PLAN DE ACCIÓN INTEGRAL

1	JUNIO/19	PAI-VEGGIES	ARA	JABC	PRGV
Rev.	fecha	Descripción	Propone	Conforme	Autoriza

Empresa Certificada en su Sistema de Gestión de Calidad. CERTIFICACIÓN APROBADA IQS ISO 9001

HOJA DE AUTORIZACIÓN

PROPONE

ING. ARTURO REYES AVILA

SUPERVISOR DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

CONFORME

ING. JUAN ALBERTO BLANCO CERVANTES

SUPERVISOR DE SEGURIDAD

AUTORIZA

ING. PEDRO ROBERTO GARCÍA VIDAL

GERENTE GENERAL

CONTENIDO

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO. 6
2. POLÍTICA INTEGRAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD EN EL TRABAJO Y PROTECCIÓN AMBIENTAL. 6
3. OBJETIVOS, METAS Y ALCANCES DEL PLAN DE ACCION INTEGRAL, METAS Y OBJETIVO EN SEGURIDAD INDUSTRIAL Y PROTECCION AMBIENTAL. 7
POLÍTICA Y PRINCIPIOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL. 7
4. ALCANCES. 10
5. DEFINICION Y ABREVIATURAS. 10
6. DESARROLLO DEL PLAN DE ACCION INTEGRAL. 11
6.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO O SERVICIO/ RELACIÓN DE ACTIVIDADES Y TAREAS. 12
DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO. 13
FUNCIONES. 14
6.2. ASPECTOS DE SEGURIDAD 16
6.2.1. ANÁLISIS DE RIESGO DEL PROCESO O SERVICIO IDENTIFICACION DE RIESGOS. 16
6.2.1. ANÁLISIS DE RIESGO DEL PROCESO O SERVICIO IDENTIFICACION DE RIESGOS. (ANEXO). 17
6.2.2. PROCEDIMIENTO DEL TRABAJO Y PRÁCTICAS SEGURAS. 18
(PROCEDIMIENTOS VEGGIES HEALTH DE MÉXICO S. D R.L DE C.V) 18
6.2.3. REQUERIMIENTO DE ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN. 19
(PROGRAMA DE CAPACITACIÓN POR CATEGORÍA) 19
(FS-22) PROGRAMA DE CAPACITACION 19
6.2.4. INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE INCIDENTES. 20
((FS-09) NOTIFICACION DE INCIDENTES ACCIDNTES) 20
6.2.5. Plan de Repuesta a Emergencia 21
INTRODUCCIÓN. 21
OBJETIVO. 21

ALCANCE. 21
MARCO NORMATIVO. 22
DEFINICIONES. 22
RESPONSABILIDADES. 24
ESTADOS DE ALERTA Y EMERGENCIA. DESARROLLO. 25
DESARROLLO 25
A) PRE-EMERGENCIA. 25
B) EMERGENCIA EN PROCESO. 26
C) POST-EMERGENCIA. 26
EVALUACIÓN DE RIESGOS Y PELIGROS. DESARROLLO. 27
DESARROLLO. 27
ACTIVIDADES PREVENTIVAS. 28
7. EVACUACIÓN DE PLATAFORMAS: DESARROLLO. 29
7.1. RUTAS DE ESCAPE. 29
7.2 CLAVES DE ALARMA. 31
7.3.ESTACIONES DE CONTEO Y RUTAS DE ESCAPE. 31
7.4. ABORDAJE Y DESEMBARQUE DEL HELICÓPTERO: 32
7.5.TRANSPORTE POR BARCO Y/0 LANCHA: 32
7.6.CANASTILLA DE TRANSBORDO DE PERSONAL (VIUDA): 33
7.7.USO DE LA PASARELA: 33
7.8.USO DE BALSAS SALVAVIDAS: 34
7.9.SALVAVIDAS CIRCULARES: 34
7.10. CHALECO SALVAVIDAS: 35
7.11. EQUIPO DE AIRE COMPRIMIDO: 35
7.12. PROCEDIMIENTO DE ABANDONO DE PLATAFORMA. 35
FUGA DE GAS NATURAL Y TOXICO (H2S): 36
RESCATE DE HOMBRE AL AGUA: 38
RESCATE EMPLEANDO EQUIPO ESPECIAL. 39
INCENDIO Y/0 EXPLOSION Y SU ACCION DE ATENCION: 39

DERRAMES: 41
TERRORISMO. 42
PRIMEROS AUXILIOS. 46
8. NOTIFICACIÓN DE EMERGENCIAS. 52
9. FUNCIONES PRINCIPALES DE LOS INTEGRANTES DEL GRUPO DE BRIGADA: ..55
9.1. REVISIONES DE SEGURIDAD. 58
9.2. ASPECTO DE SALUD EN EL TRABAJO. 58
9.2.1. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE AGENTES Y FACTORES DE RIESGO 58
9.2.2. PLAN DE VIGILANCIA MÉDICA. 60
9.3. ASPECTOS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL 61
9.3.1. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES 61
Introducción 61
Impacto ambiental 61
9.3.2. REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS PARA LOS ASPECTOS AMBIENTALES. 62
LEYES 62
NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA DE PROTECCIÓN AMBIENTAL 62
9.3.3. REQUERIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA 63
9.3.4. COMUNICACIÓN INTERNA Y EXTERNA DE LOS ASPECTOS AMBIENTALES, NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS. 63
9.3.5. CONTROL DE DOCUMENTOS Y RIESGOS. 63
9.3.6. CONTROLES OPERACIONALES AMBIENTALES 63
ANEXO. 64

1. GENERALIDADES DEL CONTRATO.

El presente plan de acción es realizado de acuerdo a los requerimientos contractuales contenidos en el anexo B y en base a lo estipulado en el anexo “SSPA” con la finalidad de llevar un control y administración de los riesgos inherentes a los trabajos a realizar por motivo del contrato.

2. POLÍTICA INTEGRAL DE SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD EN EL TRABAJO Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.

Veggies Health de México, S. de R.L. De C.V., (VHM) Documenta la presente **Política de Seguridad Industrial, Salud en el Trabajo y Protección Ambiental** conforme a los propósitos de la empresa y mediante la cual se indican los compromisos de sus operaciones, definiendo con ello el marco conceptual con el que se determinan, revisan y adecuan los objetivos establecidos por la organización, haciendo hincapié en que su comprensión radica en la difusión permanente de los conceptos siguientes:

- Brindar a nuestros clientes la experiencia de la organización en soluciones integrales, prácticas, oportunas, limpias e innovadoras, que satisfagan sus expectativas cumpliendo con las especificaciones técnicas y de cobertura del producto o servicio requerido, apoyándonos en todo momento con procedimientos y tecnología de vanguardia, procurando ofrecer en conjunto negocios seguros, sanos y sustentables a precios competitivos que aporten solidez en todas nuestras alianzas.

- Mantener en alto la responsabilidad laboral de la empresa con su personal mediante la capacitación y el adiestramiento permanente de sus habilidades, salvaguardando con ello su integridad física, cultivando conocimientos que le permitan un creciente desarrollo profesional y humano, fomentando en todo momento el trabajo en equipo, en el cual impacte de manera positiva la calidad, sanidad, seguridad y limpieza de los procesos que transformamos en productos y/o servicios por nuestros clientes.

- Asegurar que el sistema de gestión integrado e implementado en la organización basado en códigos tanto nacionales como internacionales (ISO9001:2008; NMX-CC-9001-IMNC-2009) se mantengan en proceso constante de mejora continua a través de revisiones programadas y ejecutadas bajo esquemas de inspección, verificación y auditoria (tanto interna como externas), los cuales brinden confianza permanente a nuestros clientes.

3. OBJETIVOS, METAS Y ALCANCES DEL PLAN DE ACCION INTEGRAL, METAS Y OBJETIVO EN SEGURIDAD INDUSTRIAL Y PROTECCION AMBIENTAL.

Objetivo general.- Proporcionar a todo el personal de la empresa, los conocimientos y lineamientos básicos para la aplicación de los programas y procedimientos preventivos de seguridad industrial. Como objetivo primordial es el mejoramiento de las condiciones de trabajo y de vida de la clase trabajadora, a través del cabal cumplimiento de las normas y de acciones que operen dentro de un marco de equidad. Esto permite y asegura el desarrollo integral del individuo y al mismo tiempo garantiza su preservación física y mental. Se busca disminuir los índices obtenidos de las estadísticas de riesgos de trabajo, mediante la implementación de acciones preventivas ya que la ausencia de estas genera un gran número de accidentes y enfermedades de trabajo. Los factores causantes de condiciones y actos inseguros propician una serie de consecuencias, en primera instancia para el trabajador y su familia, en segunda costos para la empresa, que provoca que los gastos de operación sean mayores, afectando directamente la productividad y la calidad de los productos, que por ende repercute en el costo de la vida social.

Objetivo específico.- Prevenir los eventos no deseados (Incidentes/accidentes) en los diferentes procesos y/o actividades que se desarrollen, a través del diseño e implementación de los programas de seguridad y salud en el trabajo, ajustados a las necesidades de cada proyecto, cliente o área, promoviendo condiciones y un medio ambiente de trabajo seguro, velando por la integridad física, salud social y emocional de los trabajadores, el medio ambiente y la propiedad de la empresa y/o cliente.

POLÍTICA Y PRINCIPIOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL.

La competitividad de VEGGIES HEALTH DE MÉXICO, S. DE R.L. DE C. V. se fundamenta en un compromiso de calidad, dirigido a la satisfacción integral de los requerimientos de nuestros clientes. Estamos convencidos que para obtener la calidad requerida en todos los procesos, es fundamental mantener una estricta disciplina de seguridad industrial y preservación del ambiente. Toda la organización que integra la empresa es consciente de la necesidad de mantener una relación de equilibrio entre sus actividades operacionales, trabajadores, entorno ecológico, patrimonio de clientes y el suyo propio, por tal motivo tiene establecido:

I. La dirección general y jefaturas son responsables del efectivo cumplimiento de las normas de seguridad, higiene y ambiente, sin embargo, todos los niveles de la organización tendrán sus responsabilidades individuales (la seguridad se define como materia obligada en cada procedimiento y tarea que se realice).

II. Crear las bases y sumar esfuerzos para lograr la satisfacción física, mental y laboral de los trabajadores, estableciendo las medidas y controles necesarios para mantener los equipos y maquinarias en excelentes condiciones, así como promover el desarrollo de sus actividades en condiciones seguras, controlando las situaciones que pudieran causar eventos no deseados.

III. Cualquier actividad; por importante que sea, sólo podrá ser realizada cuando se hayan cumplido los extremos de seguridad integral exigidos por la misma.

IV. Se considera el mantenimiento preventivo de los equipos como una condición básica para mantener la efectiva protección contra incidentes y/o accidentes.

V. Uso y cuidado del equipo de protección personal (EPP) en forma adecuada al riesgo laboral.

VI. Reportar las condiciones y actos inseguros que se detecten para prevenir incidentes/accidentes laborales.

VII. Mantener relaciones cordiales con todas las personas que hacen vida en la organización, con un trato más humano hacia todos, tomando como referencia el respeto de los más elementales derechos humanos que requiere cada trabajador.

VIII. Promover la divulgación de la política seguridad industrial a través de: charlas de seguridad, distribución a todos los trabajadores al momento de su ingreso y su colocación en carteleras visibles en todas las áreas de trabajo.

Misión.- Ser una opción sólida y permanente en el abastecimiento de productos y servicios, que generen satisfacción, confianza y seguridad a sus clientes; desarrollando proyectos sanos y productivos, que mantengan consolidación en la generación de empleos tomando en cuenta los recursos presentes y futuros, debido a que en la actualidad se presentan cambios constantes en la organización. Proporcionar a nuestros clientes un servicio de clase mundial, de alimentación y hotelería en instalaciones marinas y en tierra, que satisfagan y superen sus expectativas, se pretende al mismo tiempo colaborar en la construcción de un país que se integre al desarrollo turístico sustentable y respete íntegramente al medio ambiente.

VEGGIES HEALTH DE MÉXICO, S. DE R.L. DE C. V es una compañía que toma en consideración los retos y responsabilidades inherentes a su giro industrial, entorno social y mercado de competencia, por lo tanto nuestra misión como empresa integrada a un sector estratégico se sustenta en un pensamiento que ofrece por sí mismo puntos definidos de lo que como organización estamos dispuestos a asumir.

Misión de seguridad: Contribuir a la evolución y desarrollo de las diversas áreas de proceso, mediante programas integrales de comercialización diseñados para disminuir los riesgos y condiciones inseguras de trabajo, con el fin de lograr altos niveles de competitividad y calidad que nos identifique como una empresa líder, eficiente y autónoma, ofreciendo a nuestros clientes excelente servicio y atención como eje motor e impulsor de grandes transformaciones positivas con alto impacto en materia de seguridad industrial.

