

PLAN Y PROGRAMA ANUAL DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE EN EL ÁMBITO LABORAL.



AREA DE
SSOMA

EMPRESA: BRETT GOURMET

AÑO 2021

PLAN ANUAL DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE 2021

Elaborado por:	Revisado por:	Aprobado por:
		
Danjhery Cruzatt / Supervisor SSOMA	Sandra Ríos / Presidente CSST	Gerson Barrenechea / Gerente General
Fecha: 17/12/2020	Fecha: 25/12/2020	Fecha: 26/12/2020



PLAN ANUAL DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE EN EL AMBITO LABORAL.

1. ANTECEDENTES:

Brett Gourmet es una empresa que viene cumpliendo con las normas y leyes vigentes a fin de cubrir la exigencia del mercado en materia de seguridad y salud ocupacional y medio ambiente.

Es por ello que cuenta con un departamento de SSOMA que dirige la prevención en materia de seguridad en todos nuestros comedores. Por ello como parte del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo contamos con los siguientes documentos:

- a. Política Integrada de Inocuidad, Calidad, Seguridad, Salud en el trabajo y Medio Ambiente, Política de Rotura de vidrio y la Política de Alcohol y Drogas.
- b. Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo se eligió el día 05 de mayo del 2019.
- c. Reglamento interno de Seguridad y Salud en el Trabajo de Brett Gourmet, versión 2021.
- d. Cronograma anual de capacitaciones para el periodo 2021.
- e. Instructivos de trabajo seguro:
 - Manejo Seguro de Superficies Calientes.
 - Manejo Seguro de carga y descarga.
 - Pisos Húmedos.
 - Manejo Seguro de superficies cortantes.
 - Manejo Seguro de productos Químicos.
 - Recepción, almacenamiento, instalación y detección de fugas de gas de balones GLP en comedores.
 - Manejo seguro de elevadores de carga.
 - Transporte seguro de alimentos por instalaciones de Planta.
 - Almacenamiento de aceite Vegetal residual.
- f. Manuales de emergencia:
 - Manual contra incendios en el comedor.
 - Manual de primeros auxilios en el comedor.
 - Manual de organización de emergencias.

- g. Elaboración del plan de contingencia ante emergencia en el comedor.
- h. Procedimientos:
 - Identificación de peligros, evaluación de riesgos y determinación de controles.
 - Comunicación, participación y consulta.
 - Elecciones del comité paritario.
 - Control de documentos.
 - Control operacional.
 - Procedimiento de evacuación.
 - Procedimiento de inspecciones.
 - Procedimiento de auditorías internas.
 - Procedimiento Notificación e Investigación de Accidentes e Incidentes.
 - Procedimiento de EPPS.
- i. Matrices IPER y MVAA en el comedor.
- j. Implementación de mapa de riesgos en el comedor.
- k. Implementación de mapa de evacuación en el comedor.

2. ALCANCE:

Se aplicará a todos los trabajadores de Brett Gourmet S.A.C., incluyendo al área administrativa: gerencia general, gerencia comercial, gerencia de operaciones, área de contabilidad, área de facturación, área de recursos humanos, área de logística, área de almacén, facturación; área de supervisión: área de calidad y nutrición, área de SSOMA; área de producción: administradores de concesionarios y operarios de cocina.

Así como también se aplicará a terceros como nuestros proveedores, personal de mantenimiento y limpieza de equipos.

3. MISIÓN EN SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE

Nos preocupamos por mantener un entorno laboral motivador, nos aseguramos de que todos los trabajadores tomen conciencia y reciban una capacitación real y efectiva, para convertirse en agentes positivos de la Calidad, la Seguridad, la Salud en el trabajo y el cuidado del Medio Ambiente, en cualquier operación o instalación, con una práctica permanente en nuestras acciones preventivas.

Nuestra misión es lograr:

- Comprometer y concientizar a cada trabajador con la necesidad de mantener condiciones de trabajo seguras y saludables dentro de sus límites de control, que a su vez conlleve a realizar servicios de calidad, en forma segura y eficiente.
- Desarrollar, ejecutar y mantener; normas, prácticas y procedimientos de trabajo seguro, con un entrenamiento consistente y permanente a cada trabajador.

La participación activa de **TODOS LOS TRABAJADORES en el Plan y Programa de SSOMA** orientadas a consolidar una cultura preventiva o un estilo de vida.

4. VISIÓN EN SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE

“Hacer de BRETT GOURMET una empresa líder en Servicios de Alimentación empresarial, con Calidad, Seguridad, Salud Ocupacional, cuidando el Medio Ambiente; brindando a sus trabajadores un clima de trabajo seguro y saludable, LIBRE DE ACCIDENTES Y ENFERMEDADES OCUPACIONALES que nos conduzca a la productividad, la calidad, la competitividad y mejora continua y que todo esto nos permita mejorar día a día para alcanzar la EXCELENCIA OPERATIVA”.

5. POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

Nuestra empresa mantiene un compromiso permanente con la seguridad, salud y el cuidado del medio ambiente, pues la seguridad de sus colaboradores está claramente establecida en nuestra política integrada siendo uno de sus objetivos principales proteger la integridad física de nuestros trabajadores.

Estamos también comprometidos con la preservación y cuidado del medio ambiente, para lo cual se mantendrá un constante control preventivo y aplicar acciones mitigadoras en caso de cualquier incidente.

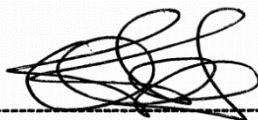
Nuestra empresa tiene 3 políticas de seguridad, las cuales son: POLÍTICA INTEGRADA DE INOCUIDAD, CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO AMBIENTE; POLITICA DE ROTURA DE VIDRIO Y POLITICA DE ALCOHOL Y DROGAS.

**POLÍTICA INTEGRADA DE INOCUIDAD, CALIDAD, SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y MEDIO
AMBIENTE**

Brett Gourmet es una empresa que brinda servicios de alimentación, con el tiempo nos hemos consolidado en una de las mejores empresas dedicadas al rubro de servicio de concesionarios. Somos conscientes de nuestra responsabilidad social y nos comprometemos a alcanzar altos estándares de desempeño en la gestión de Inocuidad, Calidad, Seguridad, Salud y Medio Ambiente

Reconocemos a nuestro personal como el eje principal para la búsqueda y obtención de logros en la mejora continua de nuestros procesos, para lo cual asumimos los siguientes compromisos:

- La gerencia se compromete e involucrada en las normas legales en materia de Inocuidad, Calidad, Seguridad, Salud y cuidado Ambiental. Está comprometida a brindar los recursos necesarios para el logro de los objetivos propuestos.
 - Promover una cultura de Inocuidad, Calidad, Seguridad, Salud y cuidado Ambiental, integrando estos aspectos a las labores diarias que realiza el personal en la empresa.
 - Prevenir los riesgos propios de nuestras actividades que afecten la salud y seguridad de nuestros trabajadores y otras partes interesadas a fin de controlarlos hacia condiciones seguras de trabajo.
 - Prevenir y controlar los riesgos de contaminación para brindar alimentos inocuos al consumidor, para ello contamos con buenas prácticas de manipulación que deben cumplir los responsables y manipuladores de alimentos que elaboran en los diferentes concesionarios.
 - Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, cumpliendo con sus requisitos a través de nuestros servicios competitivos de calidad e inocuidad.
 - Cumplir nuestros procedimientos según lo establecido en nuestros procesos, así como las normas legales aplicables en calidad, inocuidad, seguridad, salud y cuidado ambiental y los compromisos adquiridos por la empresa.
 - Minimizar los niveles de contaminación generados por residuos que genere nuestros procesos, optimizando el uso de los recursos con una actitud responsable hacia el medio ambiente.
 - Cumplir las actividades de capacitación y desarrollo que conviertan a nuestros colaboradores en agentes activos para la mejora continua y la excelencia.
 - Revisar, supervisar y medir regularmente, los elementos del Sistema de gestión, tomando las acciones correctivas que correspondan para asegurar la mejora continua.
 - Brindar alimentos balanceados en (proteínas, hidratos de carbono y grasa) y dosificación de alimentos; de acuerdo a la actividad de las empresas a las cuales brindamos servicio de alimentación.
 - Fomentar la participación y consulta de los trabajadores y sus representantes en el Sistema de Gestión de SST.
- La presente política está documentada e implementada en los diferentes niveles de la organización para ser aplicada con responsabilidad.



Gerson Barrenechea Vásquez

Gerente General

04/01/2021

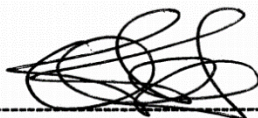
POLÍTICA DE ALCOHOL Y DROGAS

Brett Gourmet ha establecido una Política de Alcohol y Drogas para prevenir y conservar el bienestar de su equipo de trabajo con lo cual garantiza un adecuado desempeño y competitividad de sus servicios de Alimentación, así como de fomentar estilos de vida saludable.

Para tales efectos, BRETT GOURMET S.A.C. establece:

- Se prohíbe a todo colaborador de BRETT GOURMET S.A.C. presentarse a trabajar bajo los efectos de alcohol, droga o sustancias que crean dependencia.
- Bajo los efectos de alcohol o droga está prohibido el manejo u operación de los vehículos de la empresa.
- Queda prohibido el uso o distribución o venta de bebidas alcohólicas en las instalaciones de la entidad.
- Sancionar la omisión de esta Política con penalidad que van desde una suspensión temporal hasta la cancelación del contrato de trabajo.

