema Integrado de Gestión **MN.SST.001**

8. RESTRICCIONES

- Personal puede estar limitado de realizar sobreesfuerzos según prescripción médica.
- El límite máximo de manipulación manual de carga para una persona es de 25 Kg.

9. REGISTROS Y ANEXOS

- F.SST.025 Cartilla de Reporte de Riesgos
- Exámenes ocupacionales

10. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

11.3 ALMACENAJE EN FRIO		CÓDIGO: PO.SST.003
		VER.: 00 PÁG.: 1/7
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Responsable del Área	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

1. OBJETIVO

Minimizar o eliminar los accidentes relacionados con el almacenaje de mercaderías que puedan causar lesiones a los empleados, contratistas y terceros y minimizar los daños a los equipos y medio ambiente.

2. RESPONSABLES

2.1 Personal Operativo

- Mantener el orden y limpieza en el área de trabajo.
- Usar el equipo de protección personal indicado en el presente procedimiento.
- Cumplir con lo indicado en el presente documento.
- Conocer la localización y uso de los equipos contra incendios.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados a las actividades de almacenaje.

2.2 Asistente de Producción

- Hacer cumplir el presente procedimiento y proporcionar los recursos necesarios.
- Asegurar de que las herramientas sean usadas con el fin para el cual fueron diseñadas.
- Debe reportar las condiciones sub estándar y/o comportamientos inseguros relacionados a las actividades de almacenaje.

2.3 Jefe de Producción

- Brindar asesoramiento en los estándares aplicables para los trabajos de almacenaje.
- Verificar de manera aleatoria durante las inspecciones planeadas el cumplimiento del presente procedimiento.
- Asegurar que los trabajadores sigan las prácticas de seguridad cuando realicen trabajos de almacenaje.

11.3 ALMACENAJE EN FRIO		CÓDIGO: PO.SST.003
		VER.: 00 PÁG.: 2/7
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Responsable del Área	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

- Asegurarse de que todo el personal de la empresa o contratista, que realice tareas de almacenaje, tenga los EPP's necesarios para ello.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con las actividades de almacenaje.

3. CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD

CONTROLES DE INGENIERIA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL
<ul style="list-style-type: none"> - Señalización de vías de tránsito 	<ul style="list-style-type: none"> - Hojas de Seguridad (MSDS) - Criterios de almacenamiento - Señalización de EPP's 	<ul style="list-style-type: none"> - Casco tipo jockey - Zapatos de Seguridad - Lentes de Seguridad - Mameluco simple/Ropa de Trabajo

4. EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y MATERIALES

EQUIPOS	HERRAMIENTAS	MATERIALES
- Montacargas	- Racks, parihuelas	- Madera, acero, barras, fierro
- Componentes/repues	- Escaleras lineales	- Insumos

11.3 ALMACENAJE EN FRIO		CÓDIGO: PO.SST.003
		VER.: 00 PÁG.: 3/7
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Responsable del Área	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

tos/piezas	– Escaleras de tijeras	químicos, combustibles, solventes, pinturas
		– Envases, cajas, baldes, cilindros, bidones

5. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

5.1 Infraestructura

5.1.1 Las áreas de carga y descarga deben estar claramente definidas. Se demarcarán con una línea amarilla de 4 pulgadas de ancho.

5.1.2 Los anaqueles, en los cuales su altura excede 4 veces su profundidad o ancho, se debe sujetar al edificio y se empernarán al piso y a otros anaqueles entre sí.

5.1.3 Se debe indicar en los anaqueles la capacidad máxima que pueden soportar estas estructuras.

5.1.4 Las parihuelas usadas para apilar deben estar en buena condición si se encontrase un tabla en mal estado (rajada) se deberá desechar la parihuela, no intentar repararla, posiblemente las otras tablas estén también en mal estado.

5.2 Equipos de protección personal

5.2.1 El personal que labore en los almacenes debe utilizar los equipos de protección personal indicados en las **Señales de Seguridad** colocadas en el almacén.

11.3 ALMACENAJE EN FRIO		CÓDIGO: PO.SST.003
		VER.: 00 PÁG.: 4/7
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Responsable del Área	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción



Uso de
casco y
lentes



Uso de zapato
de seguridad

5.2.2 El personal que manipule productos peligrosos debe seguir lo indicado en las hojas de seguridad (MSDS: Material Safety Data Sheet).

5.3 Recepción y despacho de mercadería

5.3.1 El personal de almacén durante la recepción de mercadería debe:

- Seguir las recomendaciones del fabricante.
- Levantar a mano solo 25 kg, si excede este peso el levantamiento se debe realizar entre dos personas, de lo contrario utilice dispositivos, herramientas o equipos de levante.
- Levantar manualmente siguiendo las recomendaciones indicadas en el Procedimiento de Manipulación manual de cargas PO.SST.006

5.4 Almacenaje

5.4.1 El personal de almacén debe seguir las instrucciones del fabricante para almacenar y manipular los materiales, considerando:

- Apilar los materiales en áreas horizontales niveladas y estables para evitar que colapsen no más de 3mt sobre el piso.

11.3 ALMACENAJE EN FRIO		CÓDIGO: PO.SST.003
		VER.: 00 PÁG.: 5/7
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Responsable del Área	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

- El máximo peso de la ruma dependerá de la capacidad que tenga el material o caja que vaya soportar el peso de toda la columna, excepto en el segundo nivel del almacén que se considera un peso máximo de 500 Kg/m².
- La siguiente de cada cinco filas o capas de material se acomodará dejando un espacio libre entre las capas, para mantener una ventilación adecuada del área.
- Las rumas adyacentes no deben soportarse entre sí.
- Dejar suficiente espacio entre las rumas para que pueda desplazarse el personal.
- No obstruir el equipo contra incendios, la iluminación, los paneles eléctricos o la ventilación.
- No dejar caer los paquetes o materiales bruscamente al suelo.

5.4.2 Los artículos deben estar claramente etiquetados. Las etiquetas incluirán precauciones contra el peligro, si hubiera necesidad.

5.4.3 Los artículos más pesados se almacenarán en la parte más baja del anaquel.

5.4.4 Si en algún momento se rompe algún fleje (suncho) usado para embalar material, se debe sustituir inmediatamente.

11.3 ALMACENAJE EN FRIO		CÓDIGO: PO.SST.003
		VER.: 00 PÁG.: 6/7
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Responsable del Área	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

5.5 Uso de escaleras

5.5.1 El personal de almacén está prohibido escalar las rumas de material y los anaqueles, si la altura excede 1.80 metros, debe utilizar una escalera portátil, considerando las siguientes recomendaciones:

- Colocar la escalera sobre piso firme y nivelado.
- Si usa una escalera lineal, la debe asegurar a la estructura o con un ayudante que las sujete firmemente durante el trabajo.
- Subir y bajar las escaleras de frente y con las manos libres, mantenga siempre 3 puntos de apoyo. Utilice cinturones para transportar herramientas.
- Verificar que los peldaños tienen una superficie antideslizante.
- Evitar el trabajo sobre los 3 últimos peldaños de una escalera lineal y sobre el último de una escalera de tijeras.
- No utilizar escaleras pintadas, podrían estar cubriendo defectos.

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto Supremo N° 005 -2012 –TR – Reglamento de la Ley N° 29783, Ley de Seguridad y Salud en el trabajo y modificatorias.
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional **RG.SST.001**
- Manual del Sistema Integrado de Gestión **MN.SST.001**
- Procedimiento Equipos de Protección Personal **PO.SST.001**

11.3 ALMACENAJE EN FRIO		CÓDIGO: PO.SST.003
		VER.: 00 PÁG.: 7/7
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Responsable del Área	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

- Procedimiento de Ergonomía en los puestos de trabajo **PO.SST.002**
- Procedimiento Productos Químicos **PO.SST.004**
- Procedimiento Manipulación Manual de Cargas **PO.SST.005**
- Hoja de Seguridad del Producto (MSDS)

7. RESTRICCIONES

- El límite máximo para manipulación manual de carga para una persona es de 25 Kg.

8. REGISTROS Y ANEXOS

- Checklist de pre uso de montacargas
- Cartilla de Reporte de Riesgos **F.SST.025**

9. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 1/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

1. OBJETIVO

Determinar los controles necesarios para el almacenamiento, manipulación y etiquetado de los productos químicos utilizados en los procesos operativos, con el fin de minimizar los riesgos a la salud y seguridad en los trabajadores, contratistas y visitantes, así como del medio ambiente.

2. RESPONSABLES

2.1 Operarios y Contratistas

- Cumplir con este procedimiento operacional.
- Usar correctamente el EPP apropiado, de acuerdo a lo indicado en el presente documento.
- No manipular o utilizar ningún producto químico sino ha recibido entrenamiento adecuado.
- Antes de iniciar la tarea, revisar las hojas MSDS de los productos químicos usados en el área de trabajo.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con el almacenamiento, manipulación y/o etiquetado de productos químicos dentro de las instalaciones.

2.2 Gerente

- Hacer cumplir el presente procedimiento.
- Garantizar los recursos económicos, operativos y administrativos necesarios para el cumplimiento de este procedimiento.

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 2/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

2.2 Asistente de Producción

- Hacer cumplir el presente procedimiento (asesorar, evaluar, auditar y/o supervisar la aplicación de este procedimiento)
- Asegurar que los trabajadores sigan las prácticas de seguridad cuando trabajen con productos químicos
- Asegurarse de que todo el personal de la empresa o contratista, que manipule productos químicos, tenga los EPP's necesarios para realizar sus tareas.

2.3 Jefe de Producción

- Coordinar y/o ejecutar la Capacitación para el personal cada vez que un producto químico nuevo sea introducido en el área de trabajo.
- Mantener la hoja de seguridad (MSDS) por cada producto químico usado en el área de trabajo
- Asesorar en los estándares/normas aplicables al almacenamiento, manipulación y/o etiquetado de productos químicos.
- Verificar el cumplimiento del presente procedimiento.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con el almacenamiento, manipulación y/o etiquetado de productos químicos dentro de las instalaciones.

2.5. Jefe de Área Solicitante

- Cumplir con el presente procedimiento
- Solicitar a los proveedores la hoja de seguridad (MSDS) en español antes de la compra de los productos químicos

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 3/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

- Solicitar a los proveedores que todos los productos químicos que se recepcionen en el almacén adjunten la hoja de seguridad (MSDS).

CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD

3. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

3.1 Producto Químico

Un producto químico es cualquier elemento o producto compuesto (o una combinación de ambos) que sea inflamable, corrosivo, explosivo, tóxico, radiactivo, oxidante, reactivo o un agente altamente inestable y que durante su manejo, procesamiento almacenamiento o transporte, puede crear riesgos y causar daño a la salud, como también daño físico a equipos instalaciones o al medio ambiente. Existe 4 rutas posibles de entrada del producto químico al cuerpo humano: inhalación, absorción de la piel, ingestión o inyección.

3.2 Hoja de Datos de Seguridad - MSDS (Material Safety Data Sheet)

Es un documento que da información detallada sobre la naturaleza de una sustancia química peligrosa, tal como sus propiedades físicas y químicas, información sobre salud, seguridad, fuego y riesgos de medio ambiente que la sustancia química pueda causar.

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 4/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

4. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

4.1 Identificación de productos químicos

4.1.1 El asistente de producción conjuntamente con el responsable de área identifican los productos químicos que se necesitan en las actividades en ANDESFISH S.A.C.

4.1.2 El asistente de producción ingresa los nombres de los productos identificados en el Listado de Productos Químicos, recopila las Hojas de Seguridad - MSDS y archiva los mismos.

4.2 Adquisición de productos químicos

4.2.1 De acuerdo a la necesidad de la operación, cada responsable de área, y/o contratista que requiera un producto químico nuevo, deberá consultar con el asistente de producción y determinar si es viable la adquisición. De ser viable, el responsable de hacer el requerimiento indicará al área la necesidad, para el caso de los contratistas los requerimientos serán a través de sus responsables de área.

4.2.2 Las áreas que soliciten productos químicos deberán solicitar que la hoja MSDS tenga la composición química del producto.

4.2.3 El responsable de hacer el pedido y comprar los productos entregará una copia de la MSDS (virtual o físico) al Asistente de Producción. En el caso de los contratistas, el responsable de la contrata será responsable de entregar la copia al asistente de producción .

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 5/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

Manipulación y uso de productos químicos

4.2.4 El personal utilizará los EPP indicados en el punto 4, y los que adicionalmente requiera la Hoja de Datos de Seguridad - MSDS.

4.2.5 Antes y después de realizar la actividad se debe verificar que todo el material esté en condiciones de orden y limpieza.

4.3 Almacenamiento de productos químicos

4.3.1 El responsable de área, contrato y/o servicios generales designará las áreas de almacenamiento de los productos químicos y realizará el almacenamiento de productos químicos según el **ANEXO N° 01: Incompatibilidades de almacenamiento de Productos Químicos**. Si fuera necesario el Asistente de Producción asesorará sobre las condiciones de almacenamiento de dichos productos, teniendo en consideración la compatibilidad de almacenamiento.

4.3.2 EL Asistente de Producción, responsable de área debe asegurarse que todos los productos químicos tengan la Hoja MSDS disponible en el lugar.

4.3.3 Se guardarán siempre los productos en los envases originales. Cuando no sea posible, los nuevos envases se etiquetarán con el formato establecido en el presente procedimiento

4.3.4 Si existieran productos químicos que no se utilicen, el Personal usuario comunicará al Jefe de área el retiro y disposición final de los productos químicos con una empresa prestadora de servicios de residuos sólidos.

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 6/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

4.4 Rotulado o Etiquetado de productos químicos

4.4.1 El asistente de producción, responsable de área y/o contrato debe asegurarse que los productos químicos estén correctamente etiquetados bajo el formato **Etiqueta de Productos Químicos**.

4.4.2 Si se utilizan recipientes secundarios para transportar productos químicos, éstos deberán ser etiquetados y rotulados por el Personal en coordinación con el asistente de producción.

4.5 Entrenamiento

4.5.1 El Asistente de Producción coordinará y/o ejecutará el entrenamiento al personal expuesto en productos químicos, incluyendo lo siguiente:

- Identificación de peligros y evaluación de riesgos
- Equipo de protección personal requerido
- Manipulación de productos químicos
- Acceso y lectura de las MSDS
- Transporte y almacenamiento de productos químicos
- Deshecho de sustancias de manera segura
- Límites de exposición
- Derrames y plan de emergencias

4.6 Respuesta ante Emergencias

4.6.1 En caso de producirse un derrame, el Asistente de Producción, responsable de área y/o contrato conjuntamente con el personal operativo procederán según lo indicado en las MSDS de los productos.

