

# ANEXOS

<b>ANEXO I</b>	Fecha: 30/09/2014
<b>POLÍTICA DE PREVENCIÓN DE LA EMPRESA</b>	Rev.:

## **PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA POLÍTICA PREVENTIVA.**

### **DECLARACIÓN DE INTENCIONES EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD.**

La Gerencia de la empresa *Bambú*, asume el compromiso de implantar, liderar y desarrollar un Plan de Prevención de Riesgos Laborales, cuyo objetivo fundamental es garantizar una protección eficaz frente a los riesgos laborales.

La prevención de Riesgos Laborales constituye un objetivo fundamental y es asumida por la empresa *Bambú*, como responsabilidad directa y prioritaria tanto por los mandos como por los trabajadores.

Es necesario que todos los mandos de la empresa y de sus trabajadores cumplan las obligaciones legales pertinentes y la dirección además se compromete a considerar todas las propuestas de mejora para conseguir que las condiciones de trabajo sean cada día mejores.

Como máximo responsable de la empresa la Dirección se compromete a proporcionar los recursos adecuados para la buena marcha del Sistema de Gestión Integrada de Prevención de Riesgos Laborales, a difundir el plan de prevención a todo el personal, así como exigir su cumplimiento

El sistema de prevención implantado ha sido consultado con el delegado de prevención.

Fdo: El Director Gerente  
Francisco López Candal

En Ferrol a 30 de Septiembre de 2014

<b>ANEXO II.1</b>	Fecha: 05/10/2014
<b>Documento de elección de MODALIDAD ORGANIZATIVA: Comunicado de “DESIGNACIÓN DE UN TRABAJADOR”</b>	Rev.:

Muy Sr. Mío:

Por la presente le comunicamos que según las conversaciones mantenidas con Vd., la Empresa *Bambú*, ha decidido designarle para asumir las funciones de gestión en materia de prevención de riesgos laborales, en calidad de **TRABAJADOR DESIGNADO** a Martín Díaz Fernández, encargado de supervisar y/o controlar la Seguridad laboral con formación de nivel básico (30 horas) en virtud de lo establecido en el Art. 12 del Real Decreto 39/97 por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.

Como aceptación del nombramiento y acuse de recibo, le rogamos firme el duplicado Anexo a la presente comunicación.

Fdo.: La Empresa:

Firma y Nombre del Trabajador: Martín Díaz Fernández

En Coruña a 05 de Octubre de 2014

<b>ANEXO III</b>	Fecha: 07/10/2014
<b>Comunicado de la dirección a los trabajadores para PROMOVER LA DESIGNACIÓN DE LOS DELEGADOS DE PREVENCIÓN</b> (Rev.0)	Rev.:

**A la atención de: Sr/es. Delegado/s de personal.**

Muy Sr./Sres. nuestro/s:

En cumplimiento del deber de consulta e información que el empresario tiene en materia de prevención de riesgos en el trabajo, les comunica que los trabajadores tienen el derecho de participación en cuestiones relacionadas con la protección de los trabajadores y la prevención de riesgos laborales.

La Ley 31/1995, en sus artículos 34 y 35 regula dicha participación a través de los Delegados de Prevención, que serán los representantes de los trabajadores en materia de protección y prevención de riesgos laborales.

A este centro de trabajo de la empresa *Bambú* con una plantilla de 22 trabajadores, le corresponde la designación de 1 Delegado de Personal que asume las funciones de Delegado de prevención, según el artículo 35 de la Ley de prevención de riesgos laborales 31/1995.

En este aspecto, les ruego que cuando tengan designado el Delegado de personal entre los representantes de los trabajadores al Delegado de prevención, cuyas competencias y facultades quedan definidas en el art.36 de dicha ley, nos lo comuniquen a efectos oportunos.