Además, BRETT GOURMET S.A.C. se compromete a promover, complementar y realizar un seguimiento de esta Política. Por lo tanto, queda en responsabilidad de cada colaborador el cumplimiento de las normas que se establecen para los objetivos de cero alcoholes y el no consumo de sustancias adictivas que influyan negativamente en su conducta.



Gerson Barrenechea Vásquez

Gerente General

04/01/2021

POLÍTICA DE ROTURA DE VIDRIO

BRETT GOURMET, ha establecido una Política para prevenir la contaminación física de los alimentos y el bienestar de los consumidores de los diferentes contratos que tiene la empresa.

Para tales efectos, BRETT GOURMET S.A.C. establece lo siguiente:

Todo colaborador en caso de evidenciar la rotura de vidrio o vajilla se deberá:

1. Detener el proceso sea en: Cocina (área de producción), Línea de servicio, vajilla, almacén y proceder a comunicar a su Administrador y/o supervisor inmediato para la toma de acción de esta Política.
2. El administrador y/o supervisor aislara el área conjuntamente con el personal del área.
3. Posterior a ello se deberá revisar toda el área o zona afectada.
4. Retirar y desechar los alimentos contaminados, esto en caso que exista alimentos contaminados o que hayan estado involucrados.
5. Posterior a ello se deberá realizar una limpieza de la zona afectada.

En cuanto a la prevención se tiene que detectar los fragmentos de vidrio o loza que pudieran haberse despendido durante el servicio que se presta a nuestro cliente, durante el lavado y limpieza de vajilla, personal de vajilla y de comedor debe estar comprometido con esta política con el fin de evitar un incidente por contaminación física.



Gerson Barrenechea Vásquez

Gerente General

04/01/2021

6. ELABORACION DE LINEA DE BASE DEL SISTEMA DE GESTION DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

Se utilizará la lista de verificación de los lineamientos del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo que está basada en la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo, ley N°29783.

7. IDENTIFICACION DE PELIGROS Y EVALUACION DE RIESGOS LABORALES Y MAPA DE RIESGOS:

- a. La empresa trabajará con el método generalizado, el cual halla la probabilidad de ocurrencia del daño, nivel de consecuencias previsibles, nivel de exposición y finalmente la valorización del riesgo.
- b. La identificación de peligros y evaluación de riesgos laborales se llevará a cabo con la participación de nuestros colaboradores acorde en lo estipulado en art. 19° de la ley 29783 de seguridad y salud en el trabajo, se elaborará un IPER por sede o concesión debido a la diferencia de actividades de algunas concesiones, con nuestro formato con código SST-F-016 en el cual reúnen todos los aspectos de identificación de los peligros y evaluación de los riesgos laborales.

En caso de que se presente un accidente incapacitante de 30 días o un accidente mortal, el IPER se deberá reformular y cambiar, de no ocurrir lo antes mencionado se revisará de forma anual.

- c. La elaboración de nuestros mapas de riesgo se realizarán uno por cada concesionario, el cual se elaborará un bosquejo previo de las instalaciones en donde se detalla la distribución de los diferentes ambientes separados por áreas, equipos utilizados en cocina, mesas, sillas, equipos para lucha contra incendio, alarmas, etc. en donde laboran nuestros colaboradores, se identifica los riesgos que están presentes en cada ambiente, luego se procede a elaborar en formato Excel el mapa, para luego proceder a su impresión y su publicación en un lugar visible para nuestros colaboradores, se llevará a cabo la instrucción del presente mapa para su interpretación de parte de nuestros colaboradores.

8. OBJETIVOS Y METAS:

El plan de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente (SSOMA) de BRETT GOURMET S.A.C., tiene como objetivo brindar una estrategia que logre alcanzar los objetivos trazados en materia de prevención de Riesgos para evitar cualquier tipo de accidentes que afecte a algún trabajador directo o indirecto que labore en nuestros concesionarios y en nuestra sede central. Acorde al art. 32° inciso e D.S. 005-2012-TR, reglamento de la ley 29783 de seguridad y salud en el trabajo.

OBJETIVOS		ÁREA RESPONSABLE	META	INDICADORES
OBJETIVO GENERAL	OBJETIVO ESPECIFICO			
MEJORAR LOS PROCEDIMIENTOS DE PREPARACION Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS	Formar las brigadas de emergencia en los concesionarios	ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en el 3er mes	(N° de brigadas / N° total de concesionarios) x100%
	Ejecutar los simulacros programados.	ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en 12 meses	(N° de simulacros ejecutados / N° de simulacros programados) x100%
	Realizar los mapas de riesgo y evacuación en los concesionarios.	ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en los tres primeros meses	(N° de mapas de evacuación / N° total de concesionarios) x100%
	Realizar inspecciones de seguridad y salud en el trabajo mensualmente.	ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en 12 meses	(N° de inspecciones realizadas en SST / N° de inspecciones programadas) x100%
MEJORAR LA EJECUCIÓN DE CAPACITACION	Capacitar al personal de SSOMA y administradores de concesionarios en los temas de primeros auxilios y manejo de extintores.	GERENCIA GENERAL	100 % de cumplimiento en los tres primeros meses	(N° Empleados capacitados en SST / Total de empleados de la organización) x100%
	Ejecutar las capacitaciones programadas en los concesionarios.	ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en 12 meses	(N° de capacitaciones realizadas / N° de capacitaciones programadas) x100%
DISMINUIR O ELIMINAR LOS RIESGOS PRESENTES EN LA ORGANIZACIÓN	Difundir el reglamento interno de Seguridad y Salud en el Trabajo	GERENCIA GENERAL, RECURSOS HUMANOS, ÁREA DE SSOMA Y COMITÉ DE SST	100 % de cumplimiento	(N° Difusiones / N° de difusiones programadas) x100%
	Realizar las charlas de 5 minutos	ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en 12 meses	(N° charlas / N° de charlas programadas en el mes) x100%

	Realizar e Implementar la matriz IPERC en todos los concesionarios	ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en los tres primeros meses	(N° de matriz IPER / N° total de concesionarios) x100%
	Realizar implementar los mapas de riesgos en todos los concesionarios	ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en los cuatro primeros meses	(N° de mapas de riesgos / N° total de concesionarios) x100%
	Realizar e implementar la matriz ambiental en todos los concesionarios	ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en los tres primeros meses	(N° de matriz ambiental / N° total de concesionarios) x100%
BRINDAR CON EFICACIA LOS PRIMEROS AUXILIOS	Implementación de botiquines en los concesionarios.	GERENCIA GENERAL, GERENCIA DE OPERACIONES, RECURSOS HUMANOS, ÁREA DE SSOMA	100 % de cumplimiento en el segundo mes	(N° de botiquines / N° total de concesionarios) x100%
MEJORAR EN LA PREVENCIÓN DE ACCIDENTES DE TRABAJO	Implementar los EPPs básicos al personal de la organización		100 % de cumplimiento en los tres primeros meses	(N° de EPP básico / N° total de concesionarios) x100%
MEJORAR EL PROCEDIMIENTO DE MANEJO DE RESIDUOS SÓLIDOS	Gestionar la contratación de una empresa prestadora de servicios EPS para el recojo de aceite residual	GERENCIA GENERAL, GERENCIA DE OPERACIONES	100 % de cumplimiento en el año	(N° de contenedores provistos por la EPS / N° total de concesionarios) x100%

9. ORGANIZACIÓN Y RESPONSABILIDADES:**9.1. Gerente General:**

- a) Establecer y comunicar la Política de la empresa en materia de Seguridad, Salud en el trabajo y Medio Ambiente.
- b) Asignar las responsabilidades que correspondan a cada nivel jerárquico de la organización respecto al cumplimiento del Plan y Programa de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente en el trabajo y de la Política de Seguridad, Salud en el trabajo y Medio Ambiente.
- c) Otorgar los recursos y facilidades necesarios para el desarrollo del Plan y Programa de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente en el Trabajo.

9.2. Gerentes:

- d) Aprobar y controlar el cumplimiento del Plan y programa anual Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de su respectiva gerencia. Previa elaboración de sus dependencias y visto del Comité SST y del área de SSOMA.
- e) Controlar los resultados obtenidos de la aplicación del Plan y programa de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente de su Gerencia.
- f) Aprobar las matrices de identificación de peligros, evaluación y control de riesgos, Matrices IPER y MVAA de su Gerencia.
- g) Contratar empresas proveedores que cumplan con los requisitos de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente, exigidos por normas legales e internas.
- h) Estimular a través de su participación activa, el cumplimiento de los estándares de las actividades programadas por el personal de la empresa y de los proveedores
- i) y efectuar las correcciones que resulten necesarias.
- j) Facilitar el seguimiento de las medidas de control derivadas de las actividades de los programas de seguridad, salud ocupacional y de la gestión ambiental, autoevaluaciones y auditorías.
- k) Controlar el cumplimiento de las evaluaciones médicas de su personal (incluido las evaluaciones médicas de retiro).

- l) Aprobar y difundir los procedimientos, normas, métodos de trabajo eficientes y otros estándares establecidos.