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 7/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

4.6.2 En caso de producirse derrames, incendio, emergencias médicas se procederá de acuerdo a lo establecido en el Plan de Emergencia y a la Hoja de seguridad (MSDS)

5. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto Supremo N° 005-2012-TR Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatorias
- NTP 399.015 Símbolos Pictóricos para manipuleo de Mercancías Peligrosas.
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el trabajo **RG.SST.001**
- Manual del Sistema Integrado de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo **MN.SST.001**
- Procedimiento Equipos de Protección Personal **PO.SST.001**

6. RESTRICCIONES

6.1.1 Las restricciones en cuanto a los criterios de almacenamiento están detallados en el punto 7.4 Almacenamiento, y en las Hojas de Seguridad (MSDS) de cada sustancia peligrosa.

6.1.2 Está prohibido hacer uso de combustibles para realizar actividades de limpieza y lavado.

6.1.3 Está prohibido el uso de solventes clorinados, que tengan en su composición tricloroetileno, percloroetileno, cloruro de metileno, tetracloruro de carbono y 1, 1,1 Tricloroetileno.

	11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS	CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 8/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

7. REGISTROS Y ANEXOS

- Formato de Reporte de Peligros (Reporte de Incidentes, Habla Fácil, Reporte Peligroso, etc según corresponda)
- Hojas de Datos de Seguridad – MSDS
- Etiqueta de Productos Químicos

8. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 9/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

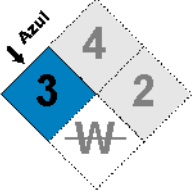
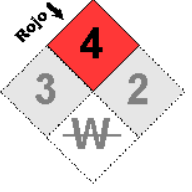
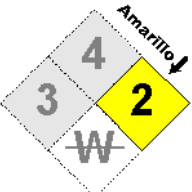
ANEXO N° 01: Incompatibilidades de almacenamiento de Productos Químicos

CLASE	NOMBRE	IMGD	1.1	2.1	2.2	2.3	3	4.1	4.2	4.3	5.1	5.2	6.1	7	8	9
Clase 1	1. Materiales y objetos explosivos		1													
Clase 2	2.1 Gas comprimido No Inflamable		2.1													
	2.2 Gas Inflamable		2.2													
	2.3 Gas Venenoso		2.3													
Clase 3	3. Líquidos Inflamables		3													
Clase 4	4.1 Sólidos Inflamables		4.1													
	4.2 Sólidos inflamables y sustancias susceptibles de inflamarse espontáneamente.		4.2													
	4.3 Sólidos inflamables y sustancias que en contacto con el agua, desprenda gases inflamables		4.3													
Clase 5	5.1 Sustancias oxidantes		5.1													
	5.2 Peróxidos orgánicos		5.2													
Clase 6	6.1 Sustancias Venenosas		6.1													
Clase 7	7. Sustancias radioactivas		7													
Clase 8	8. Sustancias corrosivas		8													
Clase 9	9. Sustancias Peligrosas diversas		9													




Compatibles - Pueden almacenarse juntos
Precaución . Revisar incompatibilidades
Incompatibles - Puede requerirse almacenamiento separado

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 10/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

ANEXO N° 02: Simbología del Diamante NFPA 704

<p>Peligro de Salud</p> 	4	Exposición de corta duración puede causar muerte o daños serios a la salud a pesar de recibir atención médica inmediata.
	3	Exposición corta puede causar daños serios temporales o prolongados a la salud a pesar de recibir atención médica inmediata.
	2	Exposición intensa o continuada puede causar incapacitación temporal o posibles daños prolongados a menos que se reciba atención médica inmediata.
	1	Exposición puede causar irritaciones pero solo causa heridas leves aún sin tratamiento.
	0	Exposición bajo condiciones de incendio no presenta ningún riesgo aparte del mismo que cualquier producto combustible regular.
<p>Inflamabilidad</p> 	4	Se vaporiza rápida o completamente a presión y temperatura normales, o se dispersa en el aire y se enciende con facilidad.
	3	Líquidos y sólidos que se pueden encender bajo casi cualquier condición ambiental.
	2	Debe ser calentado moderadamente o ser expuesto a una temperatura relativamente alta antes de que pueda encenderse.
	1	Se debe calentar antes de poder encenderse.
	0	Productos que no se queman.
<p>Reactividad</p> 	4	Fácilmente dispuesto a la detonación, descomposición explosiva o reacción a temperaturas y presiones normales.
	3	Dispuesto a la detonación o reacción explosiva pero requiere una fuente poderosa de inicio o debe ser calentado bajo contención antes de iniciarse, o reacciona explosivamente con el agua.
	2	Normalmente inestable y fácilmente se somete a descomposición violenta, pero no se puede detonar. También puede reaccionar violentamente con el agua o formar potencialmente mezclas explosivas con agua.

11.4 PRODUCTOS QUÍMICOS		CÓDIGO: PO.SST.004
		VER.: 00 PÁG.: 11/11
		FECHA APROBACIÓN 21/04/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

	1	Normalmente estable, pero puede desestabilizarse a altas temperaturas y presiones o puede reaccionar con agua con alguna emisión de energía, pero no violenta.
	0	Normalmente estable, aun cuando expuesto al fuego, y no reacciona con agua.
Riesgos Especiales 	Esta sección se utiliza para representar riesgos especiales. Uno de los más comunes es la reactividad excepcional con el agua. La letra W con una raya horizontal \mathbb{W} (como se ve en el gráfico) indica un riesgo potencial cuando se use agua para apagar un incendio con este producto. Otros símbolos, abreviaciones o palabras podrían aparecer allí para indicar riesgos inusuales, entre ellos los siguientes (no todos siguen el sistema de nombres de la NFPA):	
	OX	Indica un oxidante, un químico que puede aumentar significativamente la marcha de combustión o fuego.
	ACID	Indica un producto ácido, o producto corrosivo, que tiene un pH menor que 7.0.
	ALK	Indica un producto alcalino, también llamado básico. Estos productos cáusticos tienen un pH mayor que 7.0.
	COR	Indica un producto corrosivo, que puede ser ácido o básico.
		Este es otro símbolo que se usa para los corrosivos.
		La calavera se usa para indicar un veneno o producto de extrema toxicidad.

	11.5 MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS	CÓDIGO: PO.SST.005
		VER.: 00 PÁG.: 1/7
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Jefe Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

OBJETIVO

Establecer las prácticas seguras relacionadas a la manipulación manual de cargas, con el fin de prevenir o minimizar lesiones.

1. RESPONSABLES

1.1 Todo personal operativo

- Cumplir con el presente procedimiento.
- Usar correctamente el EPP apropiado, de acuerdo a lo indicado en el presente documento.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con la manipulación manual de carga.

1.2 Asistente de Produccion

- Supervisa, verifica y asegura el cumplimiento de este procedimiento, y proporciona los recursos necesarios.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con la manipulación manual de carga.

1.3 Jefe de Producción

- Asegura que todos los trabajadores reciban capacitación en manejo manual de cargas.
- Brindar asesoramiento en los estándares aplicables para los trabajos de pintado
- Verificar de manera aleatoria durante las inspecciones planeadas el cumplimiento del presente procedimiento.
- Asegurar que los trabajadores sigan las prácticas de seguridad cuando realicen manipulación manual de carga.

	11.5 MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS	CÓDIGO: PO.SST.005
		VER.: 00 PÁG.: 2/7
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Jefe Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

- Asegurarse de que todo el personal de la empresa o contratista, que realice manipulación manual de cargas, tenga los EPP's necesarios para ello.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con la manipulación manual de carga.

2. CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD Y SALUD

CONTROLES DE INGENIERIA

- Montacargas
- Coches, patos

CONTROLES ADMINISTRATIVOS

- Límite de carga de 25 kg por persona.
- Rótulos de peso de carga.

EQUIPOS DE PROTECCION PERSONAL

- Casco tipo jockey
- Zapatos de seguridad
- Lentes de seguridad
- Guantes
- Mameluco simple .
- Mameluco térmico*

*En caso la manipulación se haga en el almacén frío.

	11.5 MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS	CÓDIGO: PO.SST.005
		VER.: 00 PÁG.: 3/7
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Jefe Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

3. CONSIDERACIONES AMBIENTALES

- Tachos rojos para residuos peligrosos (EPP's)

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

4.1 Carga

Cualquier objeto susceptible de ser movido.

4.2 Manipulación manual de cargas

Cualquier tarea que requiere el uso de esfuerzo físico por parte de una persona, incluido levantar, mover, transportar, empujar y jalar objeto o carga.

4.3 Lesión

Daño físico u orgánico que sufre una persona como consecuencia de un accidente de trabajo o enfermedad ocupacional.

11.5 MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS		CÓDIGO: PO.SST.005
		VER.: 00 PÁG.: 4/7
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Jefe Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

5. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

5.1 Posiciones al levantar cargas

5.1.1 El trabajador puede levantar como máximo cargas de 25 kg., si se excede este peso, el levantamiento se realiza entre dos personas, de lo contrario utilizar dispositivos, herramientas o equipos de levante.

5.1.2 Planee su trabajo para evitar movimientos repentinos y traslados de carga excesiva.

5.1.3 Siga las siguientes instrucciones para levantar las cargas:

1 Observe el objeto a cargar para conocer su peso y forma. Desista de levantarlo si tiene duda de su capacidad física.



2 Coloque los pies separados para tener un buen equilibrio. Ponga los pies cerca del objeto. Esto es importante, ya que impide que los músculos de la espalda absorban todo el peso.



11.5 MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS		CÓDIGO: PO.SST.005
		VER.: 00 PÁG.: 5/7
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Jefe Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

3 Doble las rodillas y mantenga la espalda tan recta como le sea posible.



4 Levante el objeto en línea recta. Mantenga el objeto pegado a su cuerpo.



5 Levante el objeto hasta la altura de su pecho para su traslado. Hasta que el levantamiento esté completo, no realice movimientos giratorios.



6 Vea si el camino está libre de objetos que lo puedan hacer caer. Para mover la carga hacia un lado, gire el cuerpo, nunca levante y gire la cintura. Voltee con los pies y evite torcer la espalda.



11.5 MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS		CÓDIGO: PO.SST.005
		VER.: 00 PÁG.: 6/7
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Jefe Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

7 Dejar la carga es tan importante como levantarla.

Al bajar el objeto, doble las rodillas, manteniendo siempre la espalda recta y la carga pegada al cuerpo. El peso debe estar soportado por los músculos de los brazos y piernas. Afirme un lado primero y saque sus manos para que no sean aplastadas por el objeto.



5.1.4 Empuje la carga, no la jale, incluso al ejercer presión (torque)

5.1.5 Para colocar un cilindro en pie, póngase en cuclillas, coloque el cilindro en un borde, con las manos entre las piernas, después realice el levantamiento usando el impulso de las dos piernas. Para moverlo, se hace girar el cilindro sobre su base de apoyo, manteniendo un pie al frente y el brazo del mismo lado bien extendido.

5.1.6 Para transportar tubos o barras, levante siempre la carga por la punta, con las piernas dobladas y la espalda recta. Después levante el peso con las manos entre las piernas, apoyándose en el impulso de ellas, llévelo al hombro buscando el punto de equilibrio.

5.1.7 Cuando la carga se lleva entre dos o más personas, se debe planear primero lo que cada cual va a hacer para evitar sobrecargas o cambios de peso repentinos y una de ellas debe actuar de guía.

	11.5 MANIPULACIÓN MANUAL DE CARGAS	CÓDIGO: PO.SST.005
		VER.: 00 PÁG.: 7/7
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Jefe Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto Supremo N° 005-2012-TR Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo y modificatorias
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud Ocupacional **RG.SST.001**
- Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud **MN.SST.001**
- Procedimiento Equipos de Protección Personal **PO.SST.001**
- Procedimiento de Ergonomía en los puestos de trabajo **PO.SST.002**

7. RESTRICCIONES

El límite de carga para una persona es de 25 Kg.

8. REGISTROS Y ANEXOS

- Checklist de orden y limpieza
- Cartilla de Reporte de Riesgos F.SST.025
- Exámenes ocupacionales de seguimiento y de salida

9. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

11.6 LINEAMIENTOS SST PARA PROVEEDORES DE SERVICIOS		CÓDIGO: PO.SST.006
		VER.: 05 PÁG.: 1/4
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Producción	Asistente de Producción/Jefe de Producción	Jefe de Producción

1. OBJETIVO

Asegurar que los proveedores y contratistas de ANDESFISH S.A.C cumplan con las disposiciones legales, reglamentos y normas internas de Seguridad, Salud en el Trabajo.

2. ALCANCE

Las empresas contratistas que prestan servicios en las instalaciones de ANDESFISH S.A.C.

3. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

- **Proveedor:** Persona o empresa que presta servicios dentro de las instalaciones de ANDESFISH S.A.C, el cual se divide en permanente y no permanente:
- **Proveedor de servicio permanente:** Aquel proveedor de servicios de terceros que trabaja diariamente en las instalaciones de ANDESFISH S.A.C.
- **Proveedor de servicio No permanente:** Aquel proveedor de servicios de terceros que realiza trabajos en las instalaciones de ANDESFISH S.A.C de manera eventual.