Visión.- Convertirnos en una empresa modelo y ejemplo, reconocida por la seguridad de sus procesos, productos y servicios, su constante desempeño, formación y actualización en materia de seguridad industrial y la generación de resultados de gran impacto en el desarrollo y mejoramiento de sus

actividades; procurando ser siempre ser una organización con altos niveles de efectividad en la aplicación de metodologías, técnicas y uso de tecnología de punta que nos permitan seguir siendo la abanderada con la insignia “Excelencia en servicios”.

Principios y valores.- VEGGIES HEALTH DE MÉXICO, S. DE R.L. DE C. V. tiene sus principios y valores como fuerzas impulsadoras para realizar bien el trabajo, así como también de proporcionarnos la cultura empresarial con la que contamos, lo que construirá el cimiento de la organización y generará beneficios para los trabajadores, que les permitirá identificar y promover el aprendizaje continuo y el compromiso que todos tenemos para con la empresa. VHM, S. DE R.L. DE C. V tiene los siguientes valores como principios que permiten orientar el comportamiento en función de ayudar a mejorar y satisfacer a sus clientes con mayor plenitud:

I. Productividad: Buscar la mejora continua de los procesos o servicios ya existentes, para obtener un producto eficiente enfocado a los complimientos requisitados por los clientes para alcanzar resultados de insumos de calidad.

II. Cumplimiento: Corresponder con los sistemas establecidos en la organización para efecto del producto y/o servicio, satisfacer de acuerdo a sus necesidades al cliente y cumplir con los trabajadores para su bienestar dentro y fuera de la institución.

III. Seguridad: Salvaguardar la integridad y bienestar del trabajador y de su familia, identificando los riesgos, condiciones y actos inseguros para evitar eventos no deseados (incidentes y accidentes).

IV. Lealtad: Compromiso de cumplir en tiempo y forma los procesos de producción como con los proveedores justificados en satisfacer a los clientes.

V. Responsabilidad: Tener el compromiso de ser mejores en la empresa, y responderle a la misma con productos y servicios que cumplan lo establecido por los clientes, de la misma manera dar un buen ejemplo fuera de la organización sobre los sistemas empleados dentro de ella.

VI. Estabilidad: Mantener un equilibrio estable que permita al sistema de la organización seguir funcionando correctamente en base a las normas de calidad.

VII. Conciencia ecológica: Cuidar, proteger y mantener el medio ambiente, como patrimonio de la humanidad. Establecer sistemas de preservación a la naturaleza que hay dentro de la organización, como también tratar de reciclar la mayoría de los recursos innecesarios para la compañía.

VIII. Justicia y equidad: en el trato con todos.

IX. Liderazgo: basando en preparación, capacidad, vanguardia y visión de largo plazo.

X. Pasión, tenacidad y coraje: por desempeñar el trabajo con alto compromiso por la industria a la cual pertenecemos y los proyectos vinculados a ella.

XI. Orgullo: en cada una las obras o labores que se realizan.

XII. Entendimiento: en que la empresa es el vehículo de desarrollo personal y las utilidades sólo una consecuencia de la correcta ejecución de la filosofía de la organización.

4. ALCANCES.

El presente plan deberá ser aplicado en cualquier situación que ponga en peligro la salud y la integridad física de los trabajadores, contempla el aspecto humano, así como todas y cada una de las herramientas, maquinarias y equipos a utilizar en las actividades en y durante el desarrollo de las actividades.

5. DEFINICION Y ABREVIATURAS.

Accidente de trabajo. - Es un evento no esperado donde hay lesiones físicas, desde las leves, incapacitantes, fatales como es la muerte, daños a terceros o a las instalaciones.

Activación de la respuesta a emergencia. - Es la cadena de comunicaciones y acciones que se origina desde el momento que se detecta la situación de emergencia y se da aviso al área designada, quien comunica a los niveles superiores para activar al plan de respuesta a emergencia.

Análisis de riesgo. - Conjunto de técnicas que coinciden en la identificación, análisis y evaluación sistemática de la probabilidad de ocurrencia de daños asociados con fallas en los sistemas de control, los sistemas mecánicos, factores humanos y fallas en los sistemas de administración, con la finalidad encontrar y/o minimizar las consecuencias a los trabajadores, población en general, medio ambiente, producción y/o instalaciones.

Área de trabajo. - Lugar físico de trabajo identificado y delimitado donde el trabajador desarrolla sus actividades.

Brigada de Emergencia. - Son los grupos de personas designadas y preparadas con propósitos específicos para atender coordinadamente las diferentes situaciones de emergencia y forman e integran la unidad de respuesta a emergencia (URE), de acuerdo al escenario que se presente como manifestación de la emergencia, por ejemplo, brigadas contra incendios, brigadas médicas, etc....

Condiciones Normales de Operación. - Situaciones en la que se realizan las actividades y que presentan una jornada típica en cada centro de trabajo.

Evento no deseado. - Suceso que se clasifica como incidente, accidente o fenómeno natural y genera un riesgo o afectación al personal, instalación y/o ambiente.

Enfermedad de trabajo.- Es todo estado patológico derivado de la acción continuada de una causa que tenga su origen o motivo en el trabajo o en el que el trabajador se ve obligado a prestar sus servicios.

Evacuación.- Abandono, Desalojo**.**

Higiene del Trabajo.- Es el método orientado al reconocimiento, Evaluación y Control de los factores de riesgo (Físicos, Químicos, Biológicos, Ergonómicos y Psicosociales) que se generan en el ambiente de trabajo y que causan enfermedades o deterioro del bienestar Físico, Biológico y Psíquico del trabajador.

Incapacidad permanente parcial.- Es la disminución de las facultades o aptitudes de una persona para trabajar.

Incapacidad permanente total.- Es la perdida de las facultades o aptitudes de una persona que le imposibilitan para desempeñar cualquier trabajo por el resto de su vida.

Incapacidad temporal.- Es la perdida de las facultades o aptitudes que imposibilitan parcial o temporalmente a un personal para desempeñar su trabajo por algún tiempo.

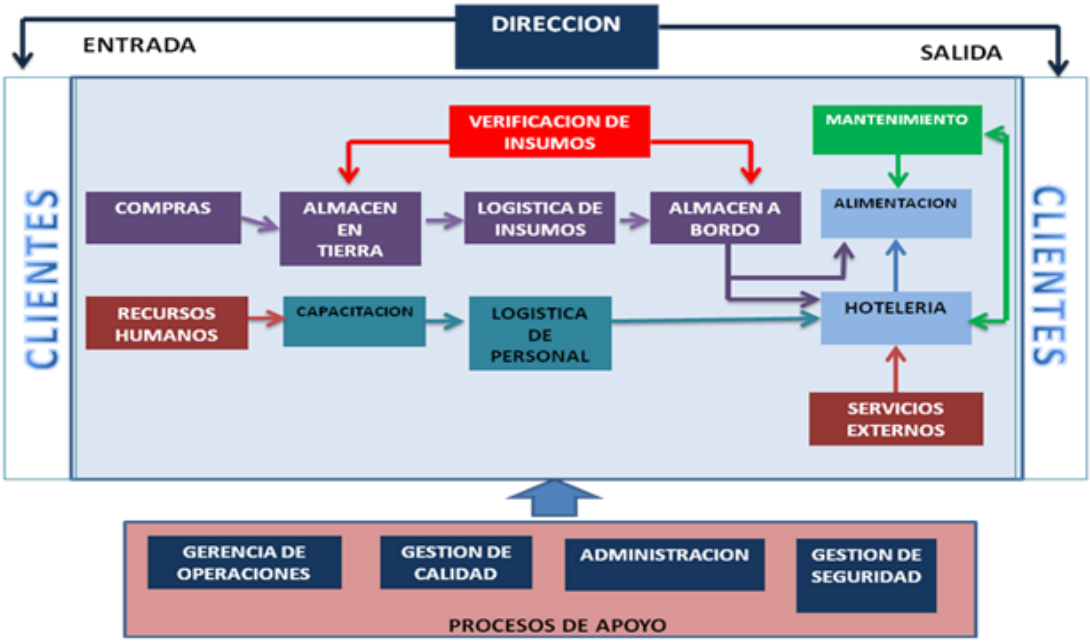
Incidente.- Acontecimiento no deseado que bajo circunstancias un poco diferentes pudo haber resultado en daño físico, lesión o enfermedad, o bien daño a la propiedad. Con frecuencia son llamados casi-accidentes.

Instalación.- Conjunto de estructuras, equipos de procesos y servicios auxiliares, dispuesto para un proceso productivo específico, así como edificios administrativos, las instalaciones forman parte de los centros de trabajo.

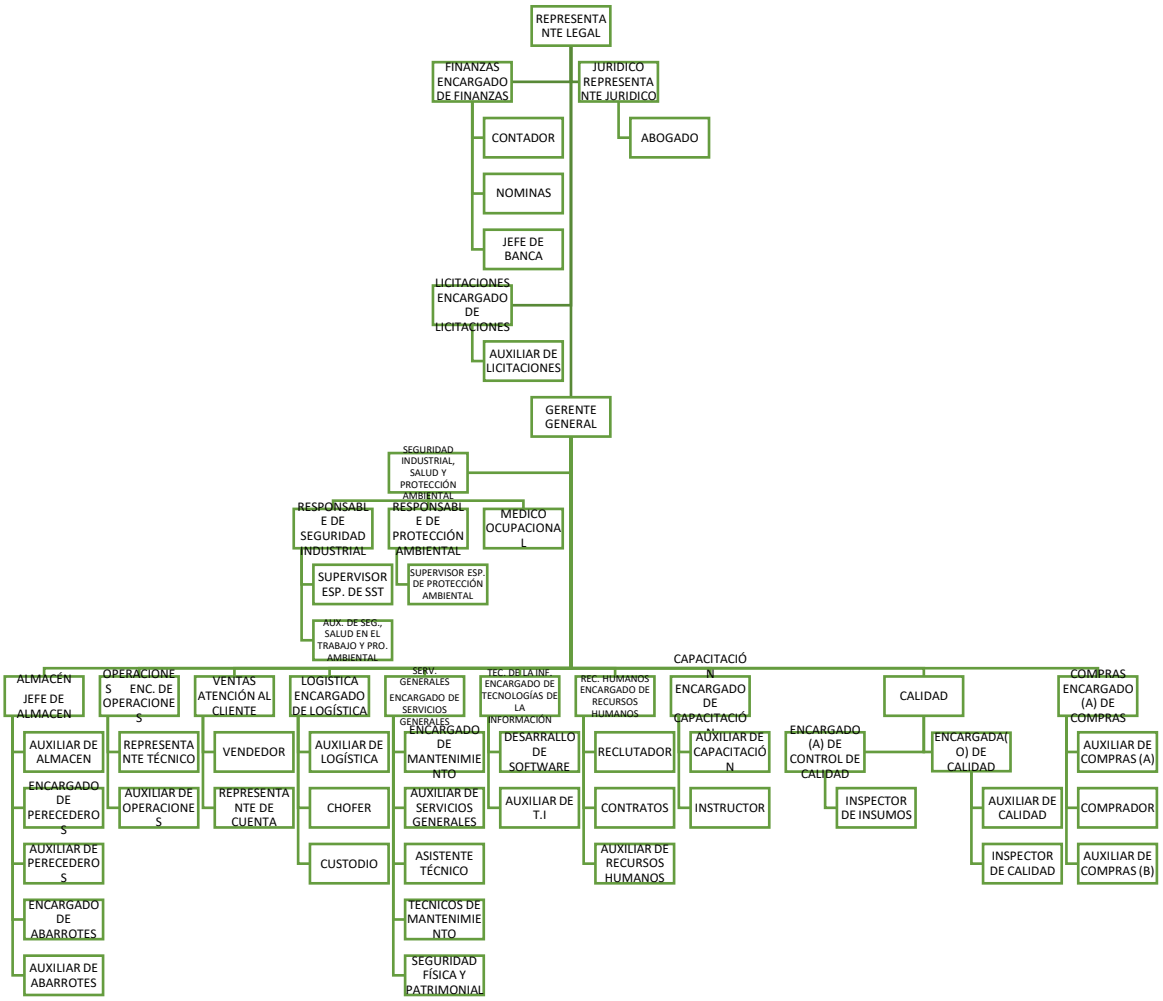
Puesto de Trabajo.- Conjunto de actividades Tipificadas en el profesiograma del contrato de trabajo, que son efectuadas por un trabajador de una categoría laboral determinada y que implica un tiempo y espacio específico sin que necesariamente sea un puesto fijo o estacionario.

6. DESARROLLO DEL PLAN DE ACCION INTEGRAL.

6.1. DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO O SERVICIO/ RELACIÓN DE ACTIVIDADES Y TAREAS.



ORGANIGRAMA



DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PROCESO.

Servicios de hotelería y comedor para empresas e instituciones.

FUNCIONES.

FUNCIONES EL ESPECIALISTA RESPONSABLE DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO.

Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.