9.3. Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente (SSOMA):

- a) Diseñar el Plan y Programa Anual de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente, donde incluya los elementos básicos, como inspecciones y observaciones planeadas, entrenamiento de las tareas, procedimientos, reuniones de análisis, etc; en base al análisis de IPER y marco legal que deba cumplirse.
- b) Participar en la investigación y análisis de los accidentes e incidentes que ocurran en la empresa, asimismo los registros de las enfermedades profesionales en caso se susciten.
- c) Dar soporte y asesoría a todas las Gerencias en temas de SSOMA que permitan el desarrollo, control y cumplimiento de los estándares de SSOMA.
- d) Organizar y programar las reuniones periódicas del Comité de Seguridad y Salud en el trabajo.
- e) Participar en el análisis y definición de los equipos de protección personal e implementos de seguridad que se adquieran en los diferentes trabajos de la empresa.
- f) Programar y realizar Auditorías anuales internas, así como, Inspecciones y Observaciones a las operaciones propias y de los contratistas.
- g) Participar en la revisión de normas y procedimientos de trabajo asegurándose que se incluyan aspectos de seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.
- h) Validar las matrices IPER, MVAA, programas de Inspecciones, entrenamientos, procedimientos, normas, Disposiciones de trabajo y métodos de trabajo; y asegurar que las áreas lo difundan y apliquen.
- i) Verificar la realización de pruebas cualitativas de ajuste de respiradores.
- j) Dar asesoría y soporte a los proveedores en la definición de su Plan y Programa Anual de Seguridad, Salud y Medio Ambiente, como en la identificación y revisión de sus IPER.
- k) Difundir temas de SSOMA mediante Conferencias, Boletines y Paneles.
- l) Promover el intercambio de información de SSOMA entre gerencias.
- m) Informar mensualmente a las Gerencias sobre el avance de los programas de actividades preventivas, así como el estatus de los indicadores de accidentabilidad.
- n) Organizar Brigadas de Emergencia en los locales de la empresa, orientando la capacitación para su cometido.

- o) Aprobar el procedimiento de notificación e investigación de accidentes e incidentes.
- p) Notificar el accidente el accidente mortal o incidente peligroso que llegara ocurrir al ministerio de trabajo y promoción del empleo dentro de los plazos establecidos en la norma respectiva, con la correspondiente formalidad.
- q) Revisar permanentemente la legislación nacional y las normas técnicas nacionales e internacionales. Informa y propone a las Gerencias operativas el plan de adecuación para adoptar los cambios que influyan en nuestra operación.

9.4. Servicio Médico Ocupacional

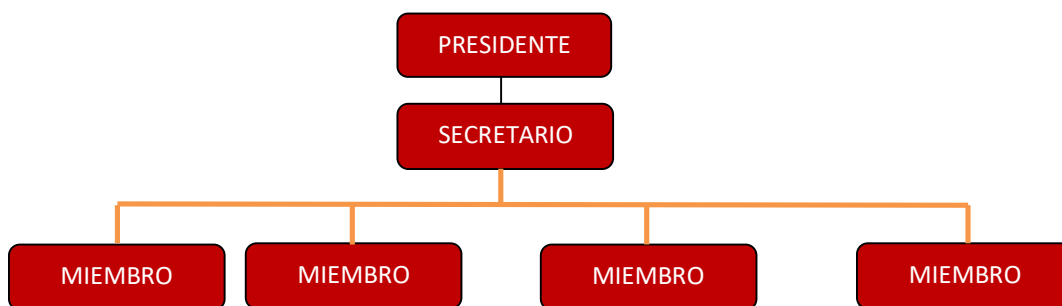
- a) Asegurar la ejecución del Plan de Salud Ocupacional y de las actividades que estén determinadas en el mismo.
- b) Comunicar a los responsables de área, las necesidades para la ejecución de las actividades del Plan de Salud Ocupacional.
- c) Realizar la Vigilancia Médica Ocupacional de los colaboradores de Brett Gourmet S.A.C.
- d) Realizar capacitaciones en materia de primeros auxilios, RCP, entre otras, de acuerdo a programación.
- e) Apoyar la implantación de los programas de prevención de salud ocupacional.
- f) Determinar a través de las evaluaciones ocupacionales, aquellos trabajadores ocupacionalmente expuestos, a fin de que sean incluidos en la vigilancia médica correspondiente.
- g) Mantener adecuadamente los registros de enfermedades ocupacionales, descansos médicos, inspecciones en materia de salud, registros de seguimiento de accidentes de trabajo, entre otros relativas al servicio.
- h) Realizar seguimiento de accidentes de trabajo de Brett Gourmet S.A.C. hasta su recuperación y reincorporación laboral.
- i) Mayor coordinación con los Administradores de cada comedor para una mejor vigilancia medica
- j) Para mantener la confidencialidad medica de cada paciente se ha instalado una historia clínica digital en la sede central que ayudara la vigilancia médica y la solución de las diversas patologías de los trabajadores.

9.5. Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo

El Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo tiene por objetivos promover la salud y seguridad en el trabajo, asesorar y vigilar el cumplimiento de lo dispuesto por el Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el Trabajo y la normativa nacional, favoreciendo el bienestar laboral y apoyando el desarrollo de la empresa.

Estos se rigen de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento de Seguridad y Salud en el Trabajo D.S. 005-2012-TR y normatividad aplicable.

El presente organigrama es la representación gráfica de la estructura orgánica del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo. El empleador adoptará el siguiente organigrama funcional para el Comité:



Los miembros del comité de seguridad y salud en el trabajo se eligieron el 05 de mayo del 2019, teniendo un periodo de dos años; es decir, hasta el 05 de mayo del 2021.

Los integrantes del comité se nombran a continuación:

- Presidente del Comité: Sra. Sandra Teresa Ríos Valdez.
- Secretario del Comité: Srta. Katya Rodriguez Gayoso.

SESIONES DEL COMITÉ DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

Sesion	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic	ene-22
Frecuencia : Mensual	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

REPRESENTANTES DEL COMITÉ SST 2019 – 2021

- Representantes de la empresa:

	DE LA DIRECCIÓN	DE LOS TRABAJADORES
TITULARES	Maria Katya Rodriguez Galloso Mendez Rojas Susan Hellen Rosa Bereniz Diego Huaman Rubi Barrios Villagaray	Sandra Rios Valdez Edmundo Aguilar Fernandez Valentin Acevedo Perez Saul Hernandez Ortega.
SUPLENTE	Grimanesa Harim Elguera Lesenia Berrios Villagaray Maria de los Ángeles Perry Gonzales.	Carol Cueto Calderon Liz Sarmiento Martinez Sarelith Novoa.

Nota: Los miembros suplentes asumen las funciones del miembro titular sólo en caso de vacancia de éste. (Ref.: Art. 63° y 64° del D.S. 005-2012-TR)

Funciones del Comité:

- Conocer los documentos e informes relativos a las condiciones de trabajo que sean necesarios para el cumplimiento de sus funciones, así como los procedentes de la actividad del servicio de seguridad y salud en el trabajo.
- Aprobar el Reglamento Interno de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.
- Aprobar el Plan y Programa Anual de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.
- Participar en la elaboración, aprobación, puesta en práctica y evaluación de las políticas, planes y programas de promoción de la seguridad, salud ocupacional y medio ambiente y de la prevención de accidentes y enfermedades ocupacionales.
- Aprobar el plan anual de capacitación de los trabajadores sobre seguridad, salud ocupacional y medio ambiente.
- Promover que todos los nuevos trabajadores reciban una adecuada formación, instrucción y orientación sobre prevención de riesgos.

- g) Vigilar el cumplimiento de la legislación, las normas internas y las especificaciones técnicas de trabajo relacionadas con la seguridad, salud ocupacional y medio Ambiente; así como, el Reglamento Interno de Seguridad, Salud Ocupacional y medio Ambiente.
- h) Asegurar que los trabajadores conozcan los reglamentos, instrucciones, especificaciones técnicas de trabajo, avisos y demás materiales escritos o gráficos relativos a la prevención de los riesgos en el lugar de trabajo.
- i) Promover el compromiso, la colaboración y la participación activa de todos los trabajadores en la prevención de los riesgos del trabajo, mediante la comunicación eficaz, la participación de los trabajadores en la solución de los problemas de seguridad, la inducción, la capacitación, el entrenamiento, concursos, simulacros, entre otros.
- j) Realizar inspecciones periódicas en las áreas administrativas, áreas operativas, instalaciones, maquinaria y equipos, a fin de reforzar la gestión preventiva.
- k) Considerar las circunstancias e investigar las causas de todos los incidentes, accidentes y de las enfermedades ocupacionales que ocurran en el lugar de trabajo, emitiendo la recomendación respectiva para evitar la repetición de éstos.
- l) Verificar el cumplimiento y eficacia de sus recomendaciones para evitar la repetición de los accidentes y la ocurrencia de enfermedades profesionales.
- m) Hacer recomendaciones apropiadas para el mejoramiento de las condiciones y el medio ambiente de trabajo, velar porque se lleven a cabo las medidas adoptadas y examinar su eficiencia.
- n) Analizar y emitir informes de las estadísticas de los incidentes, accidentes y enfermedades ocupacionales ocurridas en el lugar de trabajo, cuyo registro y evaluación deben ser constantemente actualizados por la unidad orgánica de seguridad y salud en el trabajo del empleador.
- o) Colaborar con los servicios médicos y de primeros auxilios.
- p) Supervisar los servicios de seguridad y salud en el trabajo y la asistencia y asesoramiento al empleador y al trabajador.
- q) Reportar a la máxima autoridad del empleador la siguiente información:
 - El accidente mortal o el incidente peligroso, de manera inmediata.
 - La investigación de cada accidente mortal y medidas correctivas adoptadas dentro de los diez (10) días de ocurrido.

- Las estadísticas trimestrales de accidentes, incidentes y enfermedades ocupacionales.
 - Las actividades trimestrales del Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- r) Llevar en el Libro de Actas el control del cumplimiento de los acuerdos.
- s) 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 accidentes que revistan gravedad o cuando las circunstancias lo exijan.
- t) El Administrador de cada comedor será el representante del comité de seguridad.