4. RESPONSABILIDADES

- **Contratista permanente o no permanente, proveedores de servicios y/o bienes:** Cumplir con los controles establecidos en el presente documento.
- **Jefe y/o encargado de área:** Responsable de comunicar a sus contratistas los controles establecidos en el presente documento, así como el seguimiento al cumplimiento de los mismos.
- **Asistente de Producción / Jefe de Producción:** Asesorar, verificar el cumplimiento de controles operacionales del presente documento

11.6 LINEAMIENTOS SST PARA PROVEEDORES DE SERVICIOS		CÓDIGO: PO.SST.006
		VER.: 05 PÁG.: 2/4
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Producción	Asistente de Producción/Jefe de Producción	Jefe de Producción

5. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

5.1 Proveedores de servicio permanente

- Toda empresa que brinde servicios a ANDESFISH S.A.C con personal permanente en la organización deberá contar con el seguro de Salud y pensión vigente. El asistente de producción con apoyo del personal de vigilancia controlan el ingreso de los contratistas exigiendo los SCTR de Salud y Pensión.
- Todos los contratistas permanentes deberán contar con la inducción de Seguridad y Salud en el Trabajo, previo al inicio de las actividades laborales, la cual es ejecutada por el Asistente y/o Jefe de Producción.
- Una vez realizada la inducción y cumpliendo con todos los documentos solicitados el personal podrá iniciar sus actividades en las instalaciones de la organización portando todos los EPP requeridos según el área asignada.
- En el caso de no cumplir con algunos de los requisitos solicitados, el área de AREA DE PRODUCCION solicitará el NO ingreso del personal a las instalaciones.
- Cualquier trabajador de ANDESFISH S.A.C al observar alguna desviación a los controles operacionales en los trabajos realizados podrá comunicarlo al Asistente y/o Jefe de Producción y reportar en el **F.SS.T.025 Cartilla de reporte de riesgos**

5.2 Proveedores de servicio no permanentes

- Cada vez que se requiera realizar trabajos operativos y/o de servicios por personal externo a ANDESFISH S.A.C , el jefe y/o responsable de área será responsable de comunicar dicha actividad al Asistente y/o Jefe de Producción , vía correo electrónico y/o comunicación telefónica.
- En el caso de trabajos operativos el jefe o responsable de área solicitará a la empresa contratista la relación de trabajadores que ingresaran a las instalaciones de ANDESFISH S.A.C y a su vez el SCTR de Salud y Pensión vigente.

11.6 LINEAMIENTOS SST PARA PROVEEDORES DE SERVICIOS		CÓDIGO: PO.SST.006
		VER.: 05 PÁG.: 3/4
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Producción	Asistente de Producción/Jefe de Producción	Jefe de Producción

- De acuerdo a la actividad a realizar en ANDESFISH S.A.C , el jefe o responsable de área solicitará a la empresa contratista los EPP requeridos para ingresar a las instalaciones en coordinación con el Jefe de Producción en el caso de requerirlo.
- El jefe o responsable de área a trabajar con dicho contratista solicitará al área de producción el **F.SST.022 Análisis y/o Permiso de Trabajo Seguro** y previamente a ejecutar el trabajo realizará el análisis de peligros respectivo, estableciendo las medidas de control correspondientes para prevenir lesiones, enfermedades ocupacionales así como los impactos ambientales que pudieran generarse
- Culminado el análisis el área de Producción verificará el análisis y dará la conformidad y/o solicitará mayores controles operacionales en el caso de ser necesario. De tratarse de un permiso de alto riesgo , el Jefe de Producción solicitará el reporte de la segunda parte del **F.SST.022 Análisis y/o Permiso de Trabajo Seguro**
- En ANDESFISH S.A.C se ha considerado los trabajos de Alto Riesgo a :
 - o Trabajo en altura
 - o Izaje de equipos
 - o Trabajos de electricidad de alta tensión
 - o Trabajos en caliente
- Con los V°B° y aprobaciones del Jefe de Producción se dará pase a la ejecución del trabajo.
- El Jefe y/o asistente de producción puede realizar el seguimiento al azar de la actividad, en el caso que identifique alguna desviación a los controles establecidos podrá parar la actividad o tarea a realizar y solicitar al responsable del área solicitante del trabajo tomar las acciones correctivas necesarias con el proveedor del servicio contratado.
- En el caso que los trabajos realizados por contratistas no permanentes se realice fuera de horario de trabajo, el personal de vigilancia realizará rondas inopinadas y al azar para verificar el cumplimiento de controles, en el caso de hallar alguna desviación que atente contra la salud, seguridad del personal podrá paralizar la actividad y comunicar al responsable de área así como al Jefe de Producción.

	11.6 LINEAMIENTOS SST PARA PROVEEDORES DE SERVICIOS	CÓDIGO: PO.SST.006
		VER.: 05 PÁG.: 4/4
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Producción	Asistente de Producción/Jefe de Producción	Jefe de Producción

6. REGISTROS Y ANEXOS

- Check list orden y limpieza
- Cartilla de Reporte de Riesgos **F.SST.025**

7. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

11.7 CONTROL DE VISITAS		CÓDIGO: PO.SST.007
		VER.: 00 PÁG.: 1/4
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

1. OBJETIVO

Asegurar que todos los visitantes de ANDESFISH S.A.C cumplan con las disposiciones legales, reglamentos y normas internas de Seguridad, Salud en el trabajo.

2. ALCANCE

Todas las personas que ingresen a las instalaciones de ANDESFISH S.A.C.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Decreto Supremo N° 005-2012-TR Reglamento de Ley N° 29873, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el trabajo **RG.SST.001**
- Manual del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo **MN.SST.001**
- Procedimiento Equipos de Protección Personal **PO.SST.001**
- Procedimiento de Gestión de Residuos Sólidos **PR.SST.004**
- Cartilla de Visitantes de ANDESFISH

4. DEFINICIONES Y/O ABREVIATURAS

4.1 Visitante: Persona que ingresa a las instalaciones de ANDESFISH S.A.C dentro de las instalaciones de ANDESFISH S.A.C, que puede ser programada o no programada.

11.7 CONTROL DE VISITAS		CÓDIGO: PO.SST.007
		VER.: 00 PÁG.: 2/4
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

5. RESPONSABILIDADES

2.1 Visitante:

- Cumplir con el presente procedimiento.
- Usar correctamente el EPP apropiado en caso ingrese a la Planta.

2.2 Responsable del área visitada

- Hacer cumplir el presente procedimiento.
- Asegurarse de que el visitante utilice los EPP's necesarios para ingresar zonas de trabajo.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con los visitantes.

2.3 Asistente de Producción /Jefe de Producción

- Asesorar en los estándares aplicables para el control de visitas.
- Verificar de manera aleatoria durante las inspecciones planeadas el cumplimiento del presente procedimiento.
- Asegurar los recursos necesarios para que los visitantes cuenten con EPP's apropiados para el ingreso a zonas de trabajo.
- Debe reportar las condiciones subestándar y/o comportamientos inseguros relacionados con los visitantes.

11.7 CONTROL DE VISITAS		CÓDIGO: PO.SST.007
		VER.: 00 PÁG.: 3/4
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

6. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

- Todo visitante de ANDESFISH (clientes, proveedores, auditores, inspectores u otros) deben presentarse en la garita de vigilancia y entregar un documento de identidad (DNI o fotocheck) a quién visitarán.
- El personal de vigilancia deberá confirmar con el responsable de recibir la visita, si existe autorización para su ingreso, exceptuando las visitas que fueron programadas con anterioridad.
- Una vez autorizado el ingreso, el personal de vigilancia entregará al visitante el Formato de Control de Visita y su pase de ingreso.
- Una vez coordinado el ingreso, el vigilante entregará la **Cartilla de Visitantes** de ANDESFISH S.A.C al visitante, y éste pasará a Recepción.

6.1 Visita

- El empleado visitado es responsable de que la visitante transite por las zonas autorizadas por su pase de ingreso.
- Durante el tiempo que dure la visita, es obligatorio que el visitante porte su pase de ingreso en un lugar visible, en caso cualquier personal detecte la omisión de este punto, le solicitará al visitante que lo muestre y mantenga visible.
- Si la zona visitada requiere del uso de EPP's, el responsable debe entregarselos. Si la zona visitada es el almacén, Planta el visitante usará: casco, lentes de seguridad y zapatos de seguridad.
- No se permitirá el tránsito de visitas en éstas zonas sin Equipo de Protección Personal (EPP).
- Los visitantes deben caminar por las rutas demarcadas de tránsito peatonal.

11.7 CONTROL DE VISITAS		CÓDIGO: PO.SST.007
		VER.: 00 PÁG.: 4/4
		FECHA APROBACIÓN 18/02/16
ELABORADO POR: Asistente Producción	REVISADO POR: Jefe Producción	APROBADO POR: Jefe RRHH

- Si fuera necesario transitar fuera de las zonas de seguridad, el responsable de la visita solicitará a los encargados del área paralizar las operaciones durante la permanencia de la visita.
- Está prohibido el consumo de alimentos y bebidas dentro del taller.
- Al finalizar la visita, el visitante devolverá los EPPs prestados y el pase de ingreso al personal de vigilancia, a cambio, éste le retornará los documentos de identificación correspondientes.
- El personal de vigilancia llevará un cuaderno de control de ingresos y salidas, donde se puede verificar las fechas y horas de permanencia de visitas en las instalaciones.
 - En el caso de contar con una desviación al presente documento se reportará al responsable de la visita de forma inmediata y también en la Cartilla de Reporte de Riesgos **F.SST.025**

7. REGISTROS Y ANEXOS

- Cartilla de Visitantes
- Cartilla de Reporte de Riesgos **F.SST.025**

8. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

	11.09 DERRAME DE PRODUCTOS QUIMICOS	CÓDIGO: IN.SST.002
		VER.: 02 PAG: 1 de 2
		FECHA APROBACIÓN 12/02/16
ELABORADO POR: Responsable del Área	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

1. OBJETIVO

Establecer los pasos a seguir para mitigar el derrame de productos químicos

2. EQUIPOS/HERRAMIENTAS/MATERIALES/EPP

Equipo	Herramienta	Materiales	EPP
Equipos Andesfish	Cilindros	Aceites, lubricantes, aserrín, paños absorbentes.	Casco de seguridad Lentes de seguridad Protectores auditivos Zapatos de Seguridad Mameluco simple Guantes Respirador *

- Se utilizará respirador según lo indique la MSDS.

3. DESCRIPCION DEL INSTRUCTIVO

3.1 Derrame:

- Asegúrese de utilizar todos los EPPs necesarios, según el MSDS del productivo químico.
- Evaluar el área.
- Localizar el origen de la fuga o derrame.
- Utilizar la MSDS de la sustancia o producto químico derramado.

11.09 DERRAME DE PRODUCTOS QUIMICOS		CÓDIGO: IN.SST.002
		VER.: 02 PAG: 2 de 2
		FECHA APROBACIÓN 12/02/16
ELABORADO POR: Responsable del Área	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

- Identifique los posibles riesgos en el curso del derrame, como materiales, equipos
- Alertar a los compañeros de la existencia del derrame.
- Apagar toda fuente de ignición.
- Contener el derrame con aserrín; hacer una barrera de contención si fuera necesario.
- Evitar el contacto directo con el material
- El material contaminado será recogido y dispuesto en los tachos rojos de residuos peligrosos.

En caso no se pueda contener el derrame, se deberá dar aviso al Jefe y/o asistente de Área y al Jefe de Producción .El material contaminado será recogido y dispuesto en los tachos rojos de residuos peligrosos.

En ambos casos reportar el incidente con el reporte Preliminar de Accidentes de F.SST-014

4. REGISTROS

- **F.SST.025** Cartilla de Reporte de Riesgos

5. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

11.10 USO DEL GRUPO ELECTRÓGENO		CÓDIGO: IN.SST.003
		VER.: 02 PAG: 1 de 3
		FECHA APROBACIÓN 12/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Jefe de Producción

1. OBJETIVO

Estandarizar el uso del grupo electrógeno con el fin de evitar posibles daños al personal, al medio ambiente e instalaciones.

2. EQUIPOS/HERRAMIENTAS/MATERIALES/EPP

Equipo	Herramienta	Materiales	EPP
<ul style="list-style-type: none"> - Grupo electrógeno - Tableros / paneles eléctricos - Baterías 	<ul style="list-style-type: none"> - Mangueras 	<ul style="list-style-type: none"> - Combustible - Aceite 	<ul style="list-style-type: none"> - Casco de seguridad - Mameluco simple - Lentes de seguridad - Guantes Zapatos de Seguridad - Protectores auditivos

3. DESCRIPCION DEL INSTRUCTIVO

3.1 Condiciones previas de seguridad

3.1.1 Realice el análisis de riesgos de al área.

3.1.2 Colóquese los EPP indicados.

3.1.3 Sólo personal capacitado puede operar el grupo electrógeno.

3.1.4 Mantenga orden y limpieza en el área.

	11.10 USO DEL GRUPO ELECTRÓGENO	CÓDIGO: IN.SST.003
		VER.: 02 PAG: 2 de 3
		FECHA APROBACIÓN 12/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Jefe de Producción

3.2 Antes de su uso con el motor apagado:

- 3.2.1 Revise el nivel de combustible.
- 3.2.2 Revise el nivel de aceite del motor.
- 3.2.3 Revise el nivel de agua.
- 3.2.4 Revise que el switch de excitación esté en posición OFF (Apagado).
- 3.2.5 Revise que la carga esté en posición OFF (apagado).
- 3.2.6 Revise las baterías y la faja del ventilador.
- 3.2.7 Revise que el estrangulador este en posición de apagado.
- 3.2.8 Verifique que el interruptor del tablero principal este en posición OFF.
- 3.2.9 Verifique que la aceleración del motor esté en mínimo
- 3.2.10 Verifique el voltaje a utilizar (220 / 440)

3.3 Prendido de grupo eléctrico

- 3.3.1 Coloque el estrangulador en posición ON
- 3.3.2 Coloque la llave de contacto a la posición de arranque y luego de haber explosionado el motor, suelte para que regrese a su posición inicial.
- 3.3.3 Espere un aproximado de 3-5 minutos para que el motor caliente.
- 3.3.4 Suba la manija para acelerar la potencia del motor al máximo y asegure la manija.
- 3.3.5 Suba el switch de excitación para generar la tensión.
- 3.3.6 Verifique el rango en el que va a trabajar en el tablero de control de salida de tensión en 220 / 440 Voltios.
- 3.3.7 Revisar la tensión en las fases L1-L2, L2-L3 y L3-L1.

3.4 Conexión del grupo eléctrico a la carga

- 3.4.1 Verifique que el cable de la carga este en buenas condiciones.
- 3.4.2 Conecte el cable de la carga a la salida del tablero principal.
- 3.4.3 Comunique al personal involucrado que arrancará el grupo eléctrico.
- 3.4.4 Suba el interruptor principal a la posición ON.