Por la empresa, *Bambú*

Fdo.: la Dirección

En Ferrol a 7 de Octubre de 2014

<b>ANEXO IV</b>	Fecha: 15/10/2014
<b>Acta de NOMBRAMIENTO DE LOS DELEGADOS DE PREVENCIÓN</b>	Rev.:

En cumplimiento de lo establecido en el art. 35 de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (Ley 31/1995, de 8 de noviembre), los trabajadores de la empresa *Bambú* han designado entre sus miembros a:

D. Martín Díaz Fernández con DNI XXXXXXXXXX

Los abajo firmantes aceptan el nombramiento:

Enterado por parte de la empresa:

(Cargo y sello de la empresa)

Bambú S.A

En Ferrol a 15 de Octubre de 2014

<b>ANEXO V</b>	Fecha: 20/10/2014
<b>DATOS GENERALES DE LA EMPRESA Y ORGANIGRAMA FUNCIONAL</b>	Rev.:

Nombre de la empresa: *Bambú S.A.*

Dirección de la empresa: *Avenida Seselle Número 8 A Coruña*

Actividad: Hostelería  
Restaurante

Nº de trabajadores : 22

Centros de trabajo: Un único establecimiento

Gerente: Franciso López Candal

<b>Departamentos</b>	<b>Procesos</b>	<b>Responsables</b>
Dirección	Gestión comercial, marketing, control de calidad, organización, planificación de la empresa y la contratación de personal.	- Gerente de la empresa: <i>Francisco López Candal</i>
Cocina	Control de entradas y salidas de stocks, controles de calidad alimentaria, elaboración de menús, tareas de limpieza.	- Jefe de Cocina: <i>Juan Sola Flor</i>
Sala	Control de entradas, planificación del servicio, tareas de orden y limpieza.	-Maître: <i>Ana Simón Fuentes</i>
Almacén	Zona de mercancías: alimentos, bebidas, menaje de hostelería etc. Cuarto de limpieza	- Jefe de Mantenimiento: <i>Agustín Rojo Vivo</i>

<b>ANEXO VI</b>	Fecha: 21/10/2014
<b>DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA</b> <b>(Rev. 0)</b>	Rev.:

### **A.VI.1. Datos generales de la empresa**

Actividad: Empresa de restauración dedicada al servicio de alimentos y/o bebidas para el consumo directos de los clientes en el propio establecimiento

Domicilio social: Avenida Seselle número 8

Centro de trabajo: Avenida Seselle número 8

Teléfono/Fax: 655049811

Plantilla total: 22

Delegados/Comité: Un delegado de personal, Martín Díaz Fernández

### **A.VI.2 Descripción del centro**

La empresa está formada por un local de 312 m<sup>2</sup> dividido en:

Zonas	M <sup>2</sup> por zona	ACTIVIDAD
<b>Dirección</b>	20 m <sup>2</sup>	Gestión comercial, marketing, control de calidad, organización, planificación de la empresa y contratación de personal
<b>Almacén</b>	50 m <sup>2</sup>	Espacio destinado a guardar las mercancías y los útiles de limpieza
<b>Cuarto de limpieza</b>		
<b>Vestuario del personal</b>	10m <sup>2</sup>	Zona de ropa de trabajo y aseo del personal
<b>Cocina</b>	88 m <sup>2</sup>	Control de entradas y salidas de stocks, controles de calidad, manipulación de alimentos, elaboración de menús, tareas de limpieza.
<b>Restaurante</b>	132 m <sup>2</sup>	Control de entradas y salidas de

		stocks, servicio de comedor, tareas de limpieza.
<b>Aseos</b>	12 m <sup>2</sup>	

### A. VI.3. Instalaciones fijas

Instalación de baja tensión	X
Caldera de gas	X
Instalación hidráulica	X
Aparato elevador	X
Equipo de refrigeración continua	X
Cámaras de conservación	X
Instalación eléctrica	X

### A. VI.4 Maquinaria/equipos

Se especifican en la siguiente relación:

Unidades	Tipo	Año	Modificada
1	Abatidor de temperatura	2014	-
4	Cocina de gas	2014	-
1	Cámara de congelación	2014	-
1	Cámara de frío positivo	2014	-
2	Mesa fría	2014	-
1	Horno de gas	2014	-
1	Campana extractora	2014	-
1	Tren de lavado	2014	-
1	Sartén basculante	2014	-

Existen los siguientes medios mecánicos de carga:

Unidades	Tipo	Carga máxima	Año	Modificada
1	Montacargas	200 kg	2014	-
1	Sartén basculante	30 kg	2014	-