10. Supervisor SSOMA:

- a) Asegurar que la Política Integrada de Inocuidad, Calidad, Seguridad, Salud en el trabajo y Medio Ambiente de la empresa sea difundida y entendida por el personal de BRETT GOURMET.
- b) Reportar, investigar y analizar los accidentes e incidentes, no conformidades, enfermedades ocupacionales, que ocurran en el comedor. Gestionar y validar el reporte de investigación de los accidentes e incidentes y enfermedades ocupacionales para entrega a su gerencia y a la jefatura de SSOMA, en los plazos establecidos.
- c) El supervisor fomentará y participará en las actividades relacionadas con la gestión de SSOMA.
- d) Realizar la inducción específica de SSOMA del personal nuevo.
- e) De entrenamiento: Es responsabilidad del supervisor instruir al personal a su cargo para que cumpla con los estándares establecidos en los “procedimientos de trabajo” y observe las medidas de prevención de riesgos señalados en los “perfiles de seguridad” correspondientes
- f) De comunicación: Es responsabilidad del supervisor establecer y mantener los adecuados canales de comunicación que propicien una información permanente y oportuna de los actos y condiciones Subestándares presentes en el lugar de trabajo de personal a su cargo.
- g) De motivación: Es responsabilidad del supervisor estimular a su personal a participar de las actividades de Seguridad.

- h) Realizar y Controlar sus Inspecciones y Observaciones, Comunicar e Investigar los accidentes e incidentes, y realizar evaluaciones de riesgo e impacto ambiental (Instrucción previa en campo).
- i) El supervisor debe instruir a su personal sobre el procedimiento correcto para realizar los trabajos, explicando en detalle los riesgos existentes y las precauciones que se deben tomar para efectuarlo con seguridad, así como identificar aspectos ambientales y controlar adecuadamente los impactos ambientales implicados. El supervisor debe comprobar que ha sido entendido y sus instrucciones son obedecidas.
- j) El supervisor deberá explicar en detalle las reglas y prácticas de SSOMA que se deben cumplir en el trabajo a todo trabajador nuevo en el grupo a su cargo, incluso aunque éste sea solo de carácter temporal.
- k) Instruye al personal para que, ante la presencia de un riesgo inminente, detenga el trabajo momentáneamente y comunique inmediatamente a la supervisión (Según la cartilla “Negativa a trabajar por ausencia de condiciones de seguridad”). La tarea se reanuda cuando se haya aplicado el control efectivo del riesgo.
- l) El supervisor es responsable que los trabajadores a su cargo usen correctamente los implementos de seguridad y Equipos de Protección Personal. Cuando tenga dudas sobre necesidad de utilizar algún implemento de seguridad o equipo de protección personal deberá solicitar asesoramiento de SSOMA.
- m) El supervisor verificara el orden y limpieza de las áreas del comedor mediante inspecciones.
- n) El supervisor no permitirá el uso de máquinas, equipos, herramientas, materiales, etc., que representen una condición de riesgo para las labores que desarrolla el grupo de trabajo a su cargo.
- o) Si al efectuar un trabajo se presentan circunstancias que, en opinión del supervisor responsable, hacen inseguro el desarrollo de las labores, deberá Detener el trabajo y comunicar el hecho al Jefe de SSOMA.
- p) Si el supervisor detecta una situación de riesgo en el trabajo y/o área, deberá informar al Jefe de SSOMA o tomar acción inmediata si a su juicio el riesgo es inminente.
- q) Para todas las situaciones de emergencia y contingencia que se presenten en el trabajo, es importante que el supervisor establezca adecuados niveles de coordinación para controlar los riesgos que representan dichas eventualidades o minimizar sus efectos.

- r) Verificar durante la supervisión que durante la ejecución de los trabajos se cumpla la evaluación de riesgos (instrucción previa en campo), los estándares, procedimientos, Disposiciones de trabajo, uso de equipos de protección personal e implementos de seguridad normalizados.
- s) El supervisor debe asegurarse que el personal a su cargo cuente con las competencias necesarias para realizar el trabajo, observa y verifica el estado físico y anímico del personal.

11. Administrador del comedor:

- a) Reportar y participar en la investigación y análisis de los accidentes e incidentes, enfermedades ocupacionales, que se susciten en el comedor.
- b) Proponer métodos de trabajo eficientes y disponer su difusión y aplicación al personal bajo su cargo y de acuerdo a sus funciones.
- c) Controlar el cumplimiento de los estándares de los equipos de protección e implementos de seguridad de sus trabajadores y verificar que los proveedores hagan lo propio con los suyos, de acuerdo con las disposiciones del presente documento, RISST, RIGPA, las normas técnicas peruanas y las normas internacionales.
- d) Adoptar las medidas correctivas propuestas por la línea de supervisión, derivadas del programa de Seguridad, Salud Ocupacional y medio Ambiente.
- e) Asegurar el cumplimiento del Plan y programas de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.
- f) Asegurar el cumplimiento de las medidas de control derivadas de las actividades de los Planes y Programas de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente autoevaluaciones y auditorías.
- g) Ejecutar la revisión de las matrices de identificación de peligros y evaluación de riesgos y MVAA en forma periódica para su validación.
- h) Cumplir con las disposiciones del Reglamento Interno de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.
- i) Ejecutar e informar los resultados de las inspecciones y observaciones planeadas que se le han encomendado.
- j) Verificar el cumplimiento de los exámenes médicos, pre ocupacionales, ocupacionales y de retiro.

- k) Exigir a los proveedores que cumplan con efectuar los exámenes médicos de ley a sus trabajadores.
- l) Estimular a través de su participación activa, el cumplimiento de los estándares de las actividades preventivas programadas y efectuar las correcciones pertinentes.
- m) Documentar y registrar en forma adecuada los formatos provenientes de las actividades del Plan y Programa de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente.
- n) Asegurar que los trabajos efectuados en su sector se efectúe la Instrucción Previa en Campo, de acuerdo al Instructivo vigente, así como el control de EPP y equipos a utilizarse.
- o) Asegurar la dotación de EPP e implementos de seguridad a su personal de acuerdo a las tareas encargadas y la verificación del estado de los mismos.
- p) Asegurar el reporte e investigación de los accidentes e incidentes, así como la aplicación de la negativa al trabajo por ausencia de condiciones de seguridad, cuando corresponda.

12.Trabajadores:

- a) Deberán cumplir con las normas del presente Plan y Programa de SSOMA, reglamento, procedimientos y estándares de trabajos de Seguridad, Salud Ocupacional y protección al Medio Ambiente.
- b) Informar inmediatamente los accidentes, incidentes y ocurrencias (Conforme la Secuencia de avisos), actos y condiciones subestándares u otras desviaciones al sistema de gestión de SSOMA y participar en la investigación de accidentes e incidentes cuando sea requerido.
- c) El trabajador debe utilizar la ropa de trabajo proporcionada por la empresa.
- d) Usar correctamente los equipos de protección personal e implementos de Seguridad y herramientas adecuadas de acuerdo a la labor que realiza.
- e) Deberá inspeccionar sus Equipos de Protección Personal antes del inicio de las tareas y cualquier deterioro o dotación incompleta deberá informarlo inmediatamente a su Jefatura.
- f) Los trabajadores de Brett Gourmet, deben participar y cumplir en su totalidad los exámenes médicos que le programe la empresa. Aquellos con observaciones, deben ser subsanados en el plazo según indique el Médico Ocupacional de Brett Gourmet mediante el sustento del especialista. Una vez emitida la aptitud los trabajadores deberán

acercarse al servicio médico para recibir su informe según comunicación de su jefatura y/o área médica.

- g) Participar en la elección de los representantes trabajadores al Comité de Seguridad y Salud en el trabajo.
- h) Colaborar activamente con los representantes de los trabajadores al Comité de Seguridad y Salud en el trabajo.
- i) Participarán activamente en las Brigadas de Emergencia, y acatarán las disposiciones que se den en situaciones de emergencia, asistirán a entrenamientos y simulacros que programe la empresa.
- j) Mantendrán condiciones de salubridad, orden y limpieza en todos los lugares y actividades del trabajo.
- k) Están prohibidas las bromas, juegos de mano, riñas en los recintos de trabajo, bajo ninguna circunstancia laborar bajo el efecto del alcohol y/o estupefacientes.
- l) Los trabajadores que desactiven, retiren o dañen dispositivos o sistemas de seguridad y pongan en riesgo al personal de la empresa, serán sancionados disciplinariamente.
- m) Todo trabajador tiene derecho a la paralización de la actividad en caso de peligro grave e inminente Según SST-C-004 “Secuencia de aviso de accidentes, incidentes, ocurrencias y Negativa a trabajar por ausencia de condiciones de seguridad, art. 63° de Ley 29783”).

10. CAPACITACION EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

PROGRAMA ANUAL DE CAPACITACIONES EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

10.1 OBJETIVO:

Establecer una metodología y procedimiento para una adecuada inducción, capacitación, entrenamiento y concientización en Seguridad y Salud en el Trabajo, de acuerdo con las necesidades de la empresa. Según como lo demanda el art. 42 inciso j D.S. 005-2012-TR. Reglamento de la ley 29783 de seguridad y salud en el trabajo.