- Elaborar y presentar las estadísticas de accidentabilidad, del personal durante el periodo de vigencia del contrato, el cual, debe reportarlo a cliente durante los primeros 5 días naturales de cada mes, turnando copia al área para la coordinación y atención de asuntos en materia de SSPA de la subdirección de confiabilidad.
- Comunicar a las diferentes áreas las responsabilidades y actividades para el logro en Materia de SSPA.
- Elaborar, coordinar y supervisar el cumplimiento de los Planes y Programas en materia de Seguridad, Salud en el Trabajo y Protección Ambiental, y en general todos los requerimientos del Anexo SSPA, establecidos al alcance del contrato.
- Participar en la investigación y análisis de los incidentes y accidentes y dar seguimiento a las recomendaciones derivadas de los mismos hasta su conclusión, cuando aplique.
- Elaborar, coordinar y/o supervisar según corresponda, el cumplimiento de pláticas diarias en materia de SSPA, de acuerdo a las actividades a desarrollar en las áreas de trabajo.
- Verificar el cumplimiento de los programas de auditorías efectivas acordados con la supervisión y de acuerdo a los alcances del contrato, dándole el seguimiento a las recomendaciones emitidas y elaborar el reporte de los indicadores.
- Capacitar al personal en materia de SSPA.

FUNCION DE SUPERVISOR ESPECIALISTA DE SEGURIDAD.

- Dar cumplimiento a los planes y programas de Seguridad aplicables al Anexo SSPA.
- Vigilar el cumplimiento de los procedimientos en el área de trabajo.
- Motivar y vigilar la actuación preventiva en materia de SSPA, detectando, reportando y corrigiendo los actos y condiciones inseguras mediante las auditorías efectivas y las medidas disciplinarias.
- Conocer, difundir y vigilar el cumplimiento del Plan de respuesta a emergencia.
- Participar en la investigación y análisis de los incidentes y accidentes y dar seguimiento a las recomendaciones derivadas de los mismos hasta su conclusión cuando así se requiera.
- Dar el cumplimiento a las pláticas diarias en materia de SSPA, de acuerdo a las actividades a desarrollar en las áreas de trabajo.
- Participar en la elaboración y aplicación de los permisos de trabajo con riesgo, análisis de seguridad en el trabajo y las listas de verificación que se gestionen motivo del contrato.
- Supervisor Especialista de Salud en el Trabajo
- Dar cumplimiento a los planes y programas de Salud en el Trabajo aplicables al Anexo SSPA.

- Dar el cumplimiento a las pláticas diarias en materia de Salud en el trabajo, de acuerdo a las actividades a desarrollar en las áreas de trabajo.
- Vigilar y brindar los servicios médicos preventivos atendiendo y examinando al trabajador; a fin de preservar el bienestar y la salud de los mismos.
- Llevar el control diario y el registro de las historias médicas de los trabajadores.

SUPERVISOR ESPECIALISTA DE PROTECCIÓN AMBIENTAL.

- Dar cumplimiento a los Planes y Programas de Protección Ambiental, y en general todos los requerimientos ambientales aplicables del Anexo SSPA, establecidos al alcance del contrato.
- Motivar y vigilar la actuación preventiva en protección ambiental, detectando, reportando y corrigiendo los actos y condiciones inseguras.
- Dar cumplimiento al programa de pláticas en materia de protección ambiental, de acuerdo a las actividades a desarrollar en las áreas de trabajo.
- Establecer métodos de control y de vigilancia ambiental.
- Emitir las instrucciones necesarias aplicables para la correcta ejecución de las actividades.
- Participar en los mantenimientos que se llevan a cabo con los equipos, maquinarias, en cuanto a la recopilación de los residuos.
- Clasificar, llevar el control y dar seguimiento final a la generación de los residuos peligrosos y no peligrosos.
- Verificar la limpieza de los contenedores de los residuos peligrosos y no peligrosos generados en las áreas.
- Llevar a cabo la inspección de los riesgos al medio ambiente por área de trabajo.

FUNCIONES DEL MEDICO.

- Capacitar y adiestrar al personal en materia de salud
- Supervisar que se lleven a cabo los programas de vigilancia médica.
- Dar platicas diarias en materia de salud
- Hacer revisiones diarias de la presión arterial a los operadores de grúas
- Supervisar los botiquines y equipo de primeros auxilios
- Capacitar a la brigada de primeros auxilios

6.2. ASPECTOS DE SEGURIDAD

6.2.1. ANÁLISIS DE RIESGO DEL PROCESO O SERVICIO IDENTIFICACION DE RIESGOS.

El personal es el responsable directo del cumplimiento de las medidas de seguridad establecidas en el Anexo “SSPA” y demás documentos oficiales, con el único objetivo de salvaguardar su integridad física.

Sin embargo, a continuación, se emiten en forma enunciativas algunas reglas básicas de seguridad:

- Portar correctamente su equipo de protección personal acorde a su complexión anatómica y en buen estado (en la ropa de trabajo no presentar dobleces en las extremidades superiores e inferiores, calzado acorde a su talla, los guantes apropiados etc.).
- Respetar las barricadas delimitadoras de áreas de trabajo.
- Familiarizarse con los planes de emergencia existentes en cada área de trabajo identificando puntos de reunión, rutas de evacuación etc.

6.2.1. ANÁLISIS DE RIESGO DEL PROCESO O SERVICIO IDENTIFICACION DE RIESGOS. (ANEXO).

6.2.2. PROCEDIMIENTO DEL TRABAJO Y PRÁCTICAS SEGURAS.

(PROCEDIMIENTOS VEGGIES HEALTH DE MÉXICO S. D R.L DE C.V)

6.2.3. REQUERIMIENTO DE ENTRENAMIENTO Y CAPACITACIÓN.

(PROGRAMA DE CAPACITACIÓN POR CATEGORÍA)

(FS-22) PROGRAMA DE CAPACITACION

6.2.4. INVESTIGACIÓN Y ANÁLISIS DE INCIDENTES.

((FS-09) NOTIFICACION DE INCIDENTES ACCIDNTES)

6.2.5. Plan de Repuesta a Emergencia

INTRODUCCIÓN.

Reiterando la importancia que tiene para nuestra empresa **Veggies Health de México S. de R.L de C.V**. el mantener la seguridad de nuestro personal, equipos y de las instalaciones de nuestro cliente, así como del medio ambiente, vemos necesario el prepararnos y preparar a nuestro personal para la intervención en cada uno de los sitios en que desarrollamos nuestro trabajo.

A continuación, se describe el plan de contingencia de seguridad y ambiental, el cual está enfocado para prevención y ataque de contingencias cuando estas se presenten. Ya que el cliente cuenta con instalaciones especiales, los procedimientos son específicos y acordes a las características del mismo. Es importante mencionar que este plan está enfocado para actividades costa afuera (áreas de plataforma).

En la empresa **Veggies Health de México S. de R.L de C.V**. estamos conscientes de que ningún centro de trabajo esta excepto de sufrir en cualquier momento una situación de emergencia, originada por diferentes causas, la cual nos conducirá a condiciones de riesgos para el personal, las instalaciones y el entorno ecológico.

Por tal motivo se determina el elaborar el presente plan de contingencia de seguridad y ambiental para brindar a nuestros colaboradores y clientes los medios necesarios para salvaguardar la integridad física del personal, bienes materiales y medio ambiente.

OBJETIVO.

Establecer la planeación y organización de la respuesta adecuada y efectiva para el control de una situación de emergencia a fin de mitigar los efectos y consecuencias de un evento no deseado hacia el personal, el medio ambiente y las instalaciones.

ALCANCE.

El presente plan deberá ser aplicado en cualquier situación que ponga en peligro la salud y la integridad física de los trabajadores, así como en aquellos casos en que las instalaciones o equipo de las instalaciones puedan dañarse la aplicación de este plan será en áreas de costa afuera.

Este plan contempla las actividades generales a realizar en caso de alguna contingencia por incendio, explosión, derrame, etc. y será de aplicación general para todo el personal de **Veggies Health de México S. de R.L de C.V** que realiza actividades para el proyecto en áreas de plataforma.

MARCO NORMATIVO.

- GUÍA PARA ESTRUCTURAR LOS PLANES DE RESPUESTA A EMERGENCIAS EN PEMEX EXPLORACIÓN Y PRODUCCIÓN.
- COMERI-145. LINEAMIENTOS PARA LA FORMULACIÓN DE LOS PLANES DE RESPUESTA A EMERGENCIAS.
- LEY GENERAL DEL EQUILIBRIO ECOLÓGICO Y LA PROTECCIÓN AL AMBIENTE- ARTÍCULO 147.

DEFINICIONES.

ABANDONO: La acción de dejar una instalación mediante uno de los sistemas de evacuación, con el fin de buscar refugio temporal y esperar el rescate.

ACCIDENTE: Evento o combinación de eventos que tiene(n) consecuencias tales como lesiones o muerte de los trabajadores propios o de contratistas, daños a terceros en sus personas o en sus bienes, al medio ambiente o a los bienes de petróleos mexicanos y organismos subsidiarios.

ACCIDENTES MENORES: En esta categoría se encuentran los accidentes que pueden ser manejados y resueltos por el personal de la instalación aplicando su propio plan de respuesta a emergencias. La movilización del personal y equipo de emergencia se considera innecesario.

ACCIDENTES MAYORES: En esta categoría se encuentran los accidentes graves, los cuales pueden ser manejados y resueltos aplicando de inmediato y en forma total el plan de respuesta a emergencias interno, regional y enlazándose con el nacional.

ACCIDENTES CATASTRÓFICOS: En esta categoría se encuentran los accidentes catastróficos, los cuales pueden ser manejados y resueltos aplicando de inmediato y en forma total el plan de respuesta a emergencias regional y enlazándose con el nacional.

ACTO HOSTIL O ACTO TERRORISTA: Es toda acción orientada a romper el orden de una sociedad y que se realiza en forma deliberada por una o más personas integradas o no como grupo.

1. Amenaza Terrorista
2. Atentado Terrorista

AMENAZA TERRORISTA: Es la advertencia o intimidación que se realiza mediante mensajes escritos o llamadas telefónicas y que generalmente tratan de conseguir que sus demandas sean cumplidas.

AMENAZA TERRORISTA: Es la advertencia o intimidación que se realiza mediante mensajes escritos o llamadas telefónicas y que generalmente tratan de conseguir que sus demandas sean cumplidas.

ATENTADO TERRORISTA: Es la acción que tiene como finalidad ocasionar daños físicos a las personas y/o instalaciones, así como causar psicosis a la población.

ALARMA: Fase inicial de los procedimientos que ponen en funcionamiento el plan de respuesta de emergencia frente a una amenaza de desastre o un desastre, así como riesgos al personal.

ANÁLISIS DE RIESGO: Es el análisis y evaluación de situaciones peligrosas en la instalación, mediante el empleo de metodologías y técnicas de simulación, que permiten identificar las consecuencias que se derivan de dichas situaciones, este análisis puede ser de naturaleza cualitativa o cuantitativa.

BRIGADAS DE EMERGENCIA: Es el grupo de personas designadas y preparadas con propósitos específicos, para manejar las situaciones de emergencia y que actúan como parte de la unidad de respuesta a emergencias (URE) en la instalación, de acuerdo al imprevisto que se presente como manifestación de la emergencia, por ejemplo, brigadas de contra incendio, brigadas médicas, etc.

CIRCUITO DE APOYO: Es el conjunto de instalaciones o centros de trabajo, que en caso de emergencia pueden proporcionar recursos materiales y/o humanos para el combate y control de la emergencia a la instalación afectada. Estos circuitos deben de definirse con anticipación a la emergencia e incluirse dentro de los planes de emergencia específicos de la instalación o centro de trabajo. Tendrán un carácter interno cuando las instalaciones de apoyo son pertenecientes a petróleos mexicanos y externos cuando los cuerpos de apoyo son de carácter privado, público o social.

CLASIFICACIÓN DE LA EMERGENCIA: Es el resultado de la aplicación de una metodología de análisis de riesgo, mediante la que se ponderan las consecuencias de la emergencia y su probabilidad de ocurrencia. Los impactos desde el punto de vista social, ambiental y económico son los aspectos considerados para clasificar las emergencias.

EMERGENCIA: Situación derivada de un evento o combinación de eventos que activa una serie de acciones inmediatas para controlarla, mitigarla o eliminarla.

FUGAS TÓXICAS: Salida o escape de un gas y/o líquido que puede poner en peligro la vida humana y entorno.

HURACÁN: Masa de viento tropical que gira alrededor de un centro de muy baja presión a velocidad del orden de 150 Km/Hr o más.

INCENDIO: Fuego que se escapa del control humano y que puede producir daños, tales como la pérdida de vidas humanas, el deterioro ambiental y destrucción de bienes materiales.

INCIDENTE: Evento o combinación de eventos que altera la actividad normal productiva sin causar daños, o bien, que bajo circunstancias diferentes hubiera resultado en un accidente.

PREPARACIÓN PARA LA EMERGENCIA: Todas las medidas técnicas, operativas, organizativas y de entrenamiento que se toman proactivamente, con el propósito de crear una organización de emergencia efectiva y eficiente que mitigará las consecuencias dañinas de un amplio número de eventos no planificados.