11.10 USO DEL GRUPO ELECTRÓGENO		CÓDIGO: IN.SST.003
		VER.: 02 PAG: 3 de 3
		FECHA APROBACIÓN 12/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Jefe de Producción

3.5 Apague el grupo electrógeno

- 3.5.1 Coloque en posición OFF la carga.
- 3.5.2 Coloque en posición OFF el tablero principal.
- 3.5.3 Baje el nivel de aceleración.
- 3.5.4 Coloque en posición OFF el swtich de excitación.
- 3.5.5 Presione el botón ROJO de apagado.

3.6 Desconexión de la carga al grupo electrógeno

- 3.6.1 Coloque el interruptor de la caja este en posición OFF.
- 3.6.2 Desconecte el cable de la salida de la caja.
- 3.6.3 Desconecte el cable de la carga.
- 3.6.4 Coloque el cable en forma ordenada.

3.7 Llenado del tanque de combustible

- 3.7.1 Revise las mangueras, las cuales deben estar en buenas condiciones sin grietas ni desgaste, para evitar potenciales derrames. Llene el tanque de combustible con el motor parado, es esta operación se prohíbe fumar.
- 3.7.2 En el caso de derrames se debe secar inmediatamente con trapo industrial y colocarlos en los cilindros rojo, ubicados en las zonas de trabajo.

4. REGISTROS

- F.SST.041 Inspección del Grupo Electrógeno

	11.10 USO DEL GRUPO ELECTRÓGENO	CÓDIGO: IN.SST.003
		VER.: 02 PAG: 4 de 3
		FECHA APROBACIÓN 12/02/16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente de Producción	Jefe de Producción	Jefe de Producción

5. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

	12.1 PROGRAMA ANUAL DE SIMULACROS			CODIGO		PG.SST.002	
				REV.:	02	PAG.	1 de 1
				FECHA DE APROB		09.02.2016	
ELABORADO POR:		REVISADO POR:		APROBADO POR:			
Asistente Produccion		Jefe Produccion		Comité de Seguridad y Salud Ocupacional			

TIPO	Lugar	Año 2016											
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Caida de equipo durante descarga/Primeros Auxilios	Planta Congelado												
Fuga de Gas/Incendio	Planta Congelado												
Evacuación Tipo Sismo /Primeros Auxilios	ANDEFISH				X	X		X			X	X	
Incendio	ANDEFISH					X					X		

Revisado : Comité SST

Aprobado por : Comité SST

Actualizado a Febrero 2106

	12.2 LISTADO DE PERSONAL AUTORIZADO	CODIGO : F.SST.024
		VERSIÓN: 00

Motivo **Personal Brigadista de Emergencia Primeros Auxilios - Lucha Contra Incendio - Evacuación**

Fecha de actualización **12/05/2016** Elaborado por **Asesor Produccion**

N°	NOMBRES Y APELLIDOS	ÁREA	COMPETENCIAS			OBSERVACIONES
			EDUCACIÓN	FORMACIÓN	EXPERIENCIA	
1						B. Primeros Auxilios
2						B. Primeros Auxilios
3						B. Primeros Auxilios
4						B. Primeros Auxilios
5						B. Primeros Auxilios
6						B. Lucha contra Incendios
7						B. Lucha contra Incendios
8						B. Lucha contra Incendios
9						B. Lucha contra Incendios
10						B. Lucha contra Incendios
11						B. Evacuación
12						B. Evacuación
13						B. Evacuación
14						B. Evacuación
15						B. Evacuación

	13.1 Programa de Monitoreo en Materia de Seguridad y Salud	CODIGO PG.SST.003		
		REV.:	00	1 de 1
ELABORADO POR: Asistente de Produccion	REVISADO POR: Jefe de Produccion	APROBADO POR	Comité de Seguridad y Salud en el trabajo	

Actividades	Responsable	TIPO	2015												PROVEEDOR DE SERVICIO	
		SSO	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic		
Particulas respirables	Asistente Produccion	X											X			
Ruido	Asistente Produccion	X											X			
Gases	Asistente Produccion	X											X			
Iluminación	Asistente Produccion	X											X			
Vibración	Asistente Produccion	x											X			
Ergonomia por puesto de trabajo	Asistente Produccion	X											X			
Microbiologico en superficie (Mesas de trabajo,cuchillos)	Asistente Calidad	X											X			
Microbiologico (Isopado de manos)	Asistente Calidad	X											X			
Psicosocial	Asistente Produccion												X			
Efluente industrial (DBO; DQO, Solidos totales en suspensión, aceites y grasa, Metales, nitrogeno amoniacal; sólidos sedimentables)	Jefe de Produccion												X			
Ruido Ambiental	Jefe de Produccion												X			

Elaborado por : Asistente de Produccion
Aprobado por: Comité SST
Última fecha de actualización

Febrero 2016
Febrero 2016
Febrero 2016

	14.1 NO CONFORMIDADES ,ACCIONES CORRECTIVAS, ACCIONES PREVENTIVAS	CODIGO: PR-SST-009
		REV.: 00 PAG.: 1/5
		FECHA APROBACIÓN 15-02-16
ELABORADO POR: Asistente Produccion	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Jefe Producción

1. OBJETIVO

Establecer los pasos para identificar y gestionar las no conformidades reales y potenciales para evitar su repetición evaluando la eficacia de las acciones tomadas

2. ALCANCE

Aplicable a todas aquellas no conformidades reales o potenciales identificadas en el Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

3.1 No aplica

4. DEFINICIONES

4.1 **Acción correctiva:** acción tomada para eliminar las causas de una no conformidad, de un defecto o cualquier otra situación indeseable existente.

4.2 **Acción preventiva:** acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad potencial u otra situación potencialmente indeseable, con el fin de evitar que se produzca un impacto en el SGSST

4.3 **Incidente:** suceso relacionado con el trabajo en el ocurre o pudo haber ocurrido un impacto ambiental o social, daño, deterioro de la salud o una fatalidad.

4.4 **Accidente :** Todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, y aun fuera del lugar y horas de trabajo.

4.5 **No conformidad:** incumplimiento de un requisito.

	14.1 NO CONFORMIDADES ,ACCIONES CORRECTIVAS, ACCIONES PREVENTIVAS	CODIGO: PR-SST-009	
		REV.: 00	PAG.: 2/5
		FECHA APROBACIÓN 15-02-16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Produccion	Asistente Producción	Jefe Producción	

4.6 Requisito: Es un requisito legal, requisito de la norma o requisito establecido por la propia organización

5. RESPONSABILIDADES

5.1 Jefe de Producción: Es responsable del reporte de la no conformidad y comunicación a los responsables

5.2 Comité SST: Responsable de la verificación del cumplimiento de acciones correctivas y/o preventivas , así como la evaluación de la eficacia de las acciones tomadas

5.3 Personal en general: responsable de participar en el análisis de causas establecimiento y cumplimiento de las acciones correctivas Y/o preventivas que se encuentran involucrados

6. PROCEDIMIENTO

6.1 Identificación de una No Conformidad

Una No Conformidad se puede detectar como resultado de:

- Actividades diarias (inspecciones, control operacional)
- Auditorias Internas, externas
- Revisión del Sistema por la alta gerencia
- Evaluación de cumplimiento legal
- Incidente u accidente
- Resultados de enfermedades ocupacionales
- Otras fuentes de información

	14.1 NO CONFORMIDADES ,ACCIONES CORRECTIVAS, ACCIONES PREVENTIVAS	CODIGO: PR-SST-009
		REV.: 00 PAG.: 3/5
		FECHA APROBACIÓN 15-02-16
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
Asistente Produccion	Asistente Producción	Jefe Producción

1.1. Descripción de la No Conformidad

Resultado de actividades diarias (inspecciones, control operacional)

Los resultados de inspecciones, incumplimiento de controles operacionales de procedimientos serán reportados siempre y cuando afecte a la seguridad y salud del personal e incumpla algún requisito establecido por ANDEFISH S.A.C, o este sea repetitivo.

Accidentes, Incidentes:

Los accidentes incidentes , de seguridad y salud ocupacional, podrán ser calificados como no conformidades si afectan la eficacia del SGSST, para este propósito se consideran, entre otros, los siguientes criterios:

- Cuasiaccidentes
- Accidentes con tiempo perdido

Auditorías internas/ externas

Las no conformidades originadas a partir de los procesos de auditorías serán reportadas por el Jefe de producción

Revisión del Sistema por la Gerencia.

En el caso que no se haya cumplido en el plazo establecido las recomendaciones por la Gerencia, se reportará dicho incumplimiento como no conformidad por el área responsable.

Evaluación del cumplimiento legal

Una vez realizado la evaluación del cumplimiento legal, de encontrar algún incumplimiento de reportará también como una no conformidad.

Resultado de enfermedades ocupacionales

Cada vez que se obtenga resultados de personal con sospecha de enfermedades ocupacionales se reportará como no conformidad

	14.1 NO CONFORMIDADES ,ACCIONES CORRECTIVAS, ACCIONES PREVENTIVAS	CODIGO: PR-SST-009	
		REV.: 00	PAG.: 4/5
		FECHA APROBACIÓN 15-02-16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Produccion	Asistente Producción	Jefe Producción	

Otras fuentes de información (simulacros, objetivos)

Cuando se presenten incumplimientos de la realización de simulacros o incumplimiento de las acciones a tomar posteriores a ella deberán reportarse como no conformidad

Todas las no conformidades encontradas serán reportadas en el **F.SST. Registro de Auditorias**

6.3. Investigación de las Causas y Propuesta de la Acción Correctiva

El responsable de área donde se detectó la No Conformidad investiga las causas de la No Conformidad con apoyo del equipo de SST y establece las Acciones inmediatas y correctivas, para Eliminar las causas.

6.4. Implementación de la Acción Correctiva

La implementación de la Acción Correctiva es responsabilidad del área donde se detectó la No Conformidad.

6.5. Seguimiento, cierre y evaluación de la eficacia de la No Conformidad

Trimestralmente se presenta a la alta Gerencia y al Comité SST el estado de las no conformidades

Para el cierre de las no conformidades, cada responsable de verificación del cierre incluirán las evidencias de las acciones correctivas implementadas.

Para evaluar la eficacia de las acciones correctivas tomadas, se evalúa tres meses después de haber implementado la acción, esta evaluación lo realiza el asistente de producción y se registra en el F.SST.008 Registro de Auditoria

6.6. Potenciales no conformidades y Acciones Preventivas

Las Potenciales no conformidades se pueden identificar a través de:

Resultados de la Revisión por la Alta Gerencia de la Empresa.

Observaciones y recomendaciones de auditorías, homologaciones, compadecencias.

Recomendaciones de inspecciones y otras actividades de seguimiento (desviación a objetivos)

	14.1 NO CONFORMIDADES ,ACCIONES CORRECTIVAS, ACCIONES PREVENTIVAS	CODIGO: PR-SST-009	
		REV.: 00	PAG.: 5/5
		FECHA APROBACIÓN 15-02-16	
ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:	
Asistente Produccion	Asistente Producción	Jefe Producción	

Hallazgos que no signifiquen una no conformidad pero que tienen la posibilidad de serlo en cualquier momento.

Potenciales no conformidades y otras.

La gestión de todas estas potenciales no conformidades se realiza siguiendo el mismo tratamiento de las no conformidades.

7. REGISTROS Y ANEXOS

– F.SST.008 Registro de Auditoria

8. CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación

15.1 AUDITORIAS INTERNAS		CODIGO: PR.SST.010	
		REV.: 00	PAG.: 1/6
		FECHA APROBACIÓN 15/02/16	
ELABORADO POR: Jefe Producción		REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Gerente General

1. OBJETIVO

Establecer los lineamientos necesarios para ejecutar el proceso de auditorías internas del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en adelante SGSST.

2. ALCANCE

Se aplica a las auditorías internas ejecutadas por personal de ANDESFISH S.A.C o contratadas por ella.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

No aplica

4. DEFINICIONES

Criterios de auditoria

Conjunto de políticas, procedimientos o requisitos utilizados como referencia.

Hallazgos de la auditoria

Resultados de la evaluación de la evidencia de la auditoria recopilada frente a los criterios de auditoria. Los hallazgos de la auditoria pueden indicar conformidad o no conformidad con los criterios de auditoria, u oportunidades de mejora.

Evidencia objetiva

Registros, declaraciones de hechos o cualquier otra información que son pertinentes para los criterios de auditoria y que son verificables.

No conformidad

Cualquier desviación de las normas de trabajo, prácticas, procedimientos, regulaciones, desempeño del sistema de gestión, etc., que pueda llevar, directamente o indirectamente, a una lesión o enfermedad, a un daño en la propiedad, un daño al lugar de trabajo, o a una combinación de éstos.

	15.1 AUDITORIAS INTERNAS	CODIGO: PR.SST.010	
		REV.: 00	PAG.: 2/6
		FECHA APROBACIÓN 15/02/16	
ELABORADO POR: Jefe Producción	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Gerente General	

Auditoria

Evaluación sistemática para determinar si las actividades y los resultados relacionados están en conformidad a los resultados y actividades planificadas y si estas actividades se llevan a cabo eficazmente y son convenientes para lograr la política de la organización y objetivos

Auditor

Persona con la competencia (habilidad demostrada para aplicar conocimientos y aptitudes) para llevar a cabo una auditoria.

Auditor Líder

Auditor que tiene a su cargo la responsabilidad de conducir la auditoria.

5. RESPONSABILIDADES

Auditor

Realizar las auditorias según lo indicado en el Plan de Auditorias.

Auditor Líder

Dirige al equipo auditor y participa en la elaboración del informe de auditoría interna en coordinación con los miembros del equipo auditor y administradora SIG

Auditado

Atender y brindar facilidades al equipo auditor.

Responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo

Elabora el programa de auditoria, plan de auditoria, apoya a los auditores en la elaboración del informe de auditoría interna y evaluación de los auditores internos. Difunde el informe de auditoría.

15.1 AUDITORIAS INTERNAS		CODIGO: PR.SST.010	
		REV.: 00	PAG.: 3/6
		FECHA APROBACIÓN 15/02/16	
ELABORADO POR: Jefe Producción		REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Gerente General

6. DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO

6.1 Programación de Auditorías Internas

A inicio de año, el responsable de Seguridad y Salud en el Trabajo elabora el **PR.SST.003 Programa anual de auditorías** . Este documento es presentado al Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo (Comité SS) para su aprobación, previa revisión del Jefe de RR.HH. Adicionalmente, este programa puede incluir las auditorías externas programadas para el mantenimiento del sistema, y la evaluación de requisitos legales.