10.2 ALCANCE:

Se aplicará a todos los trabajadores de Brett Gourmet S.A.C., incluyendo al área administrativa: gerencia general, gerencia comercial, gerencia de operaciones, área de contabilidad, área de facturación, área de recursos humanos, área de logística, área de almacén, facturación; área de supervisión: área de calidad y nutrición, área de SSOMA; área de producción: administradores y operarios de cocina de todos los concesionarios.

10.3 DEFINICIONES:

- a. Inducción: Capacitación obligatoria dirigida a todo colaborador nuevo. Dicha capacitación tratará temas de seguridad y salud en el trabajo y medioambientales a fin que pueda realizar un trabajo eficiente, eficaz y seguro.
- b. Capacitación: Sistema de formación, que sirve para proporcionar y/o incrementar los conocimientos, habilidades y actitudes requeridas para el desempeño de las funciones en el cargo asignado de cada colaborador.
- c. Entrenamiento: Capacitación teórica y entrenamiento práctico donde se pone en práctica los conocimientos adquiridos.
- d. Capacitación externa: Capacitación efectuada por un proveedor externo. Se puede realizar fuera o dentro de las instalaciones de la institución.
- e. Capacitación interna: Capacitación efectuada por colaboradores de la empresa.
- f. Charlas de 5 minutos: Charlas diarias de 5 minutos aproximadamente, en la cual se tratarán temas ya sea de seguridad en el trabajo, prevención de accidentes o temas de limpieza inocuidad, etc.

10.4 RESPONSABILIDADES:

- a. Gerente General:
 - Garantizar el cumplimiento de las acciones de capacitación y entrenamiento, destinados a promover sensibilización por parte de los colaboradores de las normas de seguridad y salud en el trabajo.
- b. Jefe de Seguridad y Salud en el Trabajo:
 - Coordinar y estructurar el desarrollo de las capacitaciones, verificando los requerimientos necesarios.

- Coordinar con los administradores de los concesionarios para la participación de los colaboradores en las capacitaciones programadas.
- Supervisar que el Equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo realice sus funciones.
- c. Supervisores de Seguridad y Salud en el Trabajo:
 - Realizar las capacitaciones internas dentro de la programación.
 - Administrar las evaluaciones de capacitación de todo el personal.
 - Mantener los registros de la Inducción y Capacitaciones.
 - Asegurar que la conservación de los registros generados de los procesos de capacitación, sea realizado de manera correcta.
 - Realizar las charlas de 5 minutos.
- d. Administrador (a):
 - Asegurar que todo su personal asista a las capacitaciones programadas.
 - Dictar las charlas de 5 minutos en forma diaria. Antes de las operaciones en cocina.
- e. Trabajadores:
 - Asistir a las capacitaciones y/o entrenamientos programados para su área en las fechas que le sean indicadas.

10.5 REGISTRO:

Los eventos de capacitación en materia de SST serán reportados por el Jefe de Seguridad y Salud en el Trabajo a la Gerencia General, mediante el Registro: SST-F-007.

10.6 DESCRIPCION DE LAS ACCIONES DE CAPACITACION:

CURSO Nº01: INDUCCIÓN GENERAL SST DE LA EMPRESA	
Tema	LEY Nº 29783 (LEY DE SEGURIDAD Y SALUD E EL TRABAJO)
1. DATOS GENERALES:	
Empresa: Brett Gourmet S.A.C	
Responsable: Supervisores de Seguridad y Salud en el Trabajo, Administradores.	
2. PROBLEMA PRIORIZADO:	
Necesidad y obligación de brindar una adecuada instrucción primaria en materia de seguridad y salud en el trabajo a cada trabajador que se incorpore a Brett Gourmet S.A.C. Es importante que todo el personal tenga conocimiento de las políticas, reglamentos, entre otros documentos.	
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:	
Capacitación de Inducción para colaboradores nuevos.	
4. PÚBLICO OBJETIVO:	

Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.	
5. MODALIDAD:	
Charla presencial o Virtual para colaboradores de cada concesionario.	
Material didáctico (hoja informativa)	
6. METODOLOGÍA:	
Exposición	
Intervenciones	
Material didáctico	
7. CONTENIDO:	
Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo	
Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos	
Determinación de controles	
Actos y condiciones Inseguras en el trabajo	
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:	
La capacitación tiene una duración aproximado de 40 minutos	
9. LUGAR:	
Cada concesionario y oficina central	
10. RECURSOS:	
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores	
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.	
11. EVALUACIÓN:	
Se aplicará un post test para evaluar el aprendizaje	
CURSO Nº02: REGLAMENTO INTERNO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (RISST) – BRETT GOURMET.	
Tema	PRINCIPALES ARTICULOS DEL REGLAMENTO INTERNO.
1. DATOS GENERALES:	
Empresa: Brett Gourmet S.A.C.	
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST, Administradores.	
2. PROBLEMA PRIORIZADO:	
Necesidad y obligación de conocer los derechos y obligaciones del Empleador y el trabajador, asimismo las faltas y sus sanciones.	
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:	
Capacitación en RISST -- BRETT GOURMET.	
4. PÚBLICO OBJETIVO:	
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.	
5. MODALIDAD:	
Charla presencial para colaboradores de cada concesionario.	
Material didáctico (hoja informativa)	

6. METODOLOGÍA:	
Exposición	
Intervenciones	
Material didáctico	
7. CONTENIDO:	
Objetivos y alcances.	
Deberes y obligaciones del empleador y trabajador	
Régimen disciplinario.	
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:	
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos	
9. LUGAR:	
Cada concesionario	
10. RECURSOS:	
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y trabajadores.	
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.	
11. EVALUACIÓN:	
Se aplicará un post test para evaluar el aprendizaje.	
CURSO Nº03: INDUCCIÓN AL PUESTO ESPECÍFICO - IPER	
Tema	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y EVALUACIÓN DE RIESGOS – MATRIZ IPERC
1. DATOS GENERALES:	
Empresa: Brett Gourmet S.A.C	
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores	
2. PROBLEMA PRIORIZADO:	
Es importante que todo el personal tenga conocimiento de la metodología de la matriz IPER, ya que es un procedimiento documentado para la Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos y la determinación de los controles de las actividades que se desarrollan en las actividades rutinarias.	
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:	
Capacitación de Inducción para colaboradores nuevos.	
4. PÚBLICO OBJETIVO:	
Actividad dirigida a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.	
5. MODALIDAD:	
Charla presencial para colaboradores de cada concesionario.	
Material didáctico (hoja informativa)	
6. METODOLOGÍA:	
Exposición	
Intervenciones	
Material didáctico	
7. CONTENIDO:	

Identificación de Peligros y Evaluación de Riesgos
Determinación de controles
Actos y condiciones Inseguras en el trabajo
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos
9. LUGAR:
Cada concesionario
10. RECURSOS:
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.
11. EVALUACIÓN:
Se aplicará un post test para evaluar el aprendizaje.

CURSO Nº04: FLUJO DE COMUNICACIÓN ANTE EMERGENCIA, BRIGADA DE EMERGENCIA. PLAN DE EMERGENCIA Y PREVENCIÓN.

TEMA: ADIETRAR A LOS INTEGRANTES DE LAS BRIGADAS DE EMERGENCIA.

1. DATOS GENERALES:

Empresa: Brett Gourmet S.A.C

Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores

2. PROBLEMA PRIORIZADO:

Necesidad y obligación de conocer los teléfonos del Jefe de SST, supervisores de SST y administradores ante cualquier emergencia. Es importante que todo el personal conozca las rutas de evacuación y sepa qué hacer en caso de cualquier emergencia.

3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:

Capacitación de Funciones de integrantes de las Brigadas ante emergencias

4. PÚBLICO OBJETIVO:

Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.

5. MODALIDAD:

Charla presencial para colaboradores de cada concesionario.

Material didáctico (hoja informativa)

6. METODOLOGÍA:

Exposición

Intervenciones

Material didáctico

7. CONTENIDO:

Red de comunicación.

Brigadas de primeros auxilios.

Brigadas de evacuación.
Plan de contingencia.
Brigadas contra incendio.
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos
9. LUGAR:
Cada concesionario
10. RECURSOS:
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.
11. EVALUACIÓN
Se aplicara un post test para evaluar el aprendizaje.

CURSO Nº05: PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIA (PRIMEROS AUXILIOS BÁSICOS)

Tema	MANUAL DE PRIMEROS AUXILIOS.
1. DATOS GENERALES:	
Empresa: Brett Gourmet S.A.C	
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores	
2. PROBLEMA PRIORIZADO:	
Necesidad y obligación de conocer los pasos a seguir ante cualquier accidente en temas de primeros auxilios.	
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:	
Capacitación de Primeros Auxilios, para respuesta ante emergencias de accidente y/o incidente, enfermedad en la SST.	
4. PÚBLICO OBJETIVO:	
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.	
5. MODALIDAD:	
Charla presencial para colaboradores de cada concesionario.	
Material didáctico (hoja informativa)	
6. METODOLOGÍA:	
Exposición	
Intervenciones	
Material didáctico	
7. CONTENIDO:	

Primeros Auxilios para heridas.	
Primeros Auxilios para cortes.	
Primeros Auxilios para quemaduras.	
Primeros Auxilios en caso de shock eléctrico.	
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:	
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos	
9. LUGAR:	
Cada concesionario	
10. RECURSOS:	
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y trabajadores.	
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.	
11. EVALUACIÓN:	
Se aplicará un post test para evaluar el aprendizaje	
CURSO Nº06: IMPORTANCIA DE LOS MANTENIMIENTOS PREVENTIVOS Y/O CORRECTIVOS DE EQUIPOS GASTRONÓMICOS.	
Tema	CONSERVACIÓN DE EQUIPOS MEDIANTE REVISIÓN Y LIMPIEZA QUE GARANTICEN SU BUEN FUNCIONAMIENTO.
1. DATOS GENERALES:	
Empresa: Brett Gourmet S.A.C	
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores	
2. PROBLEMA PRIORIZADO:	
Necesidad de realizar mantenimientos preventivos y/o correctivos en los equipos usados en el comedor. Realizar el correcto uso y limpieza de equipos.	
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:	
Capacitación sobre la Importancia de Mantenimientos de Equipos. Limpieza y uso correcto de Equipos.	
4. PÚBLICO OBJETIVO:	
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.	
5. MODALIDAD:	
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.	
Material didáctico (hoja informativa)	
6. METODOLOGÍA:	
Exposición	
Intervenciones	
Material didáctico	
7. CONTENIDO:	
Importancia mantenimiento preventivo/correctivo.	
Uso adecuado de equipos.	
Riesgo de equipos en mal estado.	