PUNTOS DE REUNIÓN Y CONTEO: Áreas predeterminadas donde el personal en una instalación se agrupa al ocurrir un hecho no planificado, con el fin de ser contado y registrado como a salvo.

PROTECCIÓN ACTIVA CONTRA EL FUEGO: El equipamiento, los sistemas y los métodos que se activan para mitigar los efectos dañinos de un fuego y / o una explosión; por ejemplo, el sistema de rociadores de agua.

PROTECCIÓN PASIVA CONTRA EL FUEGO: Equipos o sistemas y métodos que no requieren de controles del exterior para lograr un grado de protección contra el fuego; por ejemplo, una capa protectora aplicada a las superficies que brinda protección térmica contra los efectos del fuego (muros contra incendio).

RESCATE: Retiro del personal de un sitio en el que se encuentre en peligro inminente y hacia un refugio temporal.

RESPUESTA DE EMERGENCIA: Medidas controladas por el administrador de la emergencia (administrador del centro de proceso) como respuesta a accidentes e incidentes que requieren la movilización de cuadrillas o de equipos específicos de respuesta de emergencia (médicos, bomberos, control de pozos, helicópteros, técnicos, Embarcaciones, etc.).

RIESGO: Es la probabilidad de ocurrencia de un daño al personal, a terceros, al medio ambiente o instalaciones.

RESPONSABILIDADES.

Es responsabilidad del departamento de seguridad industrial y protección ambiental de **Veggies Health de México S. de R.L**, revisar e implementar la aplicación del presente plan de contingencia general, de supervisar que se efectúen visitas periódicas por parte de su personal a los centros de trabajo para aclarar posibles dudas o aclaraciones y para verificar que los trabajadores se encuentren informados de las acciones que tomarán en caso de que se presente alguna emergencia. Es también su responsabilidad el capacitar a su personal para que estos actúen de manera correcta cuando se presente una contingencia.

Es responsabilidad del supervisor de seguridad industrial y protección ambiental el verificar que el personal conozca el plan, para así aplicarlo en caso de algún evento no deseado. Además, se encargará de verificar que el personal de la empresa participe en los simulacros que se desarrollan periódicamente en áreas de plataforma, así como proporcionar a todo el

personal el material de apoyo requerido, las instrucciones necesarias y verificar que las instalaciones cuenten con los equipos necesarios para cubrir cualquier emergencia dentro de los centros de trabajo.

Es responsabilidad de los trabajadores en general, acatar las indicaciones del personal de seguridad industrial y protección ambiental y mantener disposición para que en caso necesario que se requiera de su apoyo, utilizar en todo momento el equipo necesario para combatir cualquier contingencia que se presente en las áreas de trabajo.

ESTADOS DE ALERTA Y EMERGENCIA. DESARROLLO.

DESARROLLO

En términos de desastres o contingencias se definen tres etapas: la Pre-Emergencia, la Emergencia en Proceso y la Post-Emergencia.

A) PRE-EMERGENCIA.

Es la etapa anterior a la presentación de un desastre y tiene importancia desde dos puntos de vista:

- PREVENCIÓN: En esta etapa se establecen las condiciones de trabajo con las normas de seguridad, para que todo el personal realice sus labores de tal manera que no se desencadene un accidente.

- PREPARACIÓN: En esta etapa se realizan ejercicios para que todos los integrantes del plan de contingencia general conozcan perfectamente su labor y los procedimientos de cómo actuar cuando se presente esta.

Podemos decir que lo más importante es la pre-emergencia, ya que, si prevenimos, es más difícil que ocurran accidentes o percances, y si estamos preparados para actuar, podemos evitar que la emergencia termine en un desastre.

Para **Veggies Health de México S. de R.L** el estado de Pre-Emergencia es similar al de alerta, el cual significa que todos los trabajadores deben de estar conscientes del peligro a que están expuestos en áreas de plataforma, para lo cual es indispensable que cada trabajador cuente con la capacitación y conocimientos técnicos esenciales que los auxilien para cubrir cualquier contingencia.

El estado de alerta significa estar preparados y conscientes todo el tiempo, con una actitud positiva y pendientes de las acciones realizadas por el grupo de trabajo.

B) EMERGENCIA EN PROCESO.

Es el tiempo que transcurre desde el momento en que se inicia, hasta que cesa la acción principal, termine o no en desastre. En esta etapa se efectúan los pasos correspondientes para salvaguardar la integridad física del personal y de las instalaciones del cliente. En esta etapa, el personal que conforma la brigada debe de estar muy consciente de sus obligaciones y las acciones que debe de realizar con la finalidad de asegurar la integridad física y mental del personal y de las instalaciones.

La emergencia comienza cuando ha ocurrido algún percance o desastre, sea del tipo industrial o ecológico. En estos momentos el personal debe de actuar de acuerdo a los procedimientos estipulados. Es importante destacar que en una emergencia todo el personal tiene la responsabilidad de ponerse a disposición de las indicaciones del supervisor de seguridad industrial y protección ambiental, el cual indicará las acciones a realizar.

En áreas de plataforma existen distintos tipos de contingencias tales como: explosión, incendio, fuga de gas (natural y toxico), hombre al agua, colisión de embarcaciones, abandono de plataforma, derrames, huracanes etc; por lo cual es importante contar con la capacitación adecuada para saber actuar de acuerdo al tipo de emergencia.

C) POST-EMERGENCIA.

Consiste en todas las acciones que se desarrollan después de una emergencia, y están encaminadas a restablecer las condiciones que prevalecían antes de la emergencia, en el menor tiempo posible. Generalmente estas acciones son correctivas y se enfocan a restablecer las condiciones respectivas, recomendaciones y/o aclaraciones.

Para que este plan sea útil, es necesario que:

1. La organización cuente con una brigada de emergencia que incluya personal capacitado en rescate, evacuación, primeros auxilios, prevención y combate de incendios, comunicaciones, etc.
2. Capacitación y actualización continúa al personal de la brigada.
3. Capacitación a todo el personal en las acciones específicas que les correspondan cuando se presente una contingencia.

Esta capacitación es teórica-práctica mediante simulacros y cursos de capacitación e información de acuerdo al programa de capacitación existente.

El éxito del plan de contingencia general depende del grado de conocimiento y entrenamiento que se tenga del mismo. La finalidad de proporcionar simulacros y cursos de capacitación es para tener conocimiento en rutas de evacuación de las plataformas o alrededores del área de plataforma, o centros de trabajo con el objeto de saber cómo proceder en caso de una contingencia.

EVALUACIÓN DE RIESGOS Y PELIGROS. DESARROLLO.

DESARROLLO.

La evaluación de riesgos es fundamental para garantizar la integridad física de los trabajadores de **Veggies Health de México S. de R.L** y también de las instalaciones propias y las del cliente. El conocer el tipo de riesgos a que se está expuesto y saber cómo actuar, es importante cuando se realizan actividades en áreas de plataforma, debido al alto peligro existente en las mismas.

Estos riesgos no solo los encontramos en el área de plataforma, sino también en tierra, desde el momento en que nos transportamos hacia el área de trabajo.

Los riesgos existentes en área de plataforma son los siguientes:

- Hombre al agua.
- Colisión de embarcaciones
- Accidente en helicóptero
- incendio.
- Explosión.
- Fuga de gas natural. (incendio y/o explosión).
- Fuga de gas toxico. (envenenamiento).
- Accidentes ocasionados por las actividades y circunstancias de las instalaciones.
- Huracán.

Para estar preparado para cualquier emergencia es necesario estar informado y capacitado para actuar al momento de presentarse esta. Algunas acciones que se recomiendan para estar mejor preparados cuando se realizan actividades costa fuera son:

- Leer, preguntar, recomendar y respetar las indicaciones donde se señale o prohíba alguna acción, como, por ejemplo: "no fumar.
- Revisar que las instalaciones eléctricas se encuentren en perfectas condiciones o no estén defectuosas.
- No acumular basura, ni amontonar muebles, material o equipo que no se usa en el área de trabajo y que pueda obstruir las rutas de evacuación o escape.
- No sobrecargar la toma de corriente múltiple.
- Desconectar los aparatos eléctricos al término de las labores.
- Realizar inspecciones periódicas al equipo y herramientas empleadas en las actividades.
- Familiarizarse con los dispositivos de seguridad que se encuentran en plataforma tales como tipos de alarmas, extintores, balsas salvavidas, etc.

Acciones que se realizan en una emergencia.

- Cada elemento de la brigada, tiene bajo su responsabilidad un área determinada y habrá de verificar que no quede gente en la misma cuando se presente una emergencia. Este grupo es el último en salir del lugar.
- Una vez que lleguen al punto de reunión, se hará un recuento del personal y se evaluara; en caso de existir algún lesionado se trasladara con el paramédico o médico.
- El recuento del personal lo harán con el sistema de pirámide, es decir cada trabajador se reportará con su jefe inmediato y este a su vez con su superior y así continuamente ascendiendo por la escala jerárquica hasta llegar al gerente de la empresa o personal con máxima autoridad.

ACTIVIDADES PREVENTIVAS.

Dentro de las actividades preventivas se encuentra en primer lugar la capacitación que recibe el personal, la cual es de acuerdo a las actividades que se desarrollan en plataforma y la cual está enfocada a la prevención de incidentes o accidentes. Esto se complementa con los procedimientos operativos con los que cuenta la compañía, platicas de seguridad industrial, salud ocupacional y protección ambiental que se realizan el área de plataforma, con inspecciones periódicas realizadas por el coordinador y el ing. De seguridad industrial y protección ambiental en áreas costa afuera, con recomendaciones en cuanto a los métodos de trabajo realizadas por los supervisores y con auditorías realizadas por personal del cliente en materia de seguridad industrial y protección ambiental.

Las actividades preventivas son la mejor manera de garantizar la seguridad de los trabajadores y de las instalaciones, es por eso que la compañía mantiene preocupación por el cumplimiento de las actividades antes mencionadas.

Debido a que la seguridad es responsabilidad de todos, las actividades preventivas se encuentran en todos los niveles de la compañía.

Gerente de la compañía Veggies Health de México S. de R.L:

Es responsable de canalizar los recursos financieros y materiales requeridos para dar cumplimiento en materia de seguridad industrial y protección ambiental. Con esta actividad **Veggies Health de México S. de R.L** garantiza que los trabajadores cuenten con la capacitación adecuada y con los equipos de seguridad adecuados que garanticen su propia seguridad.

Es responsable de programar los cursos de capacitación en materia de seguridad industrial y protección ambiental y de realizar visitas periódicas a los centros de trabajo con la finalidad de verificar el cumplimiento de la normatividad aplicable.

Con ello se garantiza que todas las actividades realizadas en área de plataforma se realizan con personal capacitado y consciente de los peligros.

Gracias a las visitas en los centros de trabajo se pretende detectar métodos de trabajos inseguros o acciones que puedan poner en peligro la seguridad del personal. Estos métodos inseguros se corrigen o en su defecto se emiten recomendaciones que garanticen la seguridad de los trabajadores y de las instalaciones.

Las pláticas de seguridad industrial, salud ocupacional y protección ambiental que proporciona el supervisor son de gran importancia debido a que tienen como objetivo la implementación de métodos de trabajos seguros, la prevención de riesgos o posibles contingencias y la concientización del personal en materia de seguridad industrial, salud ocupacional y protección ambiental.

Trabajadores de Veggies Health de México S. de R.L:

Son responsables de dar cumplimiento con lo estipulado en la normatividad de seguridad industrial y protección ambiental y de acatar las indicaciones emitidas por el supervisor de seguridad industrial y protección ambiental relacionadas con la seguridad y el cuidado del medio ambiental.

Dentro de la compañía, el trabajador ocupa un lugar especial, es por ello que su seguridad y desarrollo es importante para **Veggies Health de México S. de R.L**. Al mismo tiempo los trabajadores tienen la responsabilidad de detectar situaciones inseguras, métodos de trabajos que estén de acuerdo a la normatividad o situaciones que pudieran poner en peligro la integridad de personal. Estas detecciones son de vital importancia para la compañía, pues con ellas se pretende eliminar la exposición a riesgos.

7. EVACUACIÓN DE PLATAFORMAS: DESARROLLO.

DESARROLLO.

Se entiende por evacuación, el conjunto de acciones para trasladar a un grupo de personas de una zona de alto riesgo a un área de seguridad en el menor tiempo posible.

7.1. RUTAS DE ESCAPE.

Las rutas de escape son esenciales en las instalaciones costa-fuera; por lo que todos los materiales y equipos deben ser almacenados en forma correcta. Las vías de acceso, rutas de

seguridad y equipos de contraincendios deben estar limpios y libres de materiales para tener fácil acceso. Todos los pasillos deben estar libres. Los derrames de aceite deben ser limpiados inmediatamente. El aceite y otras sustancias similares que puedan presentar peligro de fuego por fuente de ignición o combustión espontánea deben ser identificados y almacenados de manera segura en contenedores de metal.