6.2 Selección de Auditores

La Gerencia de RR.HH selecciona a los auditores internos de acuerdo a los siguientes criterios:

- Haber aprobado al menos un curso de formación de auditores en:
 - Sistemas de Seguridad y Salud Ocupacional.
- Conocer los procesos y actividades a auditar.
- Independencia del auditor con la actividad a auditar.

Se cuenta con un documento de **Lista y record de auditores** se reporta los auditores aprobados. El auditor líder es elegido de acuerdo al número de horas de auditoria y disponibilidad para ejecutar la actividad.

15.1 AUDITORIAS INTERNAS		CODIGO: PR.SST.010	
		REV.: 00	PAG.: 4/6
		FECHA APROBACIÓN 15/02/16	
ELABORADO POR: Jefe Producción		REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Gerente General

6.3 Preparación de la Auditoria

El Asistente de Producción en coordinación con el Jefe de Producción y Jefe de RR.HH, elabora el Plan de Auditoria considerando el alcance, el día y hora, los auditores seleccionados, los recursos necesarios y disposiciones especiales para la aplicación del programa. El plan se define teniendo en cuenta: Los resultados de auditorias previas.

6.4 Ejecución de la Auditoria

Antes de iniciar la auditoria, el auditor lider realiza la reunión de apertura explicando a los auditados el objetivo y el resumen de la metodología que utilizará.

Existe evidencia objetiva y suficiente para demostrar que no se cumple con los requisitos especificados.

Existe evidencia objetiva y suficiente para determinar que se no se logran los objetivos (eficacia)

El responsable del área auditada asiste, coopera y acompaña al equipo auditor, durante la auditoria.

Para formular sus conclusiones el auditor utiliza evidencias objetivas, obtenidas de las entrevistas, revisión de documentos, observación de las actividades y hechos documentados en el área auditada.

Una vez finalizada la auditoria, el equipo auditor se reúne para analizar la información obtenida y evaluar los hallazgos encontrados, determinando cuales son las no conformidades encontradas u observaciones.

- **No Conformidad:**

Existe evidencia objetiva para demostrar que no se cumple con los requisitos especificado

15.1 AUDITORIAS INTERNAS		CODIGO: PR.SST.010	
		REV.: 00	PAG.: 5/6
		FECHA APROBACIÓN 15/02/16	
ELABORADO POR: Jefe Producción		REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Gerente General

- **Observaciones:**

Existe evidencia objetiva para demostrar que se cumple con los requisitos especificados, sin embargo existen evidencias de riesgos encontrados, que podrían generar una no conformidad.

Luego el auditor líder y su equipo realizan la reunión de cierre donde presentaran los resultados.

6.5 Informe de la Auditoria

A partir de los resultados, el asistente de Producción con apoyo del equipo auditor elabora el Informe de auditoría, el cual es presentado a la Gerencia General y difundido en los canales de comunicación de la organización.

6.6 Competencia de los auditores internos

Los auditores internos son evaluados por el Jefe de Producción y/o Gerente General y/o Auditor Líder designado luego de cada auditoria interna.

6.7 Resultado y seguimiento a las Auditorias

Las no conformidades serán análisis para identificar las causas raíces y se establezcan las acciones mitigadoras, correctivas y/o preventivas. Lo mencionado se reportará en el F.SST.015 Registro de Auditorias donde se asignaran los responsables para el cierre de las no conformidades, estableciendo plazos, así como responsables del seguimiento a dicho cierre.

	15.1 AUDITORIAS INTERNAS	CODIGO: PR.SST.010	
		REV.: 00	PAG.: 6/6
		FECHA APROBACIÓN 15/02/16	
ELABORADO POR: Jefe Producción	REVISADO POR: Asistente Producción	APROBADO POR: Gerente General	

7 REGISTROS Y ANEXOS

- Plan de Auditoria
- Informe de auditoria
- Designación y evaluación de auditores.
- F.SST.015 Registro de Auditorias
- Lista y record de auditores
- PG.SST.003 Programa anual de auditorias.

8 CONTROL DE CAMBIOS

Revisión	Fecha	Modificación
00	No aplica	No aplica

			27. LISTA MAESTRA DE REGISTROS DEL SGSST				CODIGO	F.SST.027
							VERSIÓN	00

Actualizado por: Jefe de Produccion

Fecha de actualización: 17/11/2016

CODIGO			NOMBRE DEL DOCUMENTO	VERSION	TIPO	UBICACIÓN FISICA Y/O ELECTRONICA	RESPONSABLE DE EMISIÓN/ ACTUALIZACION	RESPONSABLE DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN/ ACTUALIZACIÓN
F	SST	01	Acta de Reunión	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Política	Jefe de Produccion	Gerente General	may 16
F	SST	02	Cartilla de Mantt. Preventivo Montacarga	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Política	Asistente de Produccion	Jefe de RR.HH	may 16
F	SST	03	Check List Pre Uso de Montacarga	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Política	Asistente de Produccion	Jefe de RR.HH	may 16
F	SST	04	Registro de Accidentes de Trabajo	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Documentación	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	may 16
F	SST	05	Registro de Estadísticas	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Identificación Peligros	Asistente de Produccion, Jefe de Produccion, Comité de SST	Comité SST	may 16
F	SST	06	Registro Estadístico	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Identificación de RRL	Jefe de Produccion	Gerente General	may 16
F	SST	07	Registro de Inspecciones Internas	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C - Toma de conciencia y Competencia	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	may 16
F	SST	08	Registro de Auditoria	00	Andesfish S.A.C	SSGSST Andesfish S.A.C Control de Documentos	Asistente de Produccion	Comité SST	may 16

CODIGO			NOMBRE DEL DOCUMENTO	VERSION	TIPO	UBICACIÓN FISICA Y/O ELECTRONICA	RESPONSABLE DE EMISIÓN/ ACTUALIZACIÓN	RESPONSABLE DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN/ ACTUALIZACIÓN
F	SST	09	Registro de Incidentes	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control de Registros	Jefe de Produccion	Comité SST	jun-16
F	SST	10	Registro de Monitoreo	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish Identificación de peligros	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	11	Registro de equipos de seguridad o emergencia	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	12	Registros de Induccion , Capacitacion , entrenamiento	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish Identificación de RRLL	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	13	Registro de enfermedades Oucpacionales	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	14	Reporte Preliminar de accidentes	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	15	Inspección de EPP Bas y Competencias	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C 4.5.3 Incidentes, No conformidades	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	16	Estadísticas Generales	00	Andesfish S.A.C	SGSSTA ndesfish S.A.C 4.5.5 Auditorias	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	17	Formato Manejo de Residuos	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Comunicación	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	18	Inspección del Grupo Electrogeno	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Incidentes, No conformidades	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16

CODIGO			NOMBRE DEL DOCUMENTO	VERSION	TIPO	UBICACIÓN FISICA Y/O ELECTRONICA	RESPONSABLE DE EMISIÓN/ ACTUALIZACION	RESPONSABLE DE APROBACIÓN	FECHA DE APROBACIÓN/ ACTUALIZACIÓN
F	SST	19	Inpeccion de Extintores	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	20	Inspección de Botiquines	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	21	Formato cargo de Reglamento SST	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	22	Anallisis Seguro de Trabajo	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	23	Comunicación de Actos Inseguros	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de Produccion	jun-16
F	SST	24	Solicitu de Acciones Correctivas/Preventivas	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de RR.HH	jun-16
F	SST	25	Cartilla de Reportes de Riesgo	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de RR.HH	jun-16
F	SST	26	Lista Maestra de Documentos	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de RR.HH	jun-16
F	SST	27	Lista Maestra de Registros	00	Andesfish S.A.C	SGSST Andesfish S.A.C Control Operacional	Asistente de Produccion	Jefe de RR.HH	jun-16

	1.ACTA DE REUNIÓN	CODIGO	F.SST.01
		VERSIÓN	00

1. DATOS GENERALES

2. PARTICIPANTES

3. TEMAS TRATADOS

	1.ACTA DE REUNIÓN	CODIGO	F.SST.01
		VERSIÓN	00

2. FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES DEL SGSST

Gerente General	<ul style="list-style-type: none"> * Cumplir y hacer cumplir la Política de Seguridad y Salud en el trabajo * Brindar los recursos necesarios para la implementación y mejora del SGSST. *Asegurar que los requisitos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo sean implementados y mantenidos de acuerdo a lo establecido por la ley 29783 Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, y su Reglamento. * Informar sobre el desempeño del SGSST al representante de Alta Gerencia para su revisión, como base para la mejora del SGSST. *Realizar actividades de Liderazgo que comprendan temas relacionados al SGST *Cumplir con las actividades asignadas de seguridad y salud en el trabajo *Reportar accidentes en el caso que se presenten * Presidente del Comité de Seguridad y Salud en el trabajo * Representante de la Alta Gerencia * Cumple con los controles de seguridad , salud establecidos en la documentación del sistema
Jefe de Produccion	<ul style="list-style-type: none"> * Cumplir y hacer cumplir la Política de, Seguridad y Salud en el trabajo *Asegurar que los requisitos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo sean implementados y mantenidos de acuerdo a lo establecido por la La Ley 29783 "Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo" y su rerglamento. * Informar sobre el desempeño del sistema a la Alta Gerencia para su revisión, como base para la mejora del mismo. * Verificar la elaboración, ejecución y cumplimiento de los IPER de actividades rutinarias y no rutinarias de la unidad. * Así mismo verificar el cumplimiento de las medidas de control existente y por implementar para minimizar los peligros y aspectos identificados. *Realizar actividades de Liderazgo que comprendan temas relacionados al SGST *Cumplir con las actividades asignadas de Seguridad y Salud en el trabajo *Reportar accidentes en el caso que se presenten * Cumple con los controles de seguridad , salud establecidos en la documentación del sistema. * Elaborar y actualizar el Plan de Contingencia y procedimientos de respuestas ante emergencias en coordinación con las brigadas * Planear, organizar, dirigir, ejecutar y controlar el cumplimiento de estándares, procedimientos, prácticas y reglamentos, en coordinación con los jefes de áreas de responsabilidad * Paralizar cualquier labor en operación, que se encuentra con evidentes condiciones subestándares que atente contra la integridad de las personas, equipos e instalaciones, hasta que se eliminen dichas condiciones * Asesorar en la investigación de los incidentes con alto potencial de daño, para tomar las medidas preventivas
Asistentes	<ul style="list-style-type: none"> * Cumplir y hacer cumplir la Política de Seguridad y Salud en el trabajo de ANDESFISH S.A.C * Brindar los recursos necesarios para la implementación y mejora del SGSST. *Realizar actividades de Liderazgo que comprendan temas relacionados al SGSST *Cumplir con las actividades asignadas de Seguridad y Salud en el Trabajo *Reportar Accidentes, incidentes de seguridad , salud en el trabajo en el caso que se presenten * Cumple con los controles de seguridad , salud en el trabajo establecidos en la documentación del sistema * Participar en las capacitaciones obligatorias de Seguridad y Salud en el Trabajo
Personal Administrativo	<ul style="list-style-type: none"> * Cumplir la Política de Seguridad y Salud en el trabajo- *Cumplir con las actividades asignadas de Seguridad y Salud en el Trabajo *Reportar accidentes, Incidentes de seguridad , salud en el trabajo en el caso que se presenten * Cumple con los controles de seguridad , salud establecidos en la documentación del sistema * Participar en las capacitaciones obligatorias de Seguridad y Salud
Personal Operativo	<ul style="list-style-type: none"> * Cumplir la Política de Seguridad y Salud en el trabajo- *Cumplir con las actividades asignadas de Seguridad y Salud en el Trabajo *Reportar accidentes, Incidentes de seguridad , salud en el trabajo en el caso que se presenten * Cumple con los controles de seguridad , salud establecidos en la documentación del sistema * Participar en las capacitaciones obligatorias de Seguridad y Salud * Participación en las sensibilizaciones diarias impartidas por el área de Seguridad y Salud

3. CHECK LIST DE PRE USO DE MONTACARGAS						CODIGO	F.SST.03
						VERSIÓN	00

MARCA : _____ SERIE: _____ SEMANA: _____

MODELO: _____

CAPACIDAD: _____

EN LAS REVISIONES SE DEBE DESCONECTAR EL EQUIPO DE LA RED ELECTRICA

MARQUE () SI VERIFICO DE LO CONTRARIO MARQUE (X)

	LU	MA	MI	JU.	VI.	SA.	DO.
FECHA							
HOROMETRO(hr)							
OPERADOR/TEC							
PARAMETROS							

PARAMETROS

1	LIMPIEZA DEL MONTACARGAS						
2	NIVEL DE AGUA DE LAS BATERIAS						
3	REVISAR LUBRICANTES DE CADENAS						
4	ALARMA DE RETROCESO						
5	BOCINA/COMETA						
6	FARO ROTATORIO - CIRCULINA						
7	CINTURON DE SEGURIDAD						
8	LUCES DE FUNCIONAMIENTO (FRONTALES Y TRASERAS)						
9	ESPEJOS PANORAMICOS						
10	EXTERIOR DE INCENDIOS OPERATIVOS						

OBSERVACIONES

Firma de Operador

Firma del Supervisor

		SISTEMA DE GESTION SSOMA			F.SST.004 VER 00
		4. REGISTRO DE ACCIDENTES DE TRABAJO			

01.- DATOS DEL EMPLEADOR PRINCIPAL				REGISTRO N°: _____	
RAZON SOCIAL	RUC	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)		TIPO DE ACTIVIDAD ECONOMICA	N° DE TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
COMPLETAR SÓLO EN CASO DE QUE LA ACTIVIDADES DEL EMPLEADOR SEAN CONSIDERADOS DE ALTO RIESGO					
N° DE TRABAJADORES AFILIADOS AL SCTR	N° DE TRABAJADORES NO AFILIADOS AL SCTR	NOMBRE DE LA ASEGURADORA			

COMPLETAR SÓLO SI CONTRATA SERVICIOS DE INTERMEDIACION:

DATOS DEL EMPLEADOR DE INTERMEDIACION, TERCERIZACION, CONTRATISTA, SUBCONTRATISTA, OTROS:					
RAZON SOCIAL	RUC	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)		TIPO DE ACTIVIDAD ECONOMICA	N° DE TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
COMPLETAR SÓLO EN CASO DE QUE LA ACTIVIDADES DEL EMPLEADOR SEAN CONSIDERADOS DE ALTO RIESGO					
N° DE TRABAJADORES AFILIADOS AL SCTR	N° DE TRABAJADORES NO AFILIADOS AL SCTR	NOMBRE DE LA ASEGURADORA			