#### A. VI.5. Almacenes

Tipo	Productos	Cantidad
<b>Tóxico-nocivos</b>	Teflón (componente tóxico para el organismo a altas temperaturas se libera en forma de gas)	10 kg
<b>Combustible-inflamable</b>	Latas en aerosol, limpia hornos, aceite que se usa en la cocina	5 kg
<b>Corrosivos</b>	Presentes en los cloruros, en las sales y desinfectantes como la lejía; en los ácidos presentes en algunos alimentos como limón, vinagre, cítricos, pulpo... prácticamente cualquier alimento con PH inferior a 7	

#### VI.6. Protección contra incendios

TIPO	CANTIDAD
Extintores de CO2	3
Extintores de polvo	5
BIE	1
Detector de humos	2

### A. VI.7. Mantenimiento

El mantenimiento que se realiza en la empresa es de carácter **preventivo/correctivo** y se realiza por:

EMPRESA	TAREAS
Organismo de control autorizado APPLUS NORCONTROL SLU	Revisión periódica de la instalación eléctrica, de la protección contra incendios, del montacargas, de la maquinaria calorífica y de las vías de evacuación
Organismo de control autorizado APPLUS NORCONTROL SLU	Revisión periódica de la instalación de gas, de la instalación de agua

### VI.8. Relación de puestos de trabajo

Sección	Puesto de trabajo	Nº de trabajadores	Turnos	Nº de Trabajadores con características especiales*
Dirección	Gerente	1	1	0
Sala	Maître	1	1	0
Sala	Camarero	6	2	1 (M)
Sala	Ayudante de camarero	4	2	1
Cocina	Jefe de Cocina	1	1	0
Cocina	Jefe de Partida	2	2	0
Cocina	Cocinero	2	2	0
Cocina	Ayudante de Cocina	2	2	0
Cocina	Marmitón	2	2	0
Mantenimiento	Jefe de Mantenimiento	1	1	0

\*Características especiales: sensibles (S)/ menores de edad (M)/ embarazadas (E) / en periodo de lactancia (L)

## ANEXO VII

### **Funciones preventivas de determinadas unidades o servicios**

Cumpliendo con lo establecido en la guía, están adaptadas a las características concretas de Bambú.

#### 1. Funciones de la Dirección

- a) Establecer una política de prevención de riesgos laborales basada en la aplicación de los principios indicados en el artículo 15 de la LPRL, dirigida a proporcionar a los trabajadores una protección eficaz frente a dichos riesgos que asegure, en todo caso, el cumplimiento de las obligaciones legales.
- b) Optar por una, o una combinación de las modalidades de organización de la prevención contempladas en el artículo 10 RSP y facilitar los medios para su implantación. Establecer el concierto con el SPA y velar por su cumplimiento, en caso de optar por esta modalidad, (si en lugar de SPA se dispusiera de un trabajador designado, las referencias al SPA se entenderán hechas a aquél; con las salvedades que procedan).
- c) Integrar la prevención en el sistema general de gestión de la empresa, en particular, en las funciones de sus unidades organizativas y en las actividades que éstas desarrollan, y asegurarse de que el Plan de prevención es conocido por todos los trabajadores.
- d) Velar por la efectiva colaboración e intercambio de información entre dichas unidades y el SPA.
- e) Aprobar la planificación de las medidas y actividades preventivas, y velar por su implantación o realización en los plazos previstos.
- f) Consultar a los trabajadores en relación con las cuestiones indicadas en el artículo 33 de la LPRL y facilitar su participación a través de los cauces legales previstos.

#### 2. Funciones de los Servicios de prevención ajenos (SPA):

Entre sus funciones principales se encuentran:

- a) Promover la integración de la prevención en las funciones y actividades de las distintas unidades organizativas de la empresa, incluida la Dirección, prestando apoyo necesario para ello.
- b) Especificar los cambios, sucesos o circunstancias a los que el SPA debe recibir información por requerir su intervención previa o posterior (cualquier cambio o suceso, incluido un accidente, que exija la revisión de la evaluación).
- c) Valorar la eficacia del sistema de prevención.
- d) Desarrollar las actividades preventivas especializadas incluidas en el concierto e informar al empresario de sus resultados y de la necesidad de realizar cualquier otra no incluida que sea legalmente exigible. Actividades como la evaluación de los riesgos, la vigilancia de la salud la información/formación en prevención de los trabajadores y, en su caso, de los mandos y directivos.
- e) Asesorar y asistir a los trabajadores y sus representantes conforme a lo dispuestos en el artículo 31.2 de la LPRL.