Con el propósito fundamental de preservar la vida de los trabajadores de **VEGGIES**, es necesario planear y adiestrar a todos ellos en el uso del equipo de emergencias y los pasos a seguir al presentarse una contingencia. Es indispensable que se efectúen periódicamente las prácticas de simulacro para contingencias mayores, tales como:

- Incendio
- Descontrol de pozos
- Abandono de plataforma
- Fuga de ácido sulfhídrico (h2s).
- Fuga de gas natural.
- Hombre al agua.

En caso de ocurrir cualquiera de estos eventos su participación es muy importante, pero debe ser bajo un procedimiento previamente establecido y para el cual esté autorizado a participar.

Para ello el trabajador será responsable de:

- Conocer las claves de alarma de la instalación.
- Conocer cuál será su función en una emergencia.
- Conocer la línea de mando.
- Qué son las estaciones de conteo y dónde se ubican.
- Conocer las rutas de evacuación.
- Participar en todos los simulacros que se le indiquen.

Generalmente no se espera una evacuación total de la instalación; sin embargo, la presencia de gas, un incendio sin control o un descontrol de pozo podrían alertar para el abandono de la misma, es por eso que es muy importante conocer los distintos tipos de alarmas que existen en plataforma.

7.2 CLAVES DE ALARMA.

Verde: Encendida significa que el sistema de sensores e instalación eléctrica está trabajando y que no tiene alguna falla. Si está apagada significa que el equipo tiene una anomalía o está fuera de servicio.

Roja: Significa que en algún lugar de la plataforma existe fuego o un incendio

Ámbar: Parpadeando significa que existe presencia de gas combustible (gas natural). Cuando existe un repiqueteo de la alarma, significa que el límite de explosividad es alto.

Azul: Significa que existe fuga de gas tóxico (gas sulfhídrico). Parpadeando significa que el límite de explosividad está en 20% o más. En este momento habrá también una alarma sonora tipo sirena de policía y el personal tendrá que evacuar la zona.

Blanca: Significa que se procederá al abandono de la plataforma por incendio, fuga de gas tóxico o gas combustible.

Morada: Significa que uno o más personas cayeron al agua "hombre al agua'', y el personal que ve a la persona que caen al agua no lo debe de perder de vista hasta que este último sea rescatado.

7.3. ESTACIONES DE CONTEO Y RUTAS DE ESCAPE.

Ante la eventualidad de la presencia de gas H2s en el lugar; existen 3 tipos de condiciones que debemos conocer:

- **Condición 1:** H2s entre 10 y 19 ppm, peligro moderado para la vida y la salud.
- ***Condición 2:*** H2s entre 20 y 50 ppm, peligro potencial para la vida.
- ***Condición* 3:** H2s mayor a 50 ppm, peligro extremo para la vida.

Ante cualquier condición se tiene que realizar lo siguiente **(Cía. VEGGIES):**

- Interrumpir actividades y dirigirse a la zona de canteo.
- Tratar de identificar el origen de la fuga.
- Si para llegar a la zona de conteo se debe pasar por el lugar de la fuga póngase inmediatamente su equipo de respiración autónomo.
- Camine, no corra.
- Espere instrucciones de su supervisor de seguridad o responsable de la instalación.

Estando en la instalación usted debe tener definida la ubicación de su dormitorio, así corno los lineamientos y los horarios correspondientes. Debe saber qué bote le corresponde en caso de un simulacro o contingencia real.

Otra actividad relevante e importante al momento de evacuar una plataforma, es el correcto y adecuado uso de los dispositivos empleados para evacuar la misma. A continuación, se describen procedimientos básicos para el uso de dichos dispositivos.

7.4. ABORDAJE Y DESEMBARQUE DEL HELICÓPTERO:

Antes de abordar un helicóptero, usted debe conocer los procedimientos básicos de seguridad para su viaje:

- Nunca se ubique en la zona de aterrizaje (helipuerto) durante el despegue o aterrizaje del helicóptero. En plataformas, debe quedarse en el nivel bajo (inferior al helipuerto).
- Nunca intente avanzar o acercarse al helicóptero para abordarlo hasta recibir la autorización de parte del piloto o controlador de vuelos.
- Cuando sea el primero en la fila de abordar, mantenga contacto visual con el piloto, antes de avanzar, siga sus instrucciones, mediante señales manuales.
- El piloto siempre tiene la autoridad y el mando durante el vuelo. Todas las decisiones están a su cargo.
- En una situación de emergencia los pasajeros deben quedarse en sus asientos con los cinturones puestos y mantener su cuerpo ligeramente inclinado hacia el frente.
- Nunca intente salir del helicóptero.
- Nunca infle su chaleco salvavidas dentro del helicóptero. Si usted desconoce o tiene dudas en relación con el helicóptero que usted está abordando, pregunte al piloto.
- Nunca fume en o alrededor del helicóptero.
- Nunca camine cerca o alrededor del rotor trasero. Nunca vaya más lejos del área de compartimiento del equipaje.
- Use siempre su equipo de protección personal. No olvide sus tapones auditivos u orejeras.
- Si por algún motivo algunas de sus pertenencias son llevadas por el viento no trate de ir por ellas, podría encontrarse en peligro.

7.5. TRANSPORTE POR BARCO Y/O LANCHA:

El capitán siempre tiene la autoridad y el mando durante el viaje, por lo que todas las decisiones están a su cargo. Si tiene alguna inquietud diríjase con él. Siga las siguientes recomendaciones:

- Nunca olvide ponerse chaleco salvavidas antes de abordar el barco y/o lancha en el que va a viajar. Asegúrese de colocárselo correctamente.
- Aborde con cuidado el barco y/o lancha. Si tiene más de una mano ocupada con equipaje haga varios viajes o consiga ayuda, pero no suba con ambas manos ocupadas.

PIENSE Y PREGUNTE QUÉ HACER EN CASO DE EMERGENCIA

7.6. CANASTILLA DE TRANSBORDO DE PERSONAL (VIUDA):

- Debe colocarse siempre su chaleco personal cuando esté usando la canastilla (viuda).
- Al bajar la canastilla al piso del barco, se debe poner el equipaje en el centro de la base de la canastilla.
- Esté pendiente de su turno al momento de abordar la canastilla.
- De un paso y párese fuera de los límites de la canastilla mientras coloca su cara hacia el centro y sujétese fuertemente de las cuerdas de la canastilla cruzando ambas manos.
- Con el fin de absorber impactos mantenga sus rodillas ligeramente dobladas durante el levantamiento o descenso de su canastilla. No se deben subir más de las personas para la cual está diseñada la viuda.
- Nunca salte de la canastilla hasta que toque un plano firme o seguro.

"OBSERVE AL GRUERO AL MOMENTO DE LA MANIOBRA':

7.7. USO DE LA PASARELA:

La pasarela es un dispositivo semejante a una escalera, la cual uno de sus extremos está sujeta a la plataforma mientras que el otro extremo tiene movimiento para suspenderse sobre la cubierta del barco o lancha con ayuda de la grúa de la plataforma. Una vez que la pasarela está sobre la cubierta de la embarcación, deben de seguirse los siguientes pasos:

- El personal debe de formarse, ya que el acceso a la pasarela es de una persona tras de otra.
- Estar alerta de las indicaciones por parte del marinero, ya que este dará la indicación en el momento seguro para abordar la pasarela.
- Estar alerta de la alarma que se activa al incrementarse la marea o el movimiento de la embarcación. En el momento que se active la alarma, el personal que estaba pendiente por subir, deberá suspender el ascenso y quedar a las órdenes del capitán. Cuando las condiciones regresen a la normalidad el capitán dará la orden para que el personal reanude el ascenso o descenso.
- Al momento de abordar la pasarela, el personal debe de caminar lo más seguro posible y sujetado de los pasamanos

- Para evitar cualquier accidente posible. Es importante que todo el personal avance lo más rápido posible sin correr y teniendo precaución por el compañero que lleva por delante.
- Está prohibido llevar objetos en las manos, con la finalidad de asirse con las dos manos de los barandales.

7.8. USO DE BALSAS SALVAVIDAS:

Las balsas salvavidas o cápsulas se usan para abandonar la plataforma durante casos de emergencia.

- Se deben asegurar que estos equipos estén inspeccionados y en condiciones de operación para una emergencia.
- Usted y sus compañeros se deben asignar responsabilidades y funciones para cuando tenga que ocurrir un lanzamiento de estos dispositivos salvavidas, así como para la inspección y mantenimiento de los mismos.
- En caso de alguna emergencia, solamente una persona será la responsable de arrojar la balsa al mar, para lo cual debe de quitar el seguro con el que cuentan y arrojarla teniendo en consideración la dirección del viento.
- Con el chaleco salvavidas bien abrochado y ajustado al cuerpo, baje al muelle directamente a donde está la balsa y el personal.
- Quítese los zapatos, cinturón con hebilla y accesorios filosos.
- Una vez que los integrantes o trabajadores se encuentren dentro de la balsa, el supervisor de seguridad industrial y protección ambiental se encargará de cortar la cuerda.
- Recuerde que usted y sus compañeros recibirán entrenamiento especializado y/ o participarán en simulacros rutinarios.
- Mantenga la disciplina, que nadie se pare dentro de la balsa y se quite el chaleco salvavidas.

7.9. SALVAVIDAS CIRCULARES:

Las embarcaciones o plataformas cuentan con números suficientes de salvavidas circulares, con sus respectivas cuerdas de vida distribuidas estratégicamente y estos se pueden localizar de acuerdo a los planos distribución de equipo de seguridad y salvamento de la instalación.

7.10. CHALECO SALVAVIDAS:

Cada personal cuenta con su chaleco salvavidas, el cual le es asignado al momento de subir a laborar al área de plataforma, además en los centros de trabajo cuenta con contenedores de chalecos, con cantidad suficiente para el personal que se encuentra laborando en el área industrial.

7.11. EQUIPO DE AIRE COMPRIMIDO:

Este equipo es utilizado cuando el aire del ambiente está contaminado con una concentración de gases tóxicos no respirables, y la cantidad es menor del 16 % de oxígeno en la atmósfera.

El departamento de seguridad industrial y protección ambiental tiene la responsabilidad de verificar el cumplimiento de capacitación e instrucciones sobre el uso del equipo de respiración autónoma a todo el personal de la Cia. **Veggies Health de México S. de R.L** que labora en plataforma.

En plataforma existen dos tipos de equipos de respiración

- Equipo de aire comprimido de 30 minutos.
- Equipo de aire comprimido tipo cascada.

7.12. PROCEDIMIENTO DE ABANDONO DE PLATAFORMA.

1. En caso de que el abandono de plataforma sea en combinación con el incendio mayor y/o fuga de gas, el superintendente de la plataforma coordinará el paro general, dará la voz de incontrolable el siniestro y accionará la alarma de abandono de plataforma.
2. El coordinador de telecomunicaciones por parte del cliente, comunicará a control marino de la emergencia correspondiente y solicitará la información siguiente:
    - Embarcaciones cercanas
    - Tiempo de arribo a la zona de emergencia

3. El administrador revisará los camarotes de la habitacional verificando que todo el personal haya acudido a su estación de salvamento.
4. Al escuchar la alarma de abandono, el personal de **Veggies Health de México S. de R.L** que se encuentra laborando en el área de plataforma debe utilizar los chalecos salvavidas que se les asignan cada vez que suben al área. El personal que se encuentre descansando en la habitacional, se colocará el chaleco que se encuentra en el camarote y se dirigirá al punto de reunión previamente establecido con el supervisor de seguridad industrial y protección

ambiental.

5. El personal debe dirigirse con paso rápido y sin correr a su bote de salvamento o balsa inflable asignada y ponerse a disposición de quien lleva el mando de la operación.
6. Los encargados de accionar las balsas salvavidas activarán estas para que personal de la compañía empiece a abordarlas. El supervisor de seguridad industrial y protección ambiental tiene la responsabilidad de contar al personal que entre al mismo, sentándose éstos en los lugares adecuados y sin pararse para evitar accidentes.

FUGA DE GAS NATURAL Y TOXICO (H2S):
Desarrollo.

Cuando una persona reciba olor a gas o combustible, o detecte una fuga de gas toxico inmediatamente debe avisar al supervisor u operador en turno para que investigue inmediatamente. De tratarse de una fuga pequeña el personal no deberá de tratar de eliminarla. En este caso el personal debe de evacuar el área en dirección contraria al viento hasta un lugar seguro.

Es responsabilidad del supervisor de seguridad industrial y protección ambiental el dar aviso de la fuga al personal de cliente. El supervisor de seguridad industrial y protección ambiental tendrá la responsabilidad de reingresar a los trabajadores al área de trabajo hasta que la fuga haya sido eliminada en su totalidad y personal del cliente de la autorización para que el personal reingrese a sus actividades.

De tratarse de una fuga mayor también se deberá activar la alarma y retirarse del lugar observando la dirección del viento y la salida del producto fase gas líquido.