02.- DATOS DEL TRABAJADOR O EQUIPO						
APELLIDOS Y NOMBRES DEL TRABAJADOR ACCIDENTADO					N° DNI	EDAD AÑOS
AREA	PUESTO DE TRABAJO	ANTIGÜEDAD EN EL EMPLEO DIAS, MESES, AÑOS	SEXO F/M	TURNO D/N	TIPO DE CONTRATO	N- HORAS TRABAJADAS EN LA JORNADA LABORAL (antes del accidente)

03.- DATOS DE LOS INVOLUCRADOS:						
INVOLUCRADO N° 01						
APELLIDOS Y NOMBRES DEL TRABAJADOR INVOLUCRADO					N° DNI	EDAD AÑOS
AREA	PUESTO DE TRABAJO	ANTIGÜEDAD EN EL EMPLEO DIAS, MESES, AÑOS	SEXO F/M	TURNO D/N	TIPO DE CONTRATO	N- HORAS TRABAJADAS EN LA JORNADA LABORAL (antes del accidente)

INVOLUCRADO N° 02						
APELLIDOS Y NOMBRES DEL TRABAJADOR INVOLUCRADO					N° DNI	EDAD AÑOS
AREA	PUESTO DE TRABAJO	ANTIGÜEDAD EN EL EMPLEO DIAS, MESES, AÑOS	SEXO F/M	TURNO D/N	TIPO DE CONTRATO	N- HORAS TRABAJADAS EN LA JORNADA LABORAL (antes del accidente)

INVOLUCRADO N° 03						
APELLIDOS Y NOMBRES DEL TRABAJADOR INVOLUCRADO					N° DNI	EDAD AÑOS
AREA	PUESTO DE TRABAJO	ANTIGÜEDAD EN EL EMPLEO DIAS, MESES, AÑOS	SEXO F/M	TURNO D/N	TIPO DE CONTRATO	N- HORAS TRABAJADAS EN LA JORNADA LABORAL (antes del accidente)

04.- DATOS GENERALES DEL ACCIDENTE											
FECHA Y HORA DE LA OCURRENCIA DEL ACCIDENTE			INICIO DE LA INVESTIGACION			LUGAR EXACTO DONDE OCURRIO EL ACCIDENTE					
DIA	MES	AÑO	HORA	DIA	MES	AÑO					
MARQUE CON (X) GRAVEDAD DEL ACCIDENTE DE TRABAJO						MARQUE CON (x) GRADO DEL ACCIDENTE INCAPACITANTE (DE SER EL CASO)			N- DE DIAS DE DESCANSO MEDICO	N- DE TRABAJADORES AFECTADOS	
ACCIDENTE LEVE	<input checked="" type="checkbox"/>	ACCIDENTE INCAPACITANTE	<input type="checkbox"/>	ACCIDENTE MORTAL	<input type="checkbox"/>	TOTAL TEMPORAL	<input type="checkbox"/>	PARCIAL TEMPORAL	<input type="checkbox"/>	PARCIAL PERMANENTE	<input type="checkbox"/>

05.- DESCRIPCION DEL EVENTO					
ANTECEDENTES Ó PRE-EVENTO					
DETALLES DEL EVENTO					

06.- DESCRIPCION DE LAS CAUSAS QUE ORIGINARON EL ACCIDENTE DE TRABAJO Ó DE EQUIPO							
SEGÚN EL TIPO		SEGÚN LESIÓN ANATÓMICA		SEGÚN EL ORIGEN DE LA CAUSA		SEGÚN LA PREVISIÓN	
LESIÓN O DAÑOS MATERIALES							
TRATAMIENTO							
PERIODO DE INCAPACITACIÓN							
PARTE DEL CUERPO AFECTADO				EFECTO EN LA PERSONA			
ANALISIS DE CAUSAS							

		SISTEMA DE GESTION SSOMA			F.SST.004 VER 00
		4. REGISTRO DE ACCIDENTES DE TRABAJO			
AGENTES GENERALES					AGENTES AMBIENTALES
ACTOS SUBESTÁNDARES (Causas Inmediatas)					
CONDICIONES SUBESTANDARES (Causas Inmediatas)					
FACTORES PERSONALES (Causas Básicas)					
FACTORES DE TRABAJO (Causas Básicas)					
07.- CONCLUSIONES					
5.1					
5.2					
08.- ACCIONES PREVENTIVAS					
	ACCIONES PREVENTIVAS	DETALLES SOBRE ESTAS ACCIONES	AREA / E.E.	RESPONSABLE	PLAZO
6.1					
09.- ACCIONES CORRECTIVAS					
	ACCIONES CORRECTIVAS	DETALLES SOBRE ESTAS ACCIONES	AREA / E.E.	RESPONSABLE	PLAZO
7.1					
7.2					

	SISTEMA DE GESTION SSOMA	F.SST.004 VER 00
	4. REGISTRO DE ACCIDENTES DE TRABAJO	

10.- ANALISIS DE COSTOS	
TOTAL DE COSTOS DEL ACCIDENTE	0.00

11.- FOTOS O CROQUIS DEL ACCIDENTE	

12.- DOCUMENTOS ADJUNTOS	
9.1	

13.- RESPONSABLE DEL REGISTRO Y DE LA INVESTIGACION					
Nombre :		Cargo:		Fecha:	
Nombre :		Cargo:		Fecha:	
Nombre :		Cargo:		Fecha:	
Nombre :		Ccargo:		Fecha:	

	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	F.SST.05 VER 00
	REGISTRO DE ESTADISTICAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

N° REGISTRO:05	5. FORMATO DE DATOS PARA REGISTRO DE ESTADÍSTICAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
----------------	---

1. RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN SOCIAL:

2. FECHA :

MES	N° ACCIDENTE MORTAL	ÁREA/ SEDE	ACCID. DE TRABAJO LEVE	ÁREA/ SEDE	SOLO PARA ACCIDENTES INCAPACITANTES						ENFERMEDAD OCUPACIONAL				N° INCIDENTES PELIGROSOS	ÁREA/ SEDE	N° INCIDENTES	ÁREA/ SEDE		
					N° Accid. Trab. Incap.	ÁREA/ SEDE	Total Horas hombres trabajadas	Índice de frecuencia	N° días perdidos	Índice de gravedad	Índice de accidentabilidad	N° Enf. Ocup.	ÁREA/ SEDE	N° Trabajadores expuestos al					Tasa de Incidencia	N° Trabaj. Con Cáncer Profesional
ENERO																				
FEBRERO																				
MARZO																				
ABRIL																				
MAYO																				
JUNIO																				
JULIO																				
AGOSTO																				
SETIEMBRE																				
OCTUBRE																				
NOVIEMBRE																				
DICIEMBRE																				

NOMBRE Y FIRMA DEL RESPONSABLE

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

F.SST.06
VER 00

6. REGISTRO DE ESTADÍSTICAS DE SEGURIDAD

DATOS DEL EMPLEADOR PRINCIPAL:		REGISTRO N°		
RAZON SOCIAL O DENOMINACION	RUC	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	TIPO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA	N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL

DESCRIBIR LOS RESULTADOS ESTADÍSTICOS (COMPARAR CON LOS OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO)

N°	OBJETIVOS DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE SST - 2014	RESULTADOS
1	El objetivo es establecer los lineamientos de Seguridad y Salud en el Trabajo, a fin de preservar la integridad física de los trabajadores y de gestionar los riesgos presentes en el desarrollo de las actividades ejecutadas en la unidad minera y que a la vez pueda ayudar a la continuidad operacional	
2	La Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo es un proceso interactivo que consiste en pasos claramente definidos los cuales dados en secuencia, respaldan una mejor toma de decisiones al contribuir con un mayor control de los riesgos y sus impactos asociados	

ANÁLISIS DE LAS CAUSAS QUE ORIGINARON LAS DESVIACIONES

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

RESPONSABLES DEL REGISTRO Y DE LA INVESTIGACIÓN			
Nombre:	Cargo:	Fecha:	Firma:
Nombre:	Cargo:	Fecha:	Firma:

	SISTEMA DE GESTION SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	F.SST.07 VER 00
	REGISTRO DE INSPECCIONES INTERNAS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	

DATOS DEL EMPLEADOR PRINCIPAL:			REGISTRO N°: _____	
RAZON SOCIAL O DENOMINACION	RUC	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	TIPO DE ACTIVIDAD ECONOMICA	N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
ÁREA INSPECCIONADA	FECHA DE LA INSPECCIÓN	RESPONSABLE DEL ÁREA INSPECCIONADA	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN	
HORA DE LA INSPECCIÓN	TIPO DE INSPECCIÓN (MARCAR CON X)			
	PLANEADA	NO PLANEADA	OTRO, DETALLAR	

OBJETIVO DE LA INSPECCIÓN INTERNA

RESULTADO DE LA INSPECCIÓN										
N°	OBSERVACION		CALIFICACION			TIPO	RECOMEDACION	RESPONSABLE	LEVANTAMIENTO	
	FOTO	DESCRIPCION	A	B	C				FOTO	
1										
2										
3										
4										
5										
6										

DESCRIPCION DE LA CAUSA ANTE RESULTADOS DESFAVORABLES DE LA INSPECCION
1.-
2.-
3.-
4.-

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

RESPONSABLE DEL REGISTRO			
Nombre:	Cargo:	Fecha:	Firma:

	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	F.SST.08	VER 00
	8. REGISTRO DE AUDITORIAS		

DATOS DEL EMPLEADOR PRINCIPAL:

RAZON SOCIAL O DENOMINACION	RUC.	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	TIPO DE ACTIVIDAD ECONOMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL

NOMBRE(S) DEL(DE LOS) AUDITOR(ES)	Nº REGISTRO

Insertar tantos renglones como sean necesarios.

FECHAS DE AUDITORIA	PROCESOS AUDITADOS	NOMBRE DE LOS RESPONSABLES DE LOS PROCESOS AUDITADOS

Insertar tantos renglones como sean necesarios.

NÚMERO DE NO CONFORMIDADES	INFORMACIÓN A ADJUNTAR
-----------------------------------	-------------------------------

--	--

MODELO DE ENCABEZADOS PARA EL PLAN DE ACCIÓN PARA EL CIERRE DE NO CONFORMIDADES

DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD	CAUSAS DE LA NO CONFORMIDAD

DESCRIPCIÓN DE MEDIDAS CORRECTIVAS	NOMBRE DL RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCION			Completar en la fecha de ejecución propuesta, el ESTADO de la implementación de la medida correctiva (realizada, pendiente, ejecución)
		DIA	MES	AÑO	

RESPONSABLE DEL REGISTRO

Nombre:	
Cargo:	
Fecha:	
Firma	

		SISTEMA DE GESTIÓN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	F.SST.09 VER 00
		9. REGISTRO DE INCIDENTES PELIGROSOS E INCIDENTES	

REGISTRO Nº	9. REGISTRO DE INCIDENTES PELIGROSOS E INCIDENTES
-------------	--

DATOS DEL EMPLEADOR PRINCIPAL:

RAZON SOCIAL O DENOMINACION	RUC.	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	TIPO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL

Completar sólo si contrata servicios de intermediación o tercerización:

DATOS DEL EMPLEADOR DE INTERMEDIACIÓN, TERCERIZACIÓN, CONTRATISTA, SUBCONTRATISTA, OTROS:
--

RAZON SOCIAL O DENOMINACION	RUC.	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	TIPO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL

DATOS DEL TRABAJADOR (A): Completar sólo en caso que el incidente afecte a trabajador(es).

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TRABAJADOR ACCIDENTADO:						Nº DNI/CE	EDAD
ÁREA	PUESTO DE TRABAJO	ANTIGÜEDAD EN EL EMPLEO	SEXO F/M	TURNO D/T/N	TIPO DE CONTRATO	TIEMPO DE EXPERIENCIA EN EL PUESTO DE TRABAJO	Nº HORAS TRABAJADAS EN LA JORNADA LABORAL (Antes del accidente)

INVESTIGACIÓN DEL INCIDENTE PELIGROSO O INCIDENTE
--

MARCAR CON (X) SI ES INCIDENTE PELIGROSO O INCIDENTE							
INCIDENTE PELIGROSO				INCIDENTE			
Nº TRABAJADORES POTENCIALMENTE AFECTADOS				DETALLAR TIPO DE ATENCIÓN EN PRIMEROS AUXILIOS (DE SER EL CASO)			
Nº POBLADORES POTENCIALMENTE AFECTADOS							
FECHA Y HORA EN QUE OCURRIÓ EL INCIDENTE PELIGROSO O INCIDENTE			FECHA DE INICIO DE LA INVESTIGACIÓN			LUGAR EXACTO DONDE OCURRIÓ EL HECHO	
DÍA	MES	AÑO	HORA	DÍA	MES	AÑO	

DESCRIPCIÓN DEL INCIDENTE PELIGROSO O INCIDENTE
--

Describe solo los hechos, no escriba información subjetiva que no pueda ser comprobada.
Adjuntar:
- Declaración del afectado, de ser el caso.
- Declaración de testigos, de ser el caso.
- Procedimientos, planos, registros, entre otros que ayuden a la investigación de ser el caso.

DESCRIPCIÓN DE LAS CAUSAS QUE ORIGINARON EL INCIDENTE PELIGROSO O INCIDENTE
--

Cada empresa, entidad pública o privada puede adoptar el modelo de determinación de las causas que mejor se adapte a sus características.

MEDIDAS CORRECTIVAS

MEDIDAS CORRECTIVAS	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN			Completar en la fecha de ejecución propuesta, el ESTADO de la implementación de la medida correctiva (realizada, pendiente, en ejecución)
		DÍA	MES	AÑO	
1.-					
2.-					

Insertar tantos renglones como sean necesarios.