### 3. Funciones comunes a los responsables de cualquier unidad: en nuestro caso el trabajador designado

En nuestro caso el trabajador designado, Martín Díaz Fernández.

- a) Integrar la prevención en las actividades propias de la unidad, con el asesoramiento del SPA y elaborar, en su caso, los procedimientos que se estimen necesarios. (En general, a medida que se asciende en la escala jerárquica, el papel de cada mando se centra en “velar” para que el inferior jerárquico conozca y asuma la necesidad de integrar la prevención en sus funciones).
- b) Asegurarse de que los trabajadores disponen de la formación, información y medios adecuados, controlar que realizan su tarea conforme a lo establecido y tomar en consideración cualquier indicio de insuficiencia de las medidas preventivas adoptadas.
- c) Dar indicaciones y/o adoptar las medidas necesarias para corregir cualquier incumplimiento o insuficiencia y, de no ser posible, informar de la situación a su superior jerárquico y/o al SPA para que actúe en consecuencia.

d) Colaborar con el SPA en el desarrollo de las actividades preventivas que así lo requieran e informarle de cualquier cambio, suceso o circunstancia que haga necesario su asesoramiento o intervención.

e) Asumir las funciones que, en su caso, le sean atribuidas en relación con las situaciones de emergencia.

#### 4. Funciones específicas:

En *Bambú* se han considerado imprescindibles los siguientes:

##### **a) Adquisición de productos** (equipos, materiales...)

- Seleccionar el producto teniendo en cuenta las especificaciones de la unidad solicitante y los requisitos preventivos que sean de aplicación (incluidos los relativos a la documentación de que debe ir acompañado), determinados en colaboración con el SPA.
- Comprobar, en colaboración con la unidad solicitante, que el producto suministrado/instalado cumple los requisitos establecidos e informar, en su caso, al SPA por si fuera necesario realizar la revisión.

##### **b) Contratación/ prestación de servicios** (conurrencia de empresas)

- Establecer, conjuntamente con el SPA y el trabajador designado, la información que debe ser intercambiada con la empresa contratada/contratante, de conformidad con la normativa sobre coordinación de actividades empresariales.
- Gestionar dicho intercambio y transmitir la información recibida a la unidad concernida, y, en su caso, al SPA.

##### **c) Mantenimiento y revisión de equipos e instalaciones:**

- Determinar, conjuntamente con el SPA, los equipos e instalaciones que deben someterse a mantenimiento o revisiones, periódicas u ocasionales, y la naturaleza de estas operaciones.

- Planificar, ejecutar y dejar constancia de aquellas operaciones cuya realización tenga atribuida. Si la operación exige la intervención de una entidad externa, solicitarla con la periodicidad que corresponda, controlar su ejecución y archivar los registros.
- Facilitar la información sobre estas operaciones y sus resultados al SPA, en los términos acordados con éste.

## ANEXO VIII

**TABLA 1.-PUESTOS DE TRABAJO: MEDIDAS Y ACTIVIDADES DE CONTROL**

Puesto de Trabajo	Control de magnitudes/elementos críticos				Evaluación de los riesgos		
	Tipo de control	Rspon.	Último	Próx.	Última	Informe	Próx
Cocinero	Revisión de cocina	Mantene-dor	4/03/15	4/03/16	4/03/15	Contacto eléctrico	2017
	Revisión de extractor	Mantene-dor	6/03/15	6/03/16	4/03/15	Deficiente extracción de humos	2017
Trabajadores	Control periódico de la salud de los trabajadores				Observaciones		
	Tipo de contr.	Último	Informe	Próxima			
María López Díaz	Periódico	6/05/15	Baja médica	8/02/16	Debe mejorarse la gestión organizativa de la empresa		
Santiago García Pérez	Periódico	4/06/15	Riesgo por sobreesfuerzos (Menor de edad)	4/07/16	No debe de levantar cargas pesadas.		