Si existe brigada de emergencia, estos deberán presentarse en el lugar tomando en cuenta llevar el equipo de protección que se requiera para atacar cualquier problema que se pudiera presentar con el personal de la compañía. Este equipo puede ser equipo de aire autónomo con cilindros de aire a presión para 30 o 60 minutos de duración y explosímetros. En estos casos el personal tiene prohibido el tratar de ayudar a personal del cliente en el combate a la emergencia. Se deberá evacuar al personal que no tenga que realizar actividad en el lugar y verificar que todo el personal se encuentra a salvo.

Si personal del cliente no puede aislar o bloquear la fuga utilizando los dispositivos propios del sistema, se deberá proceder a ponerse a disposición del personal del cliente para evacuar la instalación, en ese momento se establece el estado de emergencia del tipo mayor y el personal que conforma la brigada junto con el supervisor de seguridad industrial y protección ambiental deben organizarse para proceder con los procedimientos de emergencia de la instalación.

Recomendaciones.

- Identificada la fuga se procederá a evacuar el lugar o la plataforma, dependiendo de la característica del problema y la magnitud de esta.
- Se monitorea con el analizador de oxígeno. Al activarse este con su alarma indicando que el porcentaje de oxígeno ha bajado a menos del 19%. Activar la alarma inmediatamente. Se deberá retirar del área y notificar al supervisor del cliente y personal del área de la situación.
- Cuando se tenga que realizar labores en instalaciones costa afuera, plataformas de producción, rebombeo, separación, etc. Se deberán observar los reglamentos de seguridad industrial del cliente y desde que se aborde la lancha o helicóptero, recordar que el chaleco salvavidas es algo que se debe tener a mano y puesto al subir o bajar en las canastillas de izaje o al abordar helicópteros. Si el capitán del transporte a cargo lo requiere, se tendrá puesto durante el trayecto de ida o vuelta hacia plataformas o hacia tierra. Al subir a plataformas diversas se deben acatar los reglamentos al pie de la letra ya que estos son mandatorios. Si tenemos necesidad de permanecer pernoctando en ella, deberemos de leer las instrucciones de seguridad que en cada cabina existen y familiarizarnos con las áreas, rutas de escape, salidas de emergencia, sonidos de alarma con sus diferentes indicaciones para simulacro o abandono de plataforma, situación de las cápsulas de supervivencia y sobre todo identificar a la cual se nos ha asignado en caso de una emergencia. Todo el tiempo debemos de verificar hacia donde se encuentran los vientos dominantes, visualizando el cono de dirección de vientos.
- Al laborar en las áreas observar ubicación y recordar sistemas de comunicación, extintores contra incendio, botones de alarma, colocación de sistemas contra incendio del tipo rociadores o monitores que en algún momento pueda ser utilizado para sofocar un incendio; en fin familiarizarse con las áreas y la colocación de equipos que en alguna emergencia pudieran ayudarnos a contrarrestar algún problema y en el que nuestra participación sea de utilidad. Aún en situaciones difíciles conserve la calma y recuerde las instrucciones que previamente haya recibido, vaya al sitio que se le ha asignado no alterando el orden de las cosas al ir a algún sitio equivocado. Pregunte a los supervisores de seguridad o a sus superiores cuando tenga dudas con algún equipo, válvula o maquinaria, que se tenga que usar y que no se tenga la certeza que es el indicado.
- Se recomienda también que cuando se labora en plataformas y barcazas, cuando se tengan que realizar labores en sitios alejados en donde no esté personal laborando, que las actividades se realicen por parejas ya que esto ayuda a que si uno de ellos tiene una emergencia, el otro lo ayuda, si no es posible da la voz de alarma para ayudar a rescatar a la persona en peligro.
- Familiarícese con los lugares de reunión en caso de emergencias, ubíquelos y recuérdelos al sonar la alarma.

RESCATE DE HOMBRE AL AGUA:

DESARROLLO.

En este tipo de emergencia nos encontramos con situaciones en que puede ser factible el rescate cuerpo a cuerpo, siendo esta técnica, la de mayor riesgo, por lo tanto, la decisión de emplearla es de lo más personal para el rescatista, pues para tomarla es necesario tomar en cuenta factores muy importantes como son los siguientes:

- Nunca realizar un rescate personal sin chaleco salvavidas, el cual deberá estar colocado firmemente con seguridad; esto es, ajustado al cuerpo con las correas tanto del tórax como del cuello. De no tenerlo colocado de esta manera existe la posibilidad de que al caer al agua, el chaleco se zafe o lo lesione al entrar al agua debido a la tensión superficial del agua y su densidad
- Recordar que es más fácil flotar en aguas saladas que en aguas dulces debido a la densidad del agua.
- Nunca lanzarse al agua a rescatar a alguna victima sin antes tener puesto su chaleco salvavidas. Estar atado a una cuerda de vida y sin que exista otra persona presente en la misma.
- Deberá de deshacerse de algunas prendas como zapatos-chamarras o algún otro objeto que le impida la movilidad dentro del agua.
- Tener presente que las víctimas se encuentran en un estado de desesperación, por lo tanto, tratarán de asirse a cualquier objeto pudiendo tomar al rescatista como tal y llegar al grado de ahogarlo; por lo que se recomienda aproximarse a la víctima por su espalda y tomarlo pasando el brazo por su cuello ayudándolo de esta manera a mantener su cabeza a flote y evitar ser presa de la misma.
- Si el rescate se realiza en un lugar con mucha corriente, se deberá de llevar a la víctima y a la orilla en forma diagonal para evitar al máximo nadar en contra corriente.

De no tomar en cuenta las recomendaciones anteriores es muy probable que pase ser de un rescatador a una víctima.

Si usted cae al agua y se encuentra flotando, trate de alejarse de la propela de la embarcación más próxima pues esta puede lesionarlo en alguna parte del cuerpo. Trate de acercarse a plataformas o algún muelle cercano ya que existe la posibilidad de que la broca que se deposita en sus partes sumergidas, es el lugar donde este pequeño molusco se desarrolla formando costras con estructuras filosas que cortan como si fueran navajas de rasurar al tener contacto con él. Nunca debe de perder la calma, si se encuentra cercas de una plataforma marina evite que las corrientes lo arrastren entre los breases de la sub-estructura donde es más difícil que lo observen desde las alturas.

RESCATE EMPLEANDO EQUIPO ESPECIAL.

Para el rescate de una persona en el agua, el personal que preste el auxilio deberá de seguir este procedimiento el cual está enfocado a salvaguardar la integridad tanto de las víctimas como de los rescatistas. Es necesario verificar que en las embarcaciones y en los sitios de trabajo se cuente con suficiente equipo para rescate; como son aros salvavidas y tejos flotantes con suficiente cuerda con piña de tiraderas para ser lanzados hasta la o las víctimas, ya que este equipo significa el contacto entre la víctima y el rescatista.

En costa afuera se cuenta con las balsas salvavidas inflables automáticamente (cacahuates) y las capsulas de supervivencia, mismas que cuentan con tejos flotantes los cuales tienen forma de dona pequeña aproximadamente de 35 cm de diámetro y unida a una cuerda suficientemente larga para poderla arrojarla persona que tenga el primer contacto con la victima deberá de dar la voz de alarma que enuncie hombre al agua sin perderlo(a) de vista, para que sea transmitido a toda la embarcación o lugar donde exista la emergencia. Posteriormente deberá de arrojarse un aro salvavidas o en su defecto algún material flotante del cual la víctima se pueda asir (madera, boyas, etc). Si la víctima se encuentra cerca de la cubierta o borde del muelle, también se le puede ayudar a la persona arrojándole una cuerda o utilizar cualquier objeto con el cual pueda alcanzar a la víctima para sacarlo del agua.

INCENDIO Y/O EXPLOSION Y SU ACCION DE ATENCION:

DESARROLLO.

Un incendio varía mucho en su desarrollo ya que depende de muchas variables y es por eso que es difícil definir un procedimiento único de actuación, sin embargo, aquí se muestran algunos lineamientos generales.

Desarrollo. "aplicable en tierra y plataforma"

<u>Si se detecta un incendio se debe realizar lo siguiente:</u>

Nivel 1

1. Dar la voz de alerta gritando "fuego".
2. Comuníquelo a cualquier persona que cuente con radio portátil o directamente con el personal de seguridad.
3. Tomar el extintor más cercano, verificar que sea del tipo adecuado a la clase del fuego. Si se cree capaz y cuenta con la capacitación adecuada, combata el incendio. Esto en los

casos en que el incendio no sea de gran magnitud.
4. Colocarse a favor del viento.
5. Quitar el seguro (romper el sello dando un giro al seguro y estirarlo).
6. Iniciar el combate del fuego aplicando el contenido del extintor a la base de las flamas y haciendo un movimiento de barrido.

Nivel 2

1. Al escuchar la alarma cada integrante de la cuadrilla de incendios tomará el extintor más cercano y acudirá al incendio (caso tierra). Para el personal que se encuentra en plataforma, estos se pondrán a la disposición y ordenes de personal del cliente, quienes están autorizados para atacar el incendio.
2. Si el fuego tiene una magnitud importante se usarán 2 extintores a la vez. (caso tierra)
3. Si la primera cuadrilla no apaga el fuego se retiran hacia atrás y una segunda cuadrilla continua el combate. La primera cuadrilla regresa por más equipos y se vuelve a formar detrás de la segunda cuadrilla para darle apoyo.
4. El resto del personal acarreará extintores de otras áreas y los proporcionará a la brigada de incendios, no se debe intentar ayudar a la brigada disparando el equipo a menos que el coordinador lo solicite.

En caso de escuchar la señal de alarma:

- Conserve la calma.
- Apague el equipo que está operando.
- Salga del área por el camino establecido y por la puerta correspondiente y diríjase al punto de reunión determinado para el área en que se encuentra en el momento de la emergencia.
- Abandone el área caminando y de manera ágil y ordenada hasta llegar al punto de reunión,
- No deje obstrucciones en los pasillos.
- Al llegar al punto de reunión, reportarse con el responsable del punto y espere a recibir indicaciones.

Nota: Las personas ajenas a la empresa (contratistas, compradores, vendedores y prestadores de servicios en general) deberán de evacuar las áreas donde se localizan y dirigirse al punto de reunión establecido acompañados de la persona que lo está atendiendo (caso tierra).

Si se detecta una explosión se debe realizar lo siguiente:

1. Dar la voz de alerta a sus compañeros en el caso de que estos no se hayan percatado.
2. Comuníquelo a cualquier persona que cuente con radio portátil o directamente con el personal de seguridad.
3. Diríjase a su punto de reunión lo antes posible, teniendo en cuenta que la calma es muy importante.
4. Una vez que esté situado en el punto de reunión y con todo el personal de su cuadrilla de trabajo, ponerse a disposición de las órdenes del supervisor de seguridad industrial y protección ambiental. Para estos casos lo más recomendable es evacuar o alejarse lo más posible del siniestro, verificando la dirección del viento.
5. Si la cuadrilla contra incendio de **VEGGIES** está lo suficientemente capacitada y personal del cliente le solicita su ayuda, correrá bajo su propio riesgo el apoyar a personal del cliente en el combate del siniestro. Para estos casos, el personal de la brigada se pondrá a las órdenes del personal del cliente.
6. El personal que no sea integrante de la brigada, deberá estar alerta de las indicaciones por parte del cliente en caso de que la evacuación de la plataforma se presente. Es responsabilidad del supervisor de seguridad industrial y protección ambiental verificar que todo el personal cuente con su chaleco salvavidas.
7. Todo el personal debe coordinar acciones con el supervisor de seguridad industrial y protección ambiental, para estar enterados de las acciones cuando la evacuación se presente.

DERRAMES:

DESARROLLO.

Las fugas de hidrocarburos y la liberación de gases tóxicos pueden causar la muerte o lesiones a trabajadores y además afectar desfavorablemente al medio ambiente en general. Los equipos de separación y transferencia de gas y aceite cuentan con charolas colectoras de líquido que se interconectan al drenaje atmosférico, de forma que las fugas son retornadas al proceso. En el caso de derrames que pudiera ocasionar la rotura de un recipiente o de las conexiones de las líneas, intervendrá el equipo de contención de hidrocarburos localizados en el centro de control de derrames ubicado en la Terminal Marítima De Pemex Puerto Isla del Carmen, Cd. Del Carmen.

Instrucciones básicas ante una fuga de gas y/o derrame de aceite.

Alarma:

La persona que detecte un incidente, fuga de gas y/o derrame de aceite deberá:

- Identificar el sitio del siniestro.
- Mantener la calma, evitar el pánico.
- Identificar producto, gas o aceite.