Limpieza adecuado de equipos	
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:	
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos	
9. LUGAR:	
Cada concesionario	
10. RECURSOS:	
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.	
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.	
11. EVALUACIÓN:	
Se aplicará un post test para evaluar el aprendizaje	
CURSO N°07: USO ADECUADO, CORRECTO E IMPORTANCIA DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL.	
Tema	UBICACIÓN CORRECTA DE EPP, HACER BUEN USO DE EPP.
1. DATOS GENERALES:	
Empresa: Brett Gourmet S.A.C	
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores	
2. PROBLEMA PRIORIZADO:	
No usar EEP en el centro laboral, aumento la probabilidad de ocurrirse un riesgo de un accidente o enfermedad.	
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:	
Capacitación en la importancia de EPP en el centro laboral.	
4. PÚBLICO OBJETIVO:	
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.	
5. MODALIDAD:	
Charla presencial para colaboradores de cada concesionario.	
Material didáctico (hoja informativa)	
6. METODOLOGÍA:	
Exposición	
Intervenciones	
Material didáctico	
7. CONTENIDO:	
Utilización de EPP	
Conocer el tipo de EPP	
Uso y mantenimiento del EPP	
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:	
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos	
9. LUGAR:	
Cada concesionario	
10. RECURSOS:	

Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.	
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.	
11. EVALUACIÓN:	
Se aplicará un post test para evaluar el aprendizaje	
CURSO N°08: TRABAJO CON RIESGO DE CORTE Y QUEMADURA	
Tema	MANIPULACION DE SUPERFICIES CALIENTES Y MANIPULACION DE SUPERFICIES CORTANTES.
1. DATOS GENERALES:	
Empresa: Brett Gourmet S.A.C	
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores	
2. PROBLEMA PRIORIZADO:	
Cada año miles de trabajadores sufren quemaduras de primer grado en el hogar o trabajo, por la no utilización de los EPP también sufren cortes a la hora de manipular los alimentos, cuando la mayoría de esas lesiones se podrían haber evitado con solo seguir unas simples normas.	
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:	
Capacitación en Manipulación de superficies calientes.– BRETT GOURMET	
Capacitación en Manipulación de superficies cortantes - BRETT GOURMET	
4. PÚBLICO OBJETIVO:	
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.	
5. MODALIDAD:	
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.	
Material didáctico (hoja informativa)	
6. METODOLOGÍA:	
Exposición	
Intervenciones	
Material didáctico	
7. CONTENIDO:	
Importancia del uso de EPP.	
Manejo Seguro de superficies calientes	
Manejo Seguro de superficies cortantes	
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:	
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos	
9. LUGAR:	
Cada concesionario	
10. RECURSOS:	
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.	
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.	
11. EVALUACIÓN:	
Se aplicará un post test para evaluar el aprendizaje	

CURSO N°09: TRABAJO CON RIESGO DE CAIDAS Y RIESGO CON EQUIPOS E INSTALACION ELECTRICOS.	
Tema	PISOS HUMEDOS, OPERATIVIDAD DE LOS EQUIPOS ELECTRICOS
1. DATOS GENERALES:	
Empresa: Brett Gourmet S.A.C	
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores	
2. PROBLEMA PRIORIZADO:	
Ocurren accidentes y/o incidentes (caídas y resbalones), cuando la mayoría de esas lesiones se podrían haber evitado con solo seguir unas simples normas. Visibilidad de cables expuestos en pared, cables en contacto con agua, etc, están en alta probabilidad de ocurrir accidente por descarga eléctrica.	
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:	
Capacitación en la Manipulación de superficies cortantes y el cuidado en caminar en Pisos Húmedos.	
Capacitación del riesgo de exposición directa con las instalaciones eléctricas.	
4. PÚBLICO OBJETIVO:	
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.	
5. MODALIDAD:	
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.	
Material didáctico (hoja informativa)	
6. METODOLOGÍA:	
Exposición	
Intervenciones	
Material didáctico	
7. CONTENIDO:	
Utilización de EPP	
Mantener el área de trabajo ordenado y seco.	
Verificación de los equipos eléctricos.	
Conocimiento sobre señales de riesgo de electrocución.	
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:	
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos	
9. LUGAR:	
Cada concesionario	
10. RECURSOS:	
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.	
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.	
11. EVALUACIÓN:	
Se aplicará un post test para evaluar el aprendizaje	

CURSO Nº10: MANEJO DE EXTINTORES, PREVENCIÓN Y COMBATE CONTRA INCENDIOS.
TEMA: MANUAL CONTRA INCENDIO, MANUAL DE ORGANIZACIÓN DE EMERGENCIA.
1. DATOS GENERALES:
Empresa: Brett Gourmet S.A.C
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores
2. PROBLEMA PRIORIZADO:
Necesidad y obligación de conocer los pasos a seguir ante emergencia de un incendio, por ser un peligro que destruye fuentes de trabajo en perjuicio del trabajador y economía del país.
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:
Capacitación de Respuesta ante un incendio.
4. PÚBLICO OBJETIVO:
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.
5. MODALIDAD:
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.
Material didáctico (hoja informativa)
6. METODOLOGÍA:
Exposición
Intervenciones
Material didáctico
7. CONTENIDO:
Manual contra incendios
Manual organización de emergencia.
Uso correcto de matafuego o extintor.
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos
9. LUGAR:
Cada concesionario
10. RECURSOS:
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.
11. EVALUACIÓN
Se aplicara un post test para evaluar el aprendizaje.

CURSO Nº11: TRABAJO CON PRODUCTOS QUIMICOS Y TRABAJO DE CARGA
TEMA: MANEJO SEGURO DE PRODUCTOS QUIMICOS, MANEJO SEGURO DE CARGA Y DESCARGA.
1. DATOS GENERALES:
Empresa: Brett Gourmet S.A.C
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores
2. PROBLEMA PRIORIZADO:
Necesidad de realizar un procedimiento de manejo seguro de productos químicos, así como la correcta orientación de uso de hojas MSDS.
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:
Capacitación sobre el trabajo seguro de Productos químicos.
Capacitación sobre el trabajo de carga descarga.
4. PÚBLICO OBJETIVO:
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.
5. MODALIDAD:
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.
Material didáctico (hoja informativa)
6. METODOLOGÍA:
Exposición
Intervenciones
Material didáctico
7. CONTENIDO:
Manejo adecuado de Productos químicos.
Utilización de hojas MSDS
Rombo NFPA
Manejo Seguro de Carga y Descarga
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos
9. LUGAR:
Cada concesionario
10. RECURSOS:
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.
12. EVALUACIÓN
Se aplicara un post test para evaluar el aprendizaje.

PLAN ANUAL DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | 2021

a. CRONOGRAMA DE CAPACITACION

		CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES SSOMA											
TEMAS	ESTADO	2021											
		MESES											
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Inducción General SST de la Empresa Brett Gourmet S.A.C. Ley de Seguridad N° 29783	Plan	x											
Reglamento interno de seguridad y salud en el trabajo (RISST).	Plan		x										
Inducción al puesto específico - Matriz IPERC	Plan			x									
Flujo de Comunicación ante emergencia, brigada de emergencia, plan de emergencia y prevención.	Plan				x								
Preparación y respuesta ante emergencia (Primeros Auxilios Básicos).	Plan					x							
Importancia de los Mantenimientos preventivos y/o correctivos de equipos Gastronómicos	Plan						x						
Uso adecuado, correcto e Importancia de los Epps.	Plan							x					
Trabajo con Riesgo de Corte y Quemadura.	Plan								x				
Trabajo con Riesgo de Caídas y Riesgo con Equipos e Instalación Eléctrico.	Plan									x			
Manejo de Extintores, Prevención y combate contra Incendio.	Plan										x		
Trabajo con Productos Químicos y trabajo de Carga y Descarga.	Plan											x	
Planeado													
Realizado													
No Realizado													

	Cargo	Nombres	Fecha	Firma
Elaborado por:	SUPERVISOR SSOMA	DANJHERY T. CRUZATT BALVIN	20/12/2020	
Aprobado por:	GERENTE GENERAL	GERSON BARRENECHEA	24/12/2020	

11. CAPACITACION EN MEDIO AMBIENTE:PROGRAMA ANUAL DE CAPACITACIONES EN TEMAS AMBIENTALES**11.1. REGISTRO:**

Los eventos de capacitación en materia de Medio Ambiente serán reportados por el Jefe de Seguridad y Salud en el Trabajo a la Gerencia General, mediante el Registro: SST-F-007.