*Fuente: Guía Técnica del INSHT*

**ANEXO IX**

**TABLA 2 PUESTOS DE TRABAJO: MEDIDAS Y ACTIVIDADES DE MEJORA O CORRECCIÓN**

<b>PUESTO DE TRABAJO: PERSONAL DE COCINA</b>						
<b>Evaluación de riesgo:</b>	<b>Tipos de riesgo</b>			<b>Fecha</b>	<b>Resultado</b>	<b>Informe</b>
	Exposición a altas temperaturas Caídas al mismo nivel Golpes y cortes contra objetos Contactos térmicos Contactos eléctricos Sobreesfuerzos Exposición a agentes biológicos Riesgo de incendio			2/08/15	Medidas a medio y corto plazo	
<b>Planificación de las medidas/actividades preventivas</b>					<b>Seguimiento</b>	
<b>Tipo de Medida</b>	<b>Medida concreta</b>	<b>Rspón</b>	<b>Plazo</b>	<b>Coste</b>	<b>Fecha</b>	<b>Informe</b>
Mejora de la gestión	Orden y limpieza	TD	Co- rrección Plazo inmediato	100 €	7/04/15	Evaluación mediante apreciación profesional

Medidas correctoras	Mejorar el mantenimiento de las máquinas de cortar y triturar	TD	Co-rrección	150 €	8/04/15	Evaluación mediante apreciación profesional
	Arreglar el resguardo de protección de la amasadora	Geren-te	Co-rrección Inmediata	200€	8/04/15	Evaluación mediante apreciación profesional
Cambio proced. Trabajo	Curso de levantamiento de cargas para evitar los sobreesfuerzos	SPA	plazo medio	400 €	9/06/15	RD manipulación cargas
Protección colectiva	Mejorar la iluminación de cocina	Geren-te	plazo medio	500 €	9/04/15	Evaluación apreciación
	Tomar medición de ruido	SPA	plazo medio	250 €	9/04/15	RD Ruido
Protección individual	Uso de EPIS: guantes para limpiar, guantes de malla, zapatos de suela antideslizante	Geren-te	1 mes	780 €	10/04/15	Evaluación mediante apreciación profesional

Otras m. correctoras	Instalación aire acondicionado: revisión	Em- presa Insta- ladora	1 mes	900€	9/04/15	Eval. mediante apreciación profesional
Formación/inf ormación	Formación de los trabajadores en utilización de productos químicos	SPA	10 días	250 €	9/04/15	Curso presencial
Examen de salud	Revisión general	SPA	Anual	2.100€	12/01/15	APTO
Otras medidas						

**PUESTO DE TRABAJO: PERSONAL DE SALA**

<b>Evaluación de riesgo:</b>	Tipo de riesgos	Fecha	Resultado	Informe
	Caídas al mismo nivel Fatiga física y mental Golpes y cortes contra objetos sobreesfuerzos Disconfort térmico Exposición al ruido	6/04/15	Medida a medio plazo	

**PLANIFICACIÓN DE LAS MEDIDAS/ACTIVIDADES PREVENTIVAS**

**SEGUIMIENTO**

Tipo de Medida	Medida concreta	Rspon	Plazo	Coste	Fecha	Informe
Mejora de la gestión	Orden y limpieza	TD	Corrección Inmediata	100 €	7/04/15	Evaluación mediante apreciación profesional
Medidas correctoras	Mejorar la instalación de aire acondicionado	Geren-te	Corrección Medio plazo	8.000 €	8/04/15	Evaluación mediante apreciación profesional

Cambio proced. Trabajo						
Protección colectiva	El ruido en la sala supera los 70 db (A)  Reducirlo a 55db(A)	SPA	plazo medio	250 €	9/04/15	RD Ruido
Protección individual	Uso de EPIS: zapatos de suela antideslizante	Geren-te	5 días	780 €	10/04/15	Evaluación mediante apreciación profesional
Otras m. correctoras						
Formación/información	Formación en manipulación de cargas	SPA	Plazo inmediato	800€	10/04/15	RD manipulación cargas
	Formación sobre medidas de emergencia	SPA	Plazo inmediato	750€	11/04/15	Orden sobre medidas de autoprotección
Examen de salud	Revisión general	SPA	Anual	2.100€	12/01/15	APTO salvo María López Díaz (camarera-baja médica).
Otras medidas						