1) Dara la voz de alarma por el sistema de voceo, indicando el lugar afectado y darle aviso a personal responsable del cliente.
2) Si está cerca del siniestro y sabe utilizar los equipos de contraincendios, trate de auxiliar, mientras llegan las brigadas de atención a emergencia. El personal de **VEGGIES** tiene prohibido tratar de mitigar la fuga o el derrame. En caso de que personal del cliente pida ayuda a **VEGGIES** y esta tenga personal capacitado para controlar el derrame, se le prestara ayuda.
3) Todo el personal ajeno a las maniobras deberá retirarse del área de emergencia y permanecer alerta de acuerdo al plan general de emergencia de la instalación, suspender todos los trabajos y apagar máquinas de soldar, compresoras y equipo eléctrico que se esté empleando en ese momento.
4) Los encargados de la unidad de respuesta a emergencias y los jefes de brigadas de contraincendios y control de operaciones (Personal del cliente) deberán acudir al sitio del siniestro para evaluar la magnitud de la emergencia, para tomar las medidas mediatas de mitigación.
5) El encargado de la unidad de repuesta a emergencia (Personal del cliente), en caso de que esta sea incontrolable, dará la orden de evacuación. Es este caso, el supervisor de seguridad industrial y protección ambiental tiene la responsabilidad de verificar que todos los trabajadores cuenten con su chaleco salvavidas y su equipo de protección personal adecuado. También será responsable de estar alerta e informado por parte del personal del cliente, para conocer el momento y en su caso el nombre de la embarcación que se encargará de evacuar al personal.

TERRORISMO.

DESARROLLO

El terrorismo es una acción que pone en peligro la integridad física de los trabajadores y de las instalaciones. Se tienen varios tipos de terrorismos tales como amenaza de bomba, motines, sabotajes, etc.

Amenazas de bombas.

La situación de emergencia por amenaza de bomba o colocación de artefacto explosivo, comienzan al recibir un aviso por alguna de las siguientes vías:

- Por teléfono que es el medio más utilizado.
- Por correo o bien encontrar abandonado un paquete sospechoso.
- Por mensaje escrito entregado a través del correo o mensajería

En caso de que reciba una llamada telefónica amenazando de la existencia de un artefacto explosivo, haga lo siguiente:

Tome en serio cualquier amenaza, puede peligrar su vida y la de sus compañeros, trate de mantener la comunicación con quien esté tratando las amenazas, procure obtener la mayor cantidad de información:

- Localización exacta.
- Forma del artefacto.
- Quien la coloco (Asociación o grupo que se atribuye el atentado).
- Por qué fue colocada.
- Que lo hará explotar.
- A qué hora.

Preste atención a la voz que escucha.

Calmada	Grave
Suave	Aguda
Rápida	Entrecortada
Lenta	Nerviosa
Acento regional	

El tipo de lenguaje proporciona en ocasiones pistas determinantes:

Normal	Incoherente
Educado	Amordazado
Obsceno	Vulgar
Normal	Incoherente
Educado	Amordazado

Es importante identificar el ruido de fondo donde se origina la llamada:

Silencio	Gritos
Tipo de música	Tránsito vehicular
Ruidos domésticos	Voces
Ruidos de maquinaria	Máquina de oficina

Toda información que se obtenga será de utilidad para efectuar pesquisas, así como para que los especialistas procedan a desactivar el artefacto. Después de la llamada telefónica, informe de inmediato a la superintendencia de servicios de apoyo y atención a emergencias por parte del cliente.

En el caso de instalaciones terrestres, la persona que detecte el acto tiene la obligación de dar aviso al gerente de seguridad industrial y protección ambiental o en su defecto dar aviso a las autoridades pertinentes (protección civil). Es importante no tratar de alarmar a las demás personas, debe de tomar la situación lo más tranquila que pueda y apoyar al personal que así lo requiera.

Una vez que protección civil está enterado del evento, ellos se encargarán de las investigaciones pertinentes, por lo cual todo el personal tiene la responsabilidad de cooperar con ellos para las futuras investigaciones.

Si usted observa objetos extraños o no usuales en el área habitual de trabajo de las instalaciones:

1. No los toque ni se acerque.
2. Desconecte y no utilice aparatos electrónicos ya que pueden activar el mecanismo de ignición.
3. No trate de abrir sobres abultados, con manchas de grasa o tinta, con alambres, deformados, con exceso de timbres o si los datos del remitente son sospechosos.
4. Tenga en cuenta que las trampas explosivas pueden colocarla en envoltura de regalo, libros huecos, cajas de chocolate, cajas de cigarros etc.
5. Desconfié de maletas y portafolios abandonados cuya presencia no le sea familiar.
6. Procure no accionar puertas, ventanas, o chapas ya que algunos mecanismos de encendido se accionan al mover estos.
7. Aleje cualquier persona a una distancia por lo menos de 100 metros.
8. Aísle el área y evacue al personal, impidiendo el paso a toda persona no autorizada.
9. Evite a toda costa, la aproximación de aparatos y equipos de radio comunicación fijos, portátiles o similares que emitan y/o reciban frecuencias de radio.

Debido al peligro que presenta este tipo de acciones, el vigilante de la compañía, tiene la obligación de registrar todas las maletas, equipajes o bolsas que ingresan a las instalaciones de **Veggies Health de México S. de R.L.** Las personas ajenas a las instalaciones tienen la obligación de registrarse en la recepción y portar el gáfate de visitante.

Los paquetes o sobres sospechosos no deberán ser abiertos. En estos casos se acudirá a protección civil y se respetarán todas las indicaciones dadas por los mismos para las futuras investigaciones.

Robo, sabotaje, etc.

Debido a los problemas socioeconómicos que actualmente vive el país, las instalaciones de **Veggies Health de México S. de R.L** se ha visto amenazada en su seguridad por sucesos tales como actos de vandalismo, robos, sabotajes etc., lo que ocasiona malestar y en muchas ocasiones daños al personal de esta empresa, y a las instalaciones.

A continuación, se describen las acciones que se deben de tomar en caso de algún robo, sabotaje o cualquier amenaza que pueda poner en peligro la integridad física de los trabajadores:

1. Conserve la calma y procure controlar la situación.
2. Comunique de inmediato a la superintendencia de servicios de apoyo y atención de emergencias del cliente (en caso de encontrarse en plataforma).
3. Si está en tierra, y si es posible, de aviso a las autoridades civiles competentes.
4. Retírese del lugar, cierre la puertas y ventanas.
5. Haga equipos con sus compañeros de trabajo, no contesten los insultos o amenazas ya que esto puede ocasionar que alguien resulte lastimado.
6. Piense en lo que va a hacer, en lugar de actuar con precipitación.
7. La confusión y precipitación genera a mayores riesgos.
8. Suspenda todos los trabajos con riesgo que estén realizando en este momento
9. No pretenda por decisión propia abandonar las instalaciones. Si se encuentra en instalaciones marítimas, póngase a disposición del personal del cliente y del supervisor de seguridad industrial y protección ambiental de la compañía.
10. Tenga en cuenta que en la empresa labora personal que lo apoya y que es recomendable no recurrir a la violencia (agresión física o moral,).
11. Recuerde que es importante contar con los números telefónicos de emergencias de las dependencias gubernamentales, tanto locales como estatales.
12. Preste atención a todas las indicaciones dadas por las autoridades pertinentes.

PRIMEROS AUXILIOS.

DESCRIPCIÓN:

En caso de que se presente un lesionado (o varios), se procederá de la siguiente forma:

1. Notificar a cualquier miembro de la brigada de emergencia.
2. No mover al lesionado hasta que se presente el brigadista, a menos que su vida esté en peligro.
3. El brigadista valorará las lesiones y avisará al médico del cliente.
4. El medico determinará si se traslada al consultorio o se canaliza al hospital, y proporcionará la atención médica inicial.
5. En caso de no encontrarse el médico, los pasos 3 y 4 serán efectuados únicamente por el brigadista.
6. Los casos que ameriten traslado al hospital son, en términos generales, los siguientes:

    - Paro cardiorrespiratorio (resuelto o no)
    - Hemorragia grave.
    - Estado de choque por cualquier causa.
    - Heridas penetrantes de tórax o abdomen.
    - Fracturas.
    - Quemaduras graves.
    - Cualquier otro estado patológico por accidente o enfermedad que amerite valoración hospitalaria, aun cuando aparentemente el paciente se haya recuperado.

7. Una vez terminado el caso, el médico junto con el brigadista elaborará el reporte respectivo.
8. El médico deberá contar en el consultorio con todos los medicamentos, equipo y materiales que se requieren para atención de emergencias.
9. En cada piso se contará con un botiquín que contenga todo lo esencial para proporcionar la ayuda cuando así se requiera.

Procedimientos específicos de primeros auxilios para brigadistas y personal en general.

Normas generales de primeros auxilios.

A. Conservar la calma.
B. Valorar la situación.
C. Asumir el mando.
D. Pedir ayuda.

E. Organizar a los curiosos.
F. Valorar el estado de conciencia

- Si está consciente:
  - Tranquilizarlo e inspirarle confianza.
  - Favorecer la circulación
  - Detener las hemorragias.
  - Abrigarlo.
  - Aflojar las ropas.
  - Elevar las extremidades inferiores (Excepto en caso de fractura).

Valoración de otras lesiones y en su caso atenderlas. (Revisarlo de cabeza a pies).

- Si tiene contusiones graves, esguince o luxaciones, o bien fracturas de extremidades, inmovilizarlas.
- Si presenta quemaduras de primero o segundo grado, enfriarlas con agua y proteger la piel.
- Si presenta heridas no penetrantes, lavar con agua y jabón y desinfectar la piel sana con un desinfectante.
- Si presenta heridas penetrantes en tórax, colocar un sello de plástico, ponerlo en posición semi-sentada y no lavar la herida.
- Si presenta herida penetrante en abdomen, cubrir con un apósito estéril, colocarlo boca arriba con las rodillas flexionadas y no lavar la herida.

- Si esta inconsciente:
  - Valorar si está respirando (ver, sentir y oír la respiración).
  - Si no respira administrar la técnica de resucitación cardiopulmonar (descrita a continuación).

Procedimiento de resucitación cardiopulmonar (R.C.P.).
Causas de problemas cardiopulmonares.

- Ahogo (agua en vías respiratorias)
- Shock.

- Enfermedades del corazón.
- Enfermedades respiratorias.
- Electrocución.
- Estrangulación externa (como ahorcamiento).
- Compresión del pecho.
- Perforación en vías respiratorias.
- Quemaduras en la cara.

Inhalación de gases tóxicos.

Cuando el corazón de una persona se detiene por cualquier causa, la R.C.P. debe administrarse inmediatamente y aplicarse las medidas necesarias de auxilio hasta que se hagan cargo de la víctima, profesionales entrenados.

La R.C.P. es una técnica de primeros auxilios formada por un conjunto de maniobras que consisten en la aplicación de respiración artificial y/o compresiones cardiacas externas, a víctimas de paro respiratorio y/o cardiaco, con el propósito de mantener oxigenado al cerebro y a otros órganos vitales, mientras se obtienen medidas avanzadas para restablecer la función normal del corazón y pulmones.

Como conocer un ataque cardiaco.

La demora implica peligro. Cuando se sufre un ataque, los minutos, especialmente los primeros, son importantes, conozca los signos de alarma.

- Dolor en el centro del pecho, es el síntoma más significativo. Este es intenso, de presentación súbita y de tipo opresivo. Puede irradiarse hacia el cuello, cara interna de brazos y parte superior del abdomen o puede quedarse fijo en el centro del pecho y suele durar más de dos minutos. Este dolor puede acompañarse de:
- Sudoración fría, palidez, debilidad, palpitaciones, dificultad para respirar, náuseas, vómito, sensación de que algo grave está sucediendo. Sin embargo, esté alerta al hecho de que:
  - El dolor puede no ser muy intenso.
  - La persona puede no verse tan "mal'', ni tener todos los síntomas.
  - Las punzadas agudas y de corta duración generalmente no son señales de un ataque al corazón.
  - Si usted está en presencia de alguna persona que está padeciendo algunas de las

señales de ataque cardiaco, lo que debe hacer es:

- Identifique los signos y síntomas del infarto.
- Suspenda toda actividad.
- Siente o acueste a la víctima, permita que la víctima adopte la posición más cómoda y que le ayude a respirar mejor.
- Tranquilice a la víctima.
- Traslade a la víctima a un hospital que cuente con servicio de emergencia para problemas cardiacos.

Es muy importante estar consciente de que en estos casos la victima tiene una tendencia natural a negar que esté sufriendo un ataque cardiaco.

Introducción a las técnicas de resucitación cardiopulmonar.

La resucitación cardiopulmonar (RCP) es una acción inicial de mantenimiento básico para salvar la vida en casos de un paro cardiaco o respiratorio repentino. Las técnicas de la R.C.P. Incluye una combinación de respiración de rescate de boca a boca y compresión externa al pecho. Lo más importante aún, mantiene la sangre oxigenada fluyendo al cerebro y a otros órganos vitales hasta que el tratamiento médico apropiado pueda restaurar la acción normal del corazón.