RESPONSABLES DEL REGISTRO Y DE LA INVESTIGACIÓN
--

Nombre:	Cargo:	Fecha:	Firma:
Nombre:	Cargo:	Fecha:	Firma:

		SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		F.SST.10 VER 00	
		10. REGISTRO DEL MONITOREO DE AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, PSICOSOCIALES Y FACTORES DE RIESGO DISERGONÓMICOS			
DATOS DEL EMPLEADOR PRINCIPAL:					
RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN	RUC.	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	TIPO DE ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL	
Completar sólo si contrata servicios de intermediación o tercerización:					
DATOS DEL MONITOREO					
ÁREA MONITOREADA		FECHA DEL MONITOREO		INDICAR TIPO DE RIESGO A SER MONITOREADO (AGENTES FÍSICOS, QUÍMICOS, BIOLÓGICOS, PSICOSOCIALES Y FACTORES DE RIESGO DISERGONÓMICOS)	
CUENTA CON PROGRAMA DE MONITOREO (SÍ/NO)		FRECUENCIA DE MONITOREO		Nº TRABAJADORES EXPUESTOS EN EL CENTRO LABORAL	
NOMBRE DE LA ORGANIZACIÓN QUE REALIZA EL MONITOREO (De ser el caso)					
RESULTADOS DEL MONITOREO					
DESCRIPCIÓN DE LAS CAUSAS ANTE DESVIACIONES PRESENTADAS					
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES SOBRE LOS RESULTADOS DEL MONITOREO					
Incluir las medidas que se adoptarán para corregir las desviaciones presentadas en el monitoreo.					
ADJUNTAR : - Programa anual de monitoreo. - Informe con resultados de las mediciones de monitoreo, relación de agentes o factores que son objetos de la muestra, límite permisible del agente monitoreado, metodología empleada, tamaño de muestra, relación de instrumentos utilizados, entre otros. - Copia del certificado de calibración de los instrumentos de monitoreo, de ser el caso.					
RESPONSABLE DEL REGISTRO					
Nombre:					
Cargo:					
Fecha:					
Firma					

	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	F-SST-11 VERSION: 00
	11. REGISTRO DE EQUIPOS DE SEGURIDAD O EMERGENCIA	

DATOS DEL EMPLEADOR:

RAZÓN SOCIAL O DENOMINACIÓN SOCIAL	RUC	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	ACTIVIDAD ECONÓMICA	Nº TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL

DATOS DEL TRABAJADOR

APELLIDOS Y NOMBRES :					
N- DNI:		FECHA DE INGRESO:		CARGO :	
AREA DE TRABAJO:		SECCION :		EMPRESA:	

Nº	FECHA DE ENTREGA	EPP	EQUIPO DE EMERGENCIA	DESCRIPCION DE EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL O DE EMERGENCIA	UND	CANTIDAD	FECHA DE RENOVACIÓN (ESTIMADA)	FIRMA RECEPCION PERSONAL	Huella Dactilar
1		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
2		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
3		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
4		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
5		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
6		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
7		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
8		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
9		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
10		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
11		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
12		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
13		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
14		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
15		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

RESPONSABLE DEL REGISTRO			
Nombre:		Cargo:	
Nombre:		Cargo:	

		SISTEMA DE GESTION SEGURIDAD Y SALUD EN EL 12. REGISTRO DE CAPACITACIÓN, INDUCCIÓN Y ENTRENAMIENTO		F-SST-012 VERSION: 00	
RAZON SOCIAL	R.U.C.	DOMICILIO	Nº TRABAJADORES	TIPO DE CHARLA	
				CHARLA DE 10 MINUTOS	
				CAPACITACIÓN INTERNA	
ACTIVIDAD ECONÓMICA				CAPACITACIÓN EXTERNA	
TEMAS TRATADOS				INDUCCION	
				REINDUCCION	
TEMAS GENERALES				SIMULACRO DE EMERGENCIA	
				ENTRENAMIENTO	
				TEMA(S)	
				SEGURIDAD	
				SALUD OCUPACIONAL	
				MEDIO AMBIENTE	
ANÁLISIS DE RIESGOS				FECHA Y HORA	
ACCIONES PREVENTIVAS				PERSONAL DE LA EMPRESA	
				PERSONAL SUBCONTRATO	
Nº	NOMBRE TRABAJADOR	DNI	PERSONAL TIPO	FIRMA	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
TOTAL DE PARTICIPANTES:		TOTAL H.H. CAPACITADAS:			
OBSERVACIONES:					
PARTICIPANTES			CAPACITADOR		
GERENCIA		NOMBRE			
PERSONAL ADMINISTRATIVO		CARGO			
TÉCNICO		EMPRESA			
SUPERVISION		FIRMA			
VISITANTES					

		SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	F.SST.13 VER 00
		13. REGISTRO DE ENFERMEDADES OCUPACIONALES	

DATOS DEL EMPLEADOR PRINCIPAL:			REGISTRO N°: _____	
RAZON SOCIAL O DENOMINACION	RUC.	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	TIPO DE ACTIVIDAD ECONOMICA	N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
AÑO DE INICIO DE LA ACTIVIDAD	COMPLETAR SOLO EN CASO QUE LAS ACTIVIDADES DEL EMPLEADOR SEAN CONSIDERADAS DE ALTO RIESGO			LÍNEAS DE PRODUCCIÓN Y/O SERVICIOS
	TRABAJADORES AFILIADOS AL SCTR	TRABAJADORES NO AFILIADOS AL SCTR	NOMBRE DE LA ASEGURADORA	

Completar sólo si contrata servicios de intermediación o tercerización:

DATOS DEL EMPLEADOR DE INTERMEDIACIÓN, TERCERIZACIÓN, CONTRATISTA, SUBCONTRATISTA, OTROS:				
RAZON SOCIAL O DENOMINACION	RUC.	DOMICILIO (Dirección, distrito, departamento, provincia)	TIPO DE ACTIVIDAD ECONOMICA	N° TRABAJADORES EN EL CENTRO LABORAL
AÑO DE INICIO DE LA ACTIVIDAD	COMPLETAR SÓLO EN CASO QUE LAS ACTIVIDADES DEL EMPLEADOR SEAN CONSIDERADAS DE ALTO RIESGO			LÍNEAS DE PRODUCCIÓN Y/O SERVICIOS
	TRABAJADORES AFILIADOS AL SCTR	TRABAJADORES NO AFILIADOS AL SCTR	NOMBRE DE LA ASEGURADORA	

DATOS REFERENTES A LA ENFERMEDAD OCUPACIONAL																
TIPO DE AGENTE QUE ORIGINÓ LA ENFERMEDAD OCUPACIONAL (VER TABLA REFERENCIAL 1)	N° ENFERMEDADES OCUPACIONALES PRESENTADAS EN CADA MES POR TIPO DE AGENTE												PARTE DEL CUERPO O SISTEMA DEL TRABAJADOR AFECTADO	N° TRAB. AFECTADOS	ÁREAS	N° DE CAMBIOS DE PUESTOS GENERADOS DE SER EL CASO
	AÑO:															
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D				

TABLA REFERENCIAL 1: TIPOS DE AGENTES									
FÍSICO		QUÍMICO		BIOLÓGICO		DISERGONÓMICO		PSICOSOCIALES	
Ruido	F1	Gases	Q1	Virus	B1	Manipulación inadecuada de carga	D1	Hostigamiento psicológico	P1
Vibración	F2	Vapores	Q2	Bacilos	B2	Diseño de puesto inadecuado	D2	Estrés laboral	P2
Iluminación	F3	Neblinas	Q3	Bacterias	B3	Posturas inadecuadas	D3	Turno rotativo	P3
Ventilación	F4	Rocío	Q4	Hongos	B4	Trabajos repetitivos	D4	ta de comunicación y entrenamien	P4
Presión alta o baja	F5	Polvo	Q5	Parásitos	B5	Otros, indicar	D5	Autoritarismo	P5
Temperatura (Calor o frío)	F6	Humos	Q6	Insectos	B6			Otros, indicar	P6
Humedad	F7	Líquidos	Q7	Roedores	B7				
Radiación en general	F8	Otros, indicar	Q8	Otros, indicar	B8				
Otros, indicar	F9								

DETALLE DE LAS CAUSAS QUE GENERAN LAS ENFERMEDADES OCUPACIONALES POR TIPO DE AGENTE		
Adjuntar documento en el que consten las causas que generan las enfermedades ocupacionales y adicionalmente indicar una breve descripción de las labores desarrolladas por el trabajador antes de adquirir la enfermedad.		

COMPLETAR SÓLO EN CASO DE EMPLEO DE SUSTANCIAS CANCERIGENAS (Ref. D.S. 039-93-PCM / D.S. 015-2005-SA)		
RELACIÓN DE SUSTANCIAS CANCERIGENAS	SE HAN REALIZADO MONITOREOS DE LOS AGENTES PRESENTES EN EL AMBIENTE (SI/NO)	
-	-	
-	-	

MEDIDAS CORRECTIVAS					
MEDIDAS CORRECTIVAS	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCIÓN			Completar en la fecha de ejecución propuesta, el ESTADO de la implementación de la medida correctiva (realizada, pendiente, en ejecución)
		DIA	MES	AÑO	

RESPONSABLES DEL REGISTRO Y DE LA INVESTIGACIÓN					
Nombre:		Cargo:		Fecha:	
Nombre:		Cargo:		Fecha:	

		SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO		F.SST.14 VER 00	
		14. Reporte Preliminar de Accidente			
Potencial de Gravedad					
Jefatura					
Fecha Ocurrencia				Hora	
Lugar exacto					
Apellidos y Nombres del Accidentado					
Empresa					
Cargo/Área					
Testigos del		Nº1			
Accidente		Nº 2			
Supervisor de Turno					
Tipo de Accidente					
Breve descripción del evento					
Descripción de la Lesión					
Comentarios y sugerencias basados en la información preliminar:					
Evidencia		<i>(Adjuntar Imagen)</i>			
Responsable de Investigación					

	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	F.SST.15 VERSION: 00
	15. F-INSPECCION DE EPP BASICO Y COMP	

DATOS GENERALES

Supervisor			
Descripción del trabajo			

TRABAJADORES

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	EPP Basicos								COMPETENCIAS			OTROS (Especificar)					
		Camisa / Polo	Pantalón	Guantes PVC	Cofia	Casco de Seguridad	Zapatos de Seguridad	Tapones Auditivos	Anteojos o Careta	Botas de Jebe	Respirador / Mascarilla	Recibió Charla de 5 Minutos	Identifica Peligros	Controla Riesgos	Capacitado en procedimientos			
1																		
2																		
3																		
4																		
5																		
6																		
7																		
8																		
9																		
10																		

Marcar (✓ : En buen estado, operativo, adecuado, vigente, si; X : deteriorado, roto, deficiente, no adecuado, incompleto; NA: No aplica; NT : No tiene; UI :Uso incorrecto; NU : No usa)

OBSERVACIONES / COMENTARIOS

NOTIFICACION

INSPECCIÓN REALIZADA POR		ENTREGADA A	
Nombre:		Non	
Cargo :	Firma :	Carg:	Firma :
Area:		Are:	
Fecha:		Fec:	
ELABORADO POR :	CARGO:	FIRMA:	
REVISADO POR :	CARGO:	FIRMA:	
APROBADO POR :	CARGO:	FIRMA:	

17. MANEJO DE RESIDUOS

F.SST.17

VER 00

Registro de Salida de Residuos

Razon Social:

Direccion:

Fecha de Inicio:

Fecha de Termino:

Supervisor Responsable :

RESIDUOS NO PELIGROSOS

RESIDUOS PELIGROSOS

- Almacenamiento Temporal
- Disposicion Final

- Almacenamiento Temporal
- Disposicion Final

	Descripcion	Volumen (m3) Cantidad(Kg)	Fecha de Salida	Hora de Salida	Descripcion	Cantidad(Kg)	Fecha de Salida	Hora de Salida
Residuos no peligrosos a desechar								
Residuos no peligrosos a Reaprovechar								
TOTAL					TOTAL			

Contratista encargado:

Tipo de Transporte:	Nº Placa:	Tipo de Transporte:	Nº Placa:
----------------------------------	------------------------	----------------------------------	------------------------

Destino:

Transportista	Nombre:	Transportista	Nombre:
	Firma:		Firma:
Recepcion	Nombre:	Recepcion	Nombre:
	Firma:		Firma:
Supervisor	Nombre:		
	Firma:		

18. F.SST.018 INSPECCIÓN DEL GRUPO ELECTROGENO

Ver. 00

FECHA: _____

RESPONSABLE INSPECCIÓN : _____

Mantenimiento Programado

MARCA

MODELO

Ultimo

Proximo

N°	ACTIVIDADES	Mes: _____		Mes: _____		Mes: _____		Mes: _____	
		Encargado: _____		Encargado: _____		Encargado: _____		Encargado: _____	
		Est.	Observaciones	Est.	Observaciones	Est.	Observaciones	Est.	Observaciones
1	Revisar el horómetro								
2	Inspeccionar el gobernador de parada de emergencia								
3	Verificar el estado de los filtros de aceite								
4	Verificar el estado del filtro de aire								
5	Verificar el estado del filtro de Petroleo								
6	Revisar el nivel de aceite								
7	Revisar el nivel de agua								
8	Revisar el nivel de petroleo								
9	Verificar el estado de las fajas								
10	Revisar la batería de arranque y los bornes								
11	Revisar el estado del tablero								
12	Revisar si existe fugas de aceite, agua o combustible								

LEYENDA: CUMPLE NO CUMPLE NA NO APLICA

OBSERVACIONES GENERALES: _____

RESPONSABLE SEGURIDAD

RESPONSABLE AREA

19. INSPECCIÓN DE EXTINTORES

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

F.SST.19

Version:00


EMPRESA:

INSPECCIÓN REALIZADA POR:

FECHA DE INSPECCIÓN:

HORA:

ITEM	Codigo del Extintor	Ubicación del equipo	Agente Extintor			Capacidad	Fecha de recarga		Fecha de Prueba Hidrostática		Fecha de Vencimiento de Prueba Hidrostática		Nomenclatura del fabricante		Ubicación		Señalización		Acceso al Extintor		Observaciones	Parte del Extintor con observaciones	Acción de mejora	Responsable	Fecha de levantamiento	
			PQS	CO ₂	Otros		Mes	Año	Mes	Año	Mes	Año	N°serie	Marca	Bueno	Malo	Bueno	Malo	Bueno	Malo						
1																										
2																										
3																										
4																										
5																										
6																										
7																										
8																										
9																										
10																										
11																										
12																										
13																										
14																										
15																										
16																										
17																										