## PUESTO DE TRABAJO: GERENTE

<b>Evaluación de riesgo:</b>	Tipo de riesgo: Fatiga visual Trastornos musculoesqueléticos Fatiga mental Caídas al mismo nivel	Fecha	7/04/15	Resultado	Medida a medio plazo	Informe
Planificación de las medidas/actividades preventivas				Seguimiento		
<b>Tipo de Medida</b>	<b>Medida concreta</b>	<b>Rspn</b>	<b>Plazo</b>	<b>Coste</b>	<b>Fecha</b>	<b>Informe</b>
Mejora de la gestión	Mejorar la organización de turnos de trabajo de los camareros	Gerente			7/04/15	Evaluación mediante apreciación profesional
Medidas correctoras	Corregir la fatiga postural y visual	SPA				RD pantallas de PVD
Cambio proced. Trabajo						
Protección colectiva						

Protección individual	Poner un protector de pantalla en ordenador	Geren-cia		100€		Aprecia-ción profesional
Otras m. correctoras						
Formación/inf ormación						
Examen de salud	Revisión general	SPA	Anual	2.100€	12/01/15	APTO
Otras medidas	Poner regletas protectoras de cables	Geren-cia	2 meses	100	15/04/15	Aprecia-ción profesional

*Fuente: Guía Técnica del INSHT*

## ANEXO X

**TABLA 3.- LOCALES E INSTALACIONES**

Locales e Instalaciones	Mantenimiento/Revisiones/Inspecciones periódicas				
	Tipo	Responsable	Última	Informe	Próxima
<b><u>Local</u></b> Restaurante Bambú					
<b><u>Instalación</u></b>					
Cámara de conservación de congelados	Seguridad industrial	Jefe de mantenimiento	07/04/15	Ventilador estropeado. Corrección: cambio de pieza	14/04/15
Instalación eléctrica	Seguridad industrial	Jefe de mantenimiento	07/04/15	Correcto	07/05/15
Instalación de la ventilación	Seguridad industrial	Empresa instaladora	10/03/15	Correcto	10/09/15
Protección contra incendios	Seguridad industrial	OCA	12/06/15	Un extintor vacío	12/08/15
Montacargas	Seguridad industrial	Empresa instaladora	12/06/15	Puerta descolgada	12/07/15
Equipos de cocina	Seguridad industrial	Empresa instaladora	15/06/15	Correcto	30/06/15
Instalaciones térmicas de edificios	Seguridad industrial	OCA	18/08/15	Correcto	18/11/15

*Fuente: Guía Técnica del INSHT*

## **ANEXO XI.- CONCIERTO DE UN SERVICIO DE PREVENCIÓN AJENO DE RIESGOS LABORALES**

En Coruña, a 1 de Octubre de 2014

### **Reunidos**

De una parte

D. Francisco López Candal, mayor de edad provisto con DNI [REDACTED] en calidad de director y en representación de la empresa Bambú (en adelante la empresa), con Código de Identificación Fiscal A80907592 y domicilio a efecto de notificaciones en Avenida Seselle número 8, Coruña.

De otra parte

Laura Loira Fontela, mayor de edad, provisto de DNI [REDACTED], en calidad de servicio de prevención ajeno y en representación de la entidad FREMAP, con Código de Identificación Fiscal OPPNNNNNC domicilio a efecto de notificación en la Calle María número 1, A Coruña.

Ambas partes se reconocen con capacidad y representación suficientes para concertar el siguiente acuerdo:

### **Exponen:**

Primero: El SPA debe asumir directamente el desarrollo de las siguientes funciones por un período de 4 años: Vigilancia de la Salud, la Higiene, la Ergonomía y Psicosociología.

Segundo: Condiciones económicas anuales de 15000€.

Tercero: El SPA se encargará de supervisar y evaluar en las actividades de Medicina del trabajo, la Higiene, la Ergonomía y Psicosociología.

### **Por el SPA**

Firma y sello

*FREMAP Laura Loira*

Fecha 1/10/14

Fdo: Laura

### **Por la empresa**

Firma y sello

Francisco López

Fecha: 1/10/14

Fdo: Francisco

## **ANEXO XII**

### **Relación de procedimientos de trabajo en la empresa**

- Procedimiento de información de riesgos
- Procedimiento de evaluación de riesgos, método de evaluación general
- Procedimiento ante una emergencia
- Procedimiento de control de la documentación
- Procedimiento de formación inicial y continuada a los trabajadores
- Procedimiento de inspecciones y revisiones de seguridad
- Procedimiento de orden y limpieza
- Procedimiento de investigación de accidentes
- Ficha informativa de actuación ante accidentes y emergencias