CURSO Nº1: ASPECTOS E IMPACTOS AMBIENTALES.
TEMA: Identificación de aspectos, valoración y control de Impactos Ambientales.
1. DATOS GENERALES:
Empresa: Brett Gourmet S.A.C
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores
2. PROBLEMA PRIORIZADO:
Necesidad de realizar la identificación de aspectos para tomar acciones inmediatas, para evitar el agotamiento de recursos naturales.
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:
Capacitación sobre la Matriz de valoración de Impactos ambientales.
4. PÚBLICO OBJETIVO:
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.
5. MODALIDAD:
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.
Material didáctico (hoja informativa)
6. METODOLOGÍA:
Exposición
Intervenciones
Material didáctico
7. CONTENIDO:
Aspecto Ambiental
Impacto Ambiental
Control de Impacto Ambiental
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos
9. LUGAR:
Cada concesionario
10. RECURSOS:

Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.
11. EVALUACIÓN
Se aplicara un post test para evaluar el aprendizaje.

CURSO Nº2: PROCEDIMIENTO DE DISPOSICION DE RESIDUOS GENERADOS EN EL COMEDOR
TEMA: Disposición correcto de Residuos y Aceite Vegetal.
1. DATOS GENERALES:
Empresa: Brett Gourmet S.A.C
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores
2. PROBLEMA PRIORIZADO:
Comprender la recolección, el transporte, el tratamiento, el almacenamiento (provisional), la deposición y aprovechamiento de residuos.
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:
Capacitación sobre aprovechamiento de residuos sólidos orgánicos.
Capacitación sobre el correcto almacenamiento de Residuos.
Capacitación sobre el correcto almacenamiento de Aceite Vegetal.
4. PÚBLICO OBJETIVO:
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.
5. MODALIDAD:
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.
Material didáctico (hoja informativa)
6. METODOLOGÍA:
Exposición
Intervenciones
Material didáctico
7. CONTENIDO:
Residuos Orgánicos e Inorgánicos.
Aceite Residual.
Procedimientos de Gestión Ambiental.
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos
9. LUGAR:
Cada concesionario
10. RECURSOS:
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.

Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.
11. EVALUACIÓN
Se aplicara un post test para evaluar el aprendizaje.

CURSO Nº3: POLITICA Y COMPROMISO AMBIENTAL
TEMA: Política de la Organización, compromiso respecto a la Gestión Ambiental.
1. DATOS GENERALES:
Empresa: Brett Gourmet S.A.C
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores
2. PROBLEMA PRIORIZADO:
Todo trabajador debe saber sustentar y explicar, de qué manera, desde su puesto de trabajo da cumplimiento al compromiso ambiental, de la política de la empresa.
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:
Capacitación sobre la política de Seguridad, Salud En el trabajo y Medio Ambiente. Capacitación sobre reporte de eventos ambientales.
4. PÚBLICO OBJETIVO:
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.
5. MODALIDAD:
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.
Material didáctico (hoja informativa)
6. METODOLOGÍA:
Exposición
Intervenciones
Material didáctico
7. CONTENIDO:
Conceptos básicos.
Política y Compromiso Ambiental.
Taller de llenado de Formato de Manejo de Residuos Sólidos.
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos
9. LUGAR:
Cada concesionario
10. RECURSOS:
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.
11. EVALUACIÓN
Se aplicara un post test para evaluar el aprendizaje.

CURSO Nº4: BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES, ECOEFICIENCIA DE LOS RECURSOS NATURALES.
TEMA: SENSIBILIZACION Y CONCIENTIZACION DE AGUA, ENERGIA ELECTRICA, ETC.
1. DATOS GENERALES:
Empresa: Brett Gourmet S.A.C
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores
2. PROBLEMA PRIORIZADO:
Conocer las medidas de control Implementadas para la Protección del ambiente.
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:
Capacitación cultura conservacionista del agua. Capacitación sobre educación en ecoeficiencia.
4. PÚBLICO OBJETIVO:
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.
5. MODALIDAD:
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.
Material didáctico (hoja informativa)
6. METODOLOGÍA:
Exposición
Intervenciones
Material didáctico
7. CONTENIDO:
Medidas prácticas de ahorro de agua
Medidas prácticas de reciclaje
Medidas prácticas de ahorro de energía
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos
9. LUGAR:
Cada concesionario
10. RECURSOS:
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.
11. EVALUACIÓN
Se aplicara un post test para evaluar el aprendizaje.

CURSO Nº5: SEGREGACIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS PELIGROSOS Y NO PELIGROSOS.
TEMA: Generador de Residuos No Municipales
1. DATOS GENERALES:
Empresa: Brett Gourmet S.A.C
Responsable: Jefe de SST, Supervisores de SST y Administradores
2. PROBLEMA PRIORIZADO:
El manejo inadecuado de residuos sólidos provoca serios problemas ambientales como la contaminación de suelo, del agua, y la proliferación de fauna nociva transmisora de enfermedades.
3. ACTIVIDAD EDUCATIVA:
Capacitación sobre contaminación ambiental.
Capacitación sobre el uso correcto de colores de contenedores.
4. PÚBLICO OBJETIVO:
Actividad dirigido a todo el personal de Brett Gourmet S.A.C.
5. MODALIDAD:
Charla presencial o virtual para colaboradores de cada concesionario.
Material didáctico (hoja informativa)
6. METODOLOGÍA:
Exposición
Intervenciones
Material didáctico
7. CONTENIDO:
Contenedores limpio y seco.
Utilizar contenedores por colores de acuerdo a cada residuo sólido.
Manejo adecuado de segregación de Residuos Sólidos.
8. DURACIÓN DE LA ACTIVIDAD:
La capacitación tiene una duración aproximada de 40 minutos
9. LUGAR:
Cada concesionario
10. RECURSOS:
Recursos Humanos: Jefe de SST, Supervisor de SST, Administradores y Trabajadores.
Recursos Materiales: Papel bond A4, lapiceros.
11. EVALUACIÓN
Se aplicara un post test para evaluar el aprendizaje.

b. CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

		CRONOGRAMA DE CAPACITACIONES SSOMA											
TEMAS	ESTADO	2021											
		MESES											
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Aspecto, Valoración y control de Impacto Ambiental.	Plan	X											
Procedimiento de Disposición de Residuos Sólidos y Aceite Vegetal originados en cocina.	Plan			X									
Política y Compromiso Ambiental.	Plan					X							
Buenas prácticas ambientales, ecoeficiencia de los recursos naturales.	Plan							X					
Segregación de Residuos Sólidos peligrosos y no peligrosos.	Plan									X			
Planeado													
Realizado													
No Realizado													

	Cargo	Nombres	Fecha	Firma
Elaborado por:	SUPERVISOR SSOMA	DANJHERY T. CRUZATT BALVIN	20/12/2020	
Aprobado por:	GERENTE GENERAL	GERSON BARRENECHEA	24/12/2020	

11.2. ACTIVIDADES DE MEDIO AMBIENTE

11.2.1. Programa de Inspecciones Planeadas.

ACTIVIDADES	Inspector	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Generación de residuos (orgánicos, no peligrosos reciclables y peligrosos)	SUPERVISOR SSOMA- ADMINISTRADOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

11.2.2. Observación Planeada de Manejo de Materiales Peligrosos (CAMPO)

ACTIVIDADES	Inspector	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Set	Oct	Nov	Dic
Derrame de sustancias peligrosos (hidrocarburos, químicos, PCB's)	SUPERVISOR SSOMA - ADMINISTRADOR		X			X			X				
Verificación del manejo de materiales peligrosos / uso de las hojas de seguridad (MSDS).	SUPERVISOR SSOMA - ADMINISTRADOR			X			X			X		X	
Verificación de equipos con usos de refrigeración o cocina con el fin de identificar emisiones de sustancias que agotan la capa de ozono.	SUPERVISOR SSOMA - ADMINISTRADOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Identificación de envases representativos (color) de cada producto desechable. Con el objetivo de tener una correcta segregación.	SUPERVISOR SSOMA - ADMINISTRADOR	X				X				X			

12. PROCEDIMIENTOS

- A. SST-P-001 PROCEDIMIENTO DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES.
- B. SST-P-002 PROCEDIMIENTO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA.
- C. SST-P-003 PROCEDIMIENTO DE ELECCIONES DEL COMITÉ PARITARIO.
- D. SST-P-004 PROCEDIMIENTO DE CONTROL DE DOCUMENTOS.
- E. SST-P-005 PROCEDIMIENTO DE CONTROL OPERACIONAL:
 - SST-I-001 MANEJO SEGURO DE SUPERFICIES CALIENTES
 - SST-I-002 MANEJO SEGURO DE CARGA Y DESCARGA
 - SST-I-003 PISOS HUMEDOS
 - SST-I-004 MANEJO SEGURO DE SUPERFICIES CORTANTES
 - SST-I-005 MANEJO SEGURO DE PRODUCTOS QUIMICOS
 - SST-I-006 RECEPCION, ALMACENAMIENTO, INSTALACION Y PREVENCION DE FUGA DE GAS EN BALONES GLP DEL COMEDOR.
 - SST-I-007 TRABAJO CON RIESGO DE CAIDA
 - SST-I-008 MANEJO SEGURO DE ELEVADORES DE CARGA
 - SST-I-009 TRASPORTE SEGURO DE ALIMENTOS POR LAS INSTALACIONES DE LA PLANTA
- F. SST- P-006 PROCEDIMIENTO DE EVACUACION EN CASO DE EMERGENCIA
- G. SST-P-007 PROCEDIMIENTO DE INSPECCIONES.
- H. SST-P-009 PROCEDIMIENTO DE NOTIFICACIÓN, INVESTIGACIÓN DE ACCIDENTES E INCIDENTES.
- I. SST-P-010 PROCEDIMIENTO DE AUDITORÍAS INTERNAS.