VERIFICACIÓN DELEVANTAMIENTO DE ACCIONES DE MEJORA	Partes del extintor	Codificación de las Partes del Extintor que serán inspeccionadas																								
OBSERVACIONES:		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>1</td><td>Asa percutora</td></tr> <tr><td>2</td><td>Asa de acarreo</td></tr> <tr><td>3</td><td>Manómetro</td></tr> <tr><td>4</td><td>Tarjeta de inspección</td></tr> <tr><td>5</td><td>Etiqueta de recarga, prueba hidrostática.</td></tr> <tr><td>6</td><td>Cilindro</td></tr> <tr><td>7</td><td>Falda o base de cilindro</td></tr> <tr><td>8</td><td>Boquilla o tobera</td></tr> <tr><td>9</td><td>Soporte de manguera</td></tr> <tr><td>10</td><td>Manguera</td></tr> <tr><td>11</td><td>Pasador de seguridad(espoleta)</td></tr> <tr><td>12</td><td>Precinto de seguridad</td></tr> </table>	1	Asa percutora	2	Asa de acarreo	3	Manómetro	4	Tarjeta de inspección	5	Etiqueta de recarga, prueba hidrostática.	6	Cilindro	7	Falda o base de cilindro	8	Boquilla o tobera	9	Soporte de manguera	10	Manguera	11	Pasador de seguridad(espoleta)	12	Precinto de seguridad
1		Asa percutora																								
2	Asa de acarreo																									
3	Manómetro																									
4	Tarjeta de inspección																									
5	Etiqueta de recarga, prueba hidrostática.																									
6	Cilindro																									
7	Falda o base de cilindro																									
8	Boquilla o tobera																									
9	Soporte de manguera																									
10	Manguera																									
11	Pasador de seguridad(espoleta)																									
12	Precinto de seguridad																									
NOMBRE Y APELLIDO:	FIRMA:	FECHA:																								

	20. INSPECCION DE BOTIQUINES	CODIGO	F.SST.020
		VERSIÓN	00

FECHA:

RESPONSABLE:

N° BOTIQUIN:

FIRMA:

TIPO :

AREA:

BOTIQUIN PRIMEROS AUXILIOS		EXISTE			CADUCÓ			OBSERVACIONES
MATERIAL DE CURACIÓN	Gasas absorbentes	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	Algodón hidrófilo	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Venda elástica	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Venda triangular	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Esparadrapo impermeable	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	Venditas adhesivas(15)	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
ANTISÉPTICOS	01 Alcohol medicinal 70°	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Alcohol Yodado	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Agua oxigenada	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Isodine espuma	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Solución salina 9%	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
MEDICAMENTOS	01 Silverdiazina 1%	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Hirudoid crema	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
OTROS	01 Tijera punta roma	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Termómetro oral	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Bajalenguas	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Pinza metálica	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	03 Guantes de látex descartable (PARES)	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Manual de Primeros Auxilios	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
ADICIONALES AL BOTIQUIN	01 Collarín cervical regulable	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Estetoscopio y tensiómetro	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Linterna ocular	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 Férula	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 inmovilizador de cabeza	SI	NO	NA	SI	NO	NA	
	01 camilla de evacuación	SI	NO	NA	SI	NO	NA	

21. REGISTRO DE RECEPCIÓN DEL REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Mediante el presente documento deyo expresa constancia que he recibido el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo el cual está basado en la Ley 29783 y su reglamento DS 005-2012 TR.

Asimismo, me comprometo a asistir a los cursos, reuniones, talleres, exámenes médico ocupacionales anuales y de retiro y otros sobre la materia a los que sea convocado.

En atención a lo expuesto, reconozco que la omisión o incumplimiento de lo antes mencionado constituye falta grave conforme a lo establecido en el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo, por lo cual asumo las consecuencias que se deriven de su incumplimiento.

Nombres y Apellidos: _____

Firma: _____

Documento de Identidad: _____

Fecha: ____ / ____ / ____

Obra:	Actividad:		
ATS N°:	Empresa:	Fecha:	
Residente Proyecto:	Encargado de Cuadrilla:	Coordinador de Obra	
N°	LISTA DE TAREAS	EXPOSICION A PERDIDAS	S P (SXP) SIGLA MEDIDA DE CONTROL
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

EQUIPO DE ANALISIS DE RIESGO		MATRIZ DE CLASIFICACIÓN DE RIESGO ²								
NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA	SEVERIDAD (S) (LEVE/MODERADO/GRAVE/CATASTROFICO)	PROBABILIDAD (P)							
			IMPROBABLE (1)	POCO PROBABLE (2)		PROBABLE (3)		MUY PROBABLE (4)		
		LEVE (1)	TOLERABLE (TO)	1	TOLERABLE (TO)	2	POCO SIGNIFICATIVO (PS)	3	POCO SIGNIFICATIVO (PS)	4
		MODERADO (2)	TOLERABLE (TO)	2	POCO SIGNIFICATIVO (PS)	4	POCO SIGNIFICATIVO (PS)	6	SIGNIFICATIVO (S)	8
		GRAVE (3)	POCO SIGNIFICATIVO (PS)	3	POCO SIGNIFICATIVO (PS)	6	SIGNIFICATIVO (S)	9	MUY SIGNIFICATIVO (MS)	12
		CATASTROFICO (4)	POCO SIGNIFICATIVO (PS)	4	SIGNIFICATIVO (S)	8	MUY SIGNIFICATIVO (MS)	12	MUY SIGNIFICATIVO (MS)	16

NOTA: (SXP): es la multiplicación de la probabilidad (P) por la severidad (S) lo que dará como resultado el nivel de riesgo. La sigla es la que corresponde a este producto (TO, P5, S, M5)

Lista de verificación del planeamiento (Trabajadores)		SI	NO
¿Los trabajadores están capacitados y/o entrenados para efectuar esta tarea?			
¿Se ha proporcionado el material adecuado?			
¿Conocen el procedimiento para realizar el trabajo?			
¿Se ha proporcionado una comunicación adecuada e instrucciones necesarias para realizar la tarea de manera segura y sin causar impactos ambientales?			
Lista de verificación del planeamiento (Colaboradores)		SI	NO
¿Se han identificado posibles lesiones o accidentes resultantes de la tarea a realizar?			
¿Se han recibido instrucciones adecuadas para efectuar esta tarea?			
¿Contamos con las herramientas apropiadas para realizar esta tarea de manera segura?			
Preguntas/consultas/Preocupaciones de los colaboradores		SI	NO
¿El personal recibió charla de primeros auxilios?			
¿Se cuenta con botiquín de primeros auxilios?			
¿Se ha identificado la ruta de evacuación mas segura?			
¿Se ha identificado la ubicación de la ambulancia o centro médico mas cercano?			
Lista de verificación de aspectos ambientales		SI	NO
¿Se cuenta con cilindros para la segregación de residuos?			
¿Se cuenta con un kit antiderrame (pala, cordón, paños, guantes, tierra absorbente)?			
¿Existe y ha leído las hojas de seguridad de los productos químicos a utilizar?			
¿Existe una señalización adecuada?			
¿La actividad requiere un monitoreo arqueológico?			

LISTA DE CHEQUEO DE TAREAS A REALIZAR	
INSPECCIÓN DE EPP	BLOQUEO Y ETIQUETADO
UNIFORME DE TRABAJO S N	DESNERGIZADO S N
ANTEOJOS DE SEGURIDAD S N	DESPRESURIZADO S N
CARETAS S N	PURGADO S N
CASCO S N	SISTEMA DE BLOQUEO S N
CALZADO DE SEGURIDAD S N	PRUEBA DE BLOQUEO S N
GUANTES S N	TARIETA COLOCADA S N
RESPIRADOR S N	
MANDIL DE CUERO S N	
TAPONES DE SEGURIDAD S N	
EXCAVACIONES Y ZANJAS	MAQUINARIAS Y EQUIPOS
TALUD 3/4-1, 1:1, 1 1/2:1 / ENTIBADO S N	INSPECCIÓN TRIMESTRAL S N
CAIDA OBJETOS EN ALTO ELIMINADA S N	INSPECCION PRE-USO S N
BARRICADAS A 1M S N	OPERADOR CALIFICADO S N
ALMACENAMIENTO MATERIALES A 2M S N	GUARDAS EN PARTES MOVILES S N
ESCALERAS APROPIADAS CADA 15M S N	DISPOSITIVO PARADA DE EMERGENCIA S N
RAMPAS / PASARELAS CON BARANAS S N	SEÑAL ACUSTICA PARA ARRAQUE S N
LINEA DE VIDA HORIZONTAL / VERTICAL S N	BLOQUEO ELECTROMECANICO S N
TRABAJOS EN ALTURA	ELEVACIÓN DE CARGA
INSPECCION DE ARNES S N	CAPACIDAD DE CARGA < A 80% S N
LINEA DE VIDA HORIZONTAL S N	TERRENO ESTABLE S N
LINEA DE VIDA VERTICAL S N	ESTABILIDAD GRUA/ELEVADOR S N
LINEA DE VIDA RETRACTIL S N	INSPECCION ESTROBOS/ESLINGAS S N
CUERDA ESTÁTICA INSPECCIONADA S N	ACCESORIOS DE IZAJE ADECUADOS S N
ACCESORIOS PARA ANCLAJE S N	USO DE VIENTOS/CIERDAS S N
ANCLAJE ADECUADOS (2268 KG.) S N	CANASTILLAS ELEVADORAS S N
ESCALERA INSPECCIONADA S N	RIGGER (MANIOBRISTA) S N
ANDAMIO INSPECCIONADO S N	AREA DELIMITADA S N
PLATAFORMAS CON BARANDAS S N	
EL PERSONAL ESTA CAPACITADO S N	
ESPACIOS CONFINADOS	ENSAYOS NO DESTRUCTIVOS
BARRICADAS S N	CALIBRACION DE EQUIPOS S N
PRUEBA DE GASES S N	SEÑALIZACIONES S N
VENTILACION S N	RESTRICCIÓN DE ACCESORIOS S N
PROT. RESPIRATORIA ADECUADA S N	RESPETAR AREAS DE SEGURIDAD S N
EXTRACTOR DE AIRE S N	BARRERAS DE SEGURIDAD S N
VESTIMENTA ADECUADA S N	
INSPECCION DE ARNES S N	
LINEA DE VIDA S N	
TRIPODE S N	
ESCALERA INSPECCIONADA S N	
RADIO TRANSMISOR/RECEPTOR S N	
ILUMINACION ADECUADA S N	
ROTACION DE PERSONAL S N	
EL PERSONAL ESTA CAPACITADO S N	
TRABAJOS EN CALIENTE	MI FRENTE DE TRABAJO CUENTA CON LA SEÑALIZACION APROPIADA
AREA LIBRE DE COMBUSTIBLES S N	S N
VALVULAS ANTI RETORNO S N	
EQUIPO SIN FUGAS S N	
CILINDROS DE GASES ASEGURADOS S N	
EXTINTOR / ARENA S N	
TRAB. INCOMPATIBLES CERCANOS S N	
EL PERSONAL ESTA CAPACITADO S N	

NOS COMPROMETEMOS DE MANTENER UNA CONDUCTA SEGURA Y DE PROVEER UN AMBIENTE A DECUADO DURANTE EL TRABJO		
ENCARGADO DEL FRENTE DE TRABAJO	Jefe de Area	Jefe de Produccion
Nombre	Nombre	Nombre
Firma	Firma	Firma

23. COMUNICACIÓN DE ACTOS INSEGUROS

F.SST.23

V.00

Número

001

FECHA COMUNICACIÓN

SUP/JEFE INMEDIATO

PERSONAL REPORTADO

FIRMA

N°	Fecha del Reporte	Grupo de inspeccion	Riesgo Asociado SI/SO/ MA / Otro	Area donde Ocurrió Riesgo	Acto/Condición Insegura/Cuasi Accidente	Trabajador Reportado	Descripción del acto / condición sub-estándar
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

COMPROMISOS TRABAJADOR

FIRMA PERSONAL REPORTADO

PRÓXIMA REVISIÓN

24. SOLICITUD DE ACCIÓN CORRECTIVA / PREVENTIVA – SACP´s

Nº :

No Conformidad - Acción Correctiva Observación Potencial No Conformidad - Acción Preventiva

Originada por:

Auditoría Interna Nº de Auditoría Externa Otros
 Análisis de Datos Hallazgo del personal

Requisito: _____ Documento de Referencia: _____

1. DESCRIPCIÓN DE LA NO CONFORMIDAD/POTENCIAL NO CONFORMIDAD/OBSERVACION (Descripción)

Fecha: _____ Area / Proceso: _____
 Auditor / Emisor: \ _____ Auditado / Responsable: _____
 Firma: _____ Firma: _____

2. INVESTIGACION DE CAUSAS (Si el espacio no es suficiente puede utilizar el reverso o adjuntar un documento)

Fecha: _____ Cargo: _____ Nombre: _____

3. ACCIÓN INMEDIATA TOMADA

Fecha: _____ Cargo: _____ Nombre: _____

4. ACCIONES CORRECTIVAS / PREVENTIVAS	RESPONSABLE EJECUCIÓN	FECHA INICIO	ESTADO	FECHA TERMINO

5. VERIFICACION DE EFECTIVIDAD DE LA(S) ACCIONES TOMADAS (CIERRE)

Fecha: _____ Nombre: _____ Nombre: _____
 Firma _____ Firma _____
 Auditado / Responsable _____ Coordinador SGSST: _____

CARTILLA DE REPORTE DE RIESGOS

Abierto

Cerrado

1. Datos Generales

Nombre: _____

Fecha: _____ Área : _____ Hora: _____

2. Tipo de Observación

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Orden y Limpieza | <input type="checkbox"/> Análisis de tareas |
| <input type="checkbox"/> Herramientas, Materiales y Equipos | <input type="checkbox"/> Equipo de Protección Personal |
| <input type="checkbox"/> Ergonomía | <input type="checkbox"/> Liderazgo en SST |
| <input type="checkbox"/> Productos Peligrosos | <input type="checkbox"/> Infraestructura |

Área de ocurrencia : _____

3. Eventos Asociados al Reporte

Personal Vehicular Material Ambiental

* Se puede marcar mas de una alternativa.

4. Descripción del evento

5. Nivel del Riesgo (Seguir la guía posterior a la cartilla)

Leve Medio Alto Extremo

6. Acción Correctiva

7. Responsable de Cumplimiento

Plazo para implementación (dado por el responsable):

--