Después que ocurre el paro cardiaco, la víctima pierde el conocimiento, si la R.C.P. Se empieza enseguida cuando el pulso se ha detenido y si la resucitación cardiopulmonar avanzada es disponible rápidamente, la persona tiene esperanza de sobrevivir.

La resucitación cardiopulmonar está basada en tres técnicas básicas de rescate, los pasos A B C, abrir la vía aérea, restaurar boca a boca y restaurar la circulación.

Abrir la vía aérea.

La acción más importante para la resucitación exitosa es el abrir inmediatamente la vía aérea. Es importante recordar que la parte de atrás de la lengua y la epiglotis son la causa más común de obstrucción del conducto de aire en la victima inconsciente. Como la lengua y las epiglotis están unidas a la mandíbula inferior, inclinando la cabeza hacia atrás y levantando la barbilla hacia arriba, la lengua se eleva y se abrirán así las vías de entrada del aire.

Respiración boca a boca.

Cuando cesa la respiración, el cuerpo cuenta únicamente con el oxígeno que permanece en los pulmones y torrente sanguíneo. No tiene otra reserva de oxígeno, por lo tanto, cuando

la respiración cesa, le sigue el paro cardiaco y la muerte. La técnica de respiración de boca a boca es la manera más rápida y efectiva de llenar de oxígeno los pulmones de la víctima. El aire que usted exhala contiene una cantidad de oxígeno suficiente para cubrir las necesidades de la víctima, la respiración artificial debe ser ejecutada hasta que la víctima pueda respirar por su cuenta o llegue apoyo profesional.

Recuerde: si el corazón de la víctima está palpitando, usted debe:

1. Mantener abierto el conducto de la vía aérea.
2. Proporcionar respiración a la víctima adulta una vez cada 5 segundos (12 veces por minuto).
3. Si el corazón de la víctima no está palpitando, usted tendrá que ejecutar además de la respiración artificial boca a boca, las compresiones externas al pecho.

Restaurar la circulación.

La tercera técnica de la R.C.P. es la compresión externa al pecho, la cual substituye la circulación (palpitaciones del corazón) de la víctima. Este procedimiento da como resultado el flujo de la sangre desde el corazón a los pulmones, cerebro, arterias coronarias y otros órganos principales.

Recuerde: que cada vez que usted ejecute las compresiones externas al pecho, la respiración artificial boca a boca deberá también de ejecutarse.

El ritmo que deberá seguir para aplicar la R.C.P. en una persona adulta será el siguiente:

- Cuando esta una sola persona aplicando la R.C.P. será 15 compresiones o masajes por 2 respiraciones o soplos tratando de hacer 100 compresiones por minuto.
- Cuando se encuentren dos personas para asistir a una víctima serán 5 compresiones o masajes por 1 soplo o respiración. en promedio 60 compresiones por minuto.

Instrucciones específicas de primeros auxilios para brigadistas y personal en general.

Acciones a realizar en el seguimiento del lesionado:

1.- Vigilar que respire.
2.- Vigilar que no sangre.
3.- Vigilar que este caliente.
4.- Vigilar que este cómodo.
5.- Vigilar que no se mueva.

Acciones que no deben realizarse:

1.- No fumar ni permitir que otros fumen.
2.- No pasar por encima del lesionado.
3.- No moverlo hasta haberlo revisado (a menos que su vida esté en peligro).
4.- No permitir que vea sus lesiones ni que vea las de otros.
5.- No administrar alimentos sólidos ni líquidos por vía bucal.
6.- No hacer comentarios sobre las lesiones.
7.- No permitir que los curiosos hagan comentarios.
8.- No intente levantarlo solo y menos si excede su fuerza.
9.- No administrar medicamentos.

Uso del botiquín de primeros auxilios.

Un botiquín de urgencia deberá estar en un lugar accesible y visible para todo el personal. **El** departamento de seguridad tiene la obligación de designar a una persona que verifique que dicho botiquín se encuentre en el lugar correcto y con los medicamentos indispensables. El botiquín debe contener, como mínimo los siguientes elementos:

- Desinfectantes locales (Alcohol, mercromina, polvos antisépticos, agua oxigenada).
- Pinzas para extraer astillas o aguijones. Tijeras e imperdibles, termómetro, tiritas, gasas, vendas (de varios tamaños), y gasas especiales para quemaduras.
- Algodón. Algún antihistamínico, antibiótico y analgésico.
- No hay que olvidar las pastillas o chicles anti-mareo.

Donde colocarlo.

Este botiquín deberá guardarse en un sitio seco, al alcance de todos. No deberá ser guardado bajo llave. El botiquín no será colocado en el baño, ya que se producen variaciones de temperatura y concentraciones de vapor (humedad) que pueden alterar la composición, actividad y caducidad de algunos medicamentos.

Otras precauciones.

El gerente de seguridad industrial y protección ambiental será el responsable de asignar a una persona encargada de verificar o comprobar periódicamente la fecha de caducidad que figura en los envases de todos los productos farmacéuticos, ya que muchos tienen vigencia corta. Si es posible debe de guardarse dentro del botiquín un libro de primeros auxilios, el

cual puede ser de gran utilidad al enfrentarse con determinados accidentes o percances. Además, deberá tener anotados algunos teléfonos de urgencia.

8. NOTIFICACIÓN DE EMERGENCIAS.

DESARROLLO.

Si la emergencia requiere de atención médica, se notificará de inmediato al médico del cliente (Previo acuerdo) o al paramédico, quien en su momento acudirá al lugar donde se encuentre la persona lesionada y en base a su criterio se le aplicarán los primeros auxilios y se determinará si la lesión de o los trabajadores requiere su traslado a alguna clínica del seguro social, notificando a la vez al supervisor de seguridad industrial y protección ambiental para avisar a la ambulancia que lo llevara al hospital.

El supervisor de seguridad industrial y protección ambiental notificara lo antes posible al gerente de seguridad industrial y protección ambiental lo sucedido para que este último realice las acciones correspondientes al momento de la llegada del personal al muelle.

La gerencia de seguridad industrial y protección ambiental tiene la obligación de informar a todos los trabajadores de la compañía todos y cada uno de los accidentes e incidentes que por su magnitud y trascendencia puedan ser de importancia, con la finalidad de que el personal tome consciencia en relación a la seguridad industrial.

MATRIZ DE NOTIFICACIÓN DE EMERGENCIAS.

TIPO DE EMERGENCIA	CLINIA HOSPITAL	VEGGIES	SSPA	AGENCIAS LOCALES	AGENCIAS ESTATALES	AGENCIAS FEDERALES
TIERRA						
EMERGENCIA MEDICA	X	X	X	X		
DESASTRE NATURAL		X	X	X	X	X
MOTÍN CIVIL NACIONAL		X	X	X	X	X
VIGILANCIA DE LAS INSTALACIONES		X	X	X		
FUEGO O EXPLISÓN		X	X		X	
DERRAME AMBIENTAL		X	X	X	X	X
COSTA AFUERA						
EMERGENCIA MÉDICA	X	X	X			
FUEGO O EXLOSION	X	X	X	X	X	X
EMISIÓN DE VAPORES		X	X	X	X	X
HOMBRE AL AGUA		X	X	X	X	X
EVACUACIÓN DE PLATAFORMA		X	X	X	X	X
COLISIÓN DE PLATAFORMA		X	X	X	X	X
COLISIÓN DE EMBARCACIONES		X	X	X	X	X
DERRAME AMBIENTAL		X	X	X	X	X
DESASTRE NATURAL	X	X	X	X	X	X
ACCIDENTES DE HELICOPTEROS	X	X	X	X	X	X

DIRECTORIO TELEFÓNICO CD. DEL CARMEN.

DPC-CA-FRM-026

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN CIVIL Y ORDENAMIENTO VIAL | MUNICIPIO DE TODOS CARMEN 2021-2024 | 2023 Francisco VILLA AÑO DE

TELÉFONOS DE EMERGENCIA

	DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN CIVIL Y ORDENAMIENTO VIAL DEL H. AYUNTAMIENTO DE CARMEN	938 38 41 663
CRUZ ROJA MEXICANA	CRUZ ROJA MEXICANA	938 38 23 130
911 EMERGENCIAS	CENTRO DE CONTROL COMANDO, COMPUTO Y COMUNICACIONES C-5	911
DIRECCIÓN DE SEGURIDAD PÚBLICA, VIALIDAD Y TRÁNSITO MUNICIPIO DE CARMEN	POLICÍA MUNICIPAL Y TRANSITO	938 38 20 205
	BOMBEROS VOLUNTARIOS	938 38 44 910
GUARDIA NACIONAL	GUARDIA NACIONAL	938 38 31 784 y 088
SERVICIOS PÚBLICOS	SERVICIOS PÚBLICOS	938 11 81 955, 56 y 57
SEMAR SECRETARÍA DE MARINA	SECRETARIA DE MARINA ARMADA DE MÉXICO	938 38 21 327
SEDENA SECRETARÍA DE LA DEFENSA NACIONAL	SECRETARIA DE LA DEFENSA NACIONAL	982 82 40 222
MEDIO AMBIENTE Y APROVECHAMIENTO SUSTENTABLE CARMEN 2021-2024	DIRECCIÓN DE MEDIO AMBIENTE Y APROVECHAMIENTO SUSTENTABLE	938 11 21 398

Calle Ingenieros S/N por Avenida Puerto de Campeche, Colonia Solidaridad; Ciudad del Carmen, Campeche, C.P. 24155. Teléfonos (938) 38 24 288 y 38 41 663.

Página 1 de 1

Empresa Certificada en su Sistema de Gestión de Calidad. CERTIFICACIÓN APROBADA IQS ISO 9001

DIRECTORIO TELEFÓNICO DE VEGGIES

(ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL DE RESPUESTA A EMERGENCIA)

NOMBRE	CARGO	TELEFONO
Pedro Roberto García Vidal	**DIRECTO GENERAL**	9933070769
Julio Resendy Mas Cahuich	**JEFE DE RECURSOS HUMANOS**	9381661882
Carlos Omar Rodríguez Hernández	**JEFE DE LOGISTICA**	9811639294
Josefa Palmer Hernández	**JEFE DE ALMACEN**	9381645195
Dulce Hernández Gutiérrez	**JEFE DE COMPRAS**	9381642884
Diana Carolina Pérez Ramírez	**JEFE DE CALIDAD**	9821048035
Juan Alberto Blanco Cervantes	**JEFE DE SEGURIDAD**	9381584002

9. FUNCIONES PRINCIPALES DE LOS INTEGRANTES DEL GRUPO DE BRIGADA:

Supervisor de seguridad industrial y protección ambiental.

La función del supervisor de seguridad es la de:

- Lograr que todos los integrantes de la brigada trabajen coordinadamente en las etapas de la emergencia.
- Concentrar la toma de decisiones durante la emergencia.
- Supervisar el cumplimiento de las acciones de prevención durante la pre-emergencia.
- Coordinar los auxilios en la post-emergencia.
- Informar a la gerencia de seguridad industrial y protección ambiental la situación real, de acuerdo a las políticas de la empresa.

Jefe de brigada.

Las funciones del jefe de brigada es la de:

- Auxiliar en todas las actividades al supervisor de seguridad industrial.
- Asumir la coordinación del plan en caso de ausencia del supervisor de seguridad industrial
- Auxiliar a los brigadistas durante la emergencia en
- Proceso y durante la post-emergencia.
- Las demás que le solicite el supervisor de seguridad industrial.
- Coordina que todo se realice con apego al plan de acción a emergencias.
- En la post-emergencia realiza el conteo del personal involucrado de acuerdo a los controles de personal establecidos.

Equipo de evacuación.

Funciones del equipo de evacuación:

- Evitar el descontrol durante la emergencia.
- Aplicar el procedimiento de evacuación
- Realizar las tareas asignadas en su área.
- Apoyar al comité de seguridad en los simulacros.
- Una vez terminada la evacuación, auxiliar comité en lo que le soliciten.

Equipo de primeros auxilios.

Funciones del equipo de primeros auxilios:

- Proporcionar primeros auxilios a las víctimas que lo requieran.
- Efectuar las llamadas de auxilio a los grupos de emergencia.
- Mantener actualizado el directorio de urgencias.

Equipo de prevención y combate de incendios

Funciones del equipo de prevención y combate de incendios.

- Combatir los conatos de incendio que se presenten de acuerdo a los lineamientos establecidos en los procedimientos.
- Realizar las medidas para prevenir incendios durante la emergencia.
- Toma las decisiones en conjunto con el capitán de bomberos.

Equipo de rescate y salvamento.

Funciones del equipo de rescate y salvamento.

- Localizar a víctimas y trasladarlas a una zona segura.
- Efectuar maniobras de rescate cuando sea necesario.

Los integrantes del grupo de brigadas correspondiente a **VEGGIES**, pueden cambiar de acuerdo a las guardias en curso, cumpliendo con las políticas organizacionales de la empresa.

Empresa Certificada en su Sistema de Gestión de Calidad. CERTIFICACIÓN APROBADA IQS ISO 9001

9.1.1 REVISIONES DE SEGURIDAD.