12. INSPECCIONES PLANEADAS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO:

El equipo de Seguridad y Salud en el Trabajo realizará inspecciones planeadas generales mensuales en las áreas de trabajo, con el objetivo primordial de identificar riesgos que puedan afectar la salud de los trabajadores, identificar las deficiencias de los equipos y materiales, las acciones inapropiadas de los trabajadores y el efecto que producen los cambios en los procesos o los materiales.

12.1. Inspección de Sistemas especiales.

It	EQUIPOS ESPECIALES DE EMERGENCIA	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Agos	Seti	Oct	Nov	Dici	TOTAL
1	EXTINTORES PORTATILES	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	12
2	LAMPARAS DE EMERGENCIA	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	12
3	RUTAS Y SEÑALES DE EVACUACIÓN	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	12
4	SISTEMA DE DETECCIÓN Y ALARMA CONTRA INCENDIOS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	12
5	DETECTORES DE HUMO	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	12
6	BOTIQUIN DE PRIMEROS AUXILIOS	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	12
		6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6	72

Etapas de una visita de inspección planeada:

1. Preparación:

- Se planificará la inspección: delimitando las áreas, definiendo las rutas, cobertura y tiempo.
- Se determinará lo que se va a observar.
- Se elaborará una lista de verificación.
- Se revisará formatos e inspecciones previas.

2. Inspección:

- Se resaltarán los aspectos positivos que se encuentren.
- Se buscarán aspectos que no se detectan a primera vista.
- Se implementarán acciones correctivas provisionales.
- Se reportarán materiales mal ubicados o que no correspondan al área inspeccionada.
- Se enumerarán las causas de los actos y condiciones subestándar.

3. Desarrollo de las acciones correctivas:

- Se estimulará la gravedad potencial de la pérdida.
- Se enumerarán las alternativas de control.

4. Medidas de seguimiento:

- Se garantizará las acciones oportunas.
- Se evaluará el progreso de la acción correctiva.
- Se verificará la efectividad de los controles.

5. Informe de la inspección:

- Se mantendrá un archivo de las inspecciones realizadas.

Las inspecciones se realizarán en todas las partes de la cocina, almacén, así como también en el comedor, tratando de identificar el mayor número de condiciones subestándar. Será una caminata planificada por toda el área mencionada, con un enfoque amplio e integral, que busca detectar los métodos y las prácticas subestándares que poseen un potencial de riesgo, siempre mirando cada cosa.

En las inspecciones generales se contempla:

- Inspección general a las condiciones físicas.
- Inspección de efectos potenciales sobre la salud.
- Inspección ambiental.
- Inspección de elementos de protección personal.
- Evaluaciones de orden y de aseo.

13.1 DETERMINACIÓN DEL EQUIPO DE TRABAJO:

Nuestro equipo de trabajo está conformado por:

- Martha Toro Chumacero - Jefe de SSOMA
- Danjhery Cruzatt Balvin – Supervisor SSOMA.
- Erick Dias Chumpitaz – Supervisor SSOMA

En nuestro equipo de trabajo para las inspecciones planeadas, se contará con el apoyo de personal de Calidad y Nutrición, Administradores de concesionario y/o miembros del CSST. El cual será el que ejecutará las inspecciones internas mensuales de seguridad y salud en el trabajo. El cual se hará uso de nuestro procedimiento de inspecciones (cod. SST-P-007) con nuestro formato de inspecciones planeadas (cod. SST-F-022).

El desarrollo de nuestras inspecciones planeadas se detalla en el siguiente cuadro:

CRONOGRAMA PARA EL DESARROLLO DE INSPECCIONES PLANEADAS PARA EL AÑO 2021

COMEDOR	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
MOLITALIA COSTA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MOLITALIA VENEZUELA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PRECOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FAMESA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DYNAMICALL INDEPENDENCIA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BSH	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
LIMA GOLF	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
IMPROPLAST	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ETERNIT LIMA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
ETERNIT HUACHIPA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
DYNAMICALL ATE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SOFTY ROSALES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SOFTY SANTA ROSA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SOFTY CAÑETE	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TECSUR EMPLEADOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TECSUR GCI	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
BOZOVICH	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
SIKA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
RANSA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
COPEINCA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
AJEPER	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
PETROPERÚ	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
FITESA	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

MOLITALIA CAJAMARQUILLA	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CEMENTOS INKA	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
UNICON	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MINSA	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
QROMA ÑAÑA	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
TODINNO	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
QROMA AGUSTINO	x	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

PROGRAMA ANUAL DE SEGURIDAD, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE

Cargo: Supervisor de Seguridad, Salud Ocupacional y Medio Ambiente

Año: APLICABLE PARA EL AÑO 2021



N°	DESCRIPCION DE ACTIVIDADES	Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio				Agosto				Setiembre				Octubre				Noviembre				Diciembre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4								
1	Liderazgo y Administración																																																
1.1	Auditoría externa por auditor certificado por el MINTRA																																																
2	Comité de Seguridad y Salud en el Trabajo																																																
2.1	Reunión de Comité de SST				X				X				X				X				X				X			X			X			X			X				X								
2.2	Inspecciones Planeadas del CSST											X				X				X				X			X			X			X			X				X									
3	Inspecciones Planeadas																																																
3.1	Inspección de Instalaciones, Locales, Equipos, Herramientas y Personas																																																
	Inspección Planeada Comedor				X				X				X				X				X				X				X			X			X				X				X						
3.2	Inspecciones de Sistemas especiales (Extintores portatiles, luces de emergencias, rutas y señales de evacuación, Sistema de detección y alarma contra incendio, detectores de humo y temperatura, botiquines y gases comprimidos)																																																
	Inspección Planeada Comedor				X				X				X				X				X				X				X			X			X				X				X						
4	Procedimientos de Trabajo																																																
4.1	Elaboración y Revisión de Procedimientos																																																
5	Plan de Emergencia																																																
5.1	Simulacro de Evacuación por Sismo												X	X	X	X																																	
5.2	Simulacro Contra Incendios																							X	X	X	X																						
5.3	Simulacro Primeros Auxilios																																																
6	Capacitación y entrenamiento																																																
6.1	Induccion General SST - Ley 29783	X	X	X	X																																												
6.2	Reglamento Interno de Seguridad y Salud en el trabajo (RISST)					X	X	X	X																																								
6.3	Inducción específica al puesto de Trabajo - Matriz IPERC									X	X	X	X																																				
6.4	Flujo de Comunicacion ante Emergencia. Brigadas de Emergencia. Plan de emergenia y prevención												X	X	X	X																																	
6.5	Preparación y Respuesta ante emergencia (Primeros auxilios Básicos)															X	X	X	X																														
6.6	Importancia de manteniminetos de equipos. Limpieza y uso correcto de equipos.																		X	X	X	X																											
6.7	Uso adecuado, correcto e Importancia de equipos de protección personal.																						X	X	X	X																							
6.8	Trabajo con riesgo de corte y quemadura.																										X	X	X	X																			
6.9	Trabajo con riesgo de caída y riesgo de instalaciones electricas.																												X	X	X	X																	
6.1	Manejo de extintores, prevención y combate contra incendio.																																																
6.20	Manejo seguro de productos químicos y manejo de carga y descarga.																																																
7	Plan de Salud Ocupacional																																																
7.1	Exámenes médicos ocupacionales																																																
	Entrega de EMO	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
7.2	Vigilancia médica ocupacional																																																
	Atenciones y Seguimientos de Accidentes e Incidentes de Trabajo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
	Seguimiento de Observaciones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X					
7.3	Informes y Estadísticas																																																
	Estadísticas en Salud 312-2011/Minsa					X				X				X				X				X				X				X																			
	Descansos médicos por concesión 2020					X				X				X				X				X				X				X																			
	Descansos médicos según tipo de atención 2020					X				X				X				X				X				X				X																			
	Días perdidos por tipo de enfermedad 2020					X				X				X				X				X				X				X																			
	Días perdidos por tipo de atención 2020					X				X				X				X				X				X				X																			
7.4	Capacitaciones en Salud																																																
	Estilo de vida saludable - Nutrición en el Trabajo									X																																							
	Higiene y Enfermedades Comunes																																																
	Prevención de Riesgo Ocupacional: Ergonomía laboral																				X																												
	Prevención de Riesgo Ocupacional: Estrés laboral																X																																
7.5	Monitoreos																																																
	Monitoreo de Agentes Físicos																							X	X	X	X																						
	Iluminación , Ruido																							X	X	X	X																						
	Monitoreo de riesgo disergonómico																							X	X	X	X																						
	Monitoreo de riesgo Psicosocial																							X	X	X	X																						
8	Evaluación del Sistema de Gestión																																																
	Actividades Preventivas	X					X				X				X						X				X				X				X																
9	Promoción de Seguridad, Salud, Ocupacional y Medio Ambiente																																																
	Boletines							X				X			X				X				X				X			X			X																
10	Premios y Reconocimientos				X							X						X						X				X																					
11	Actividades de Medio Ambiente																																																
	Inspección Planeada a la generación de residuos orgánicos y generales (no reaprovechables).										X													X																									
	Inspección Planeada a la generación de aceite residual														X																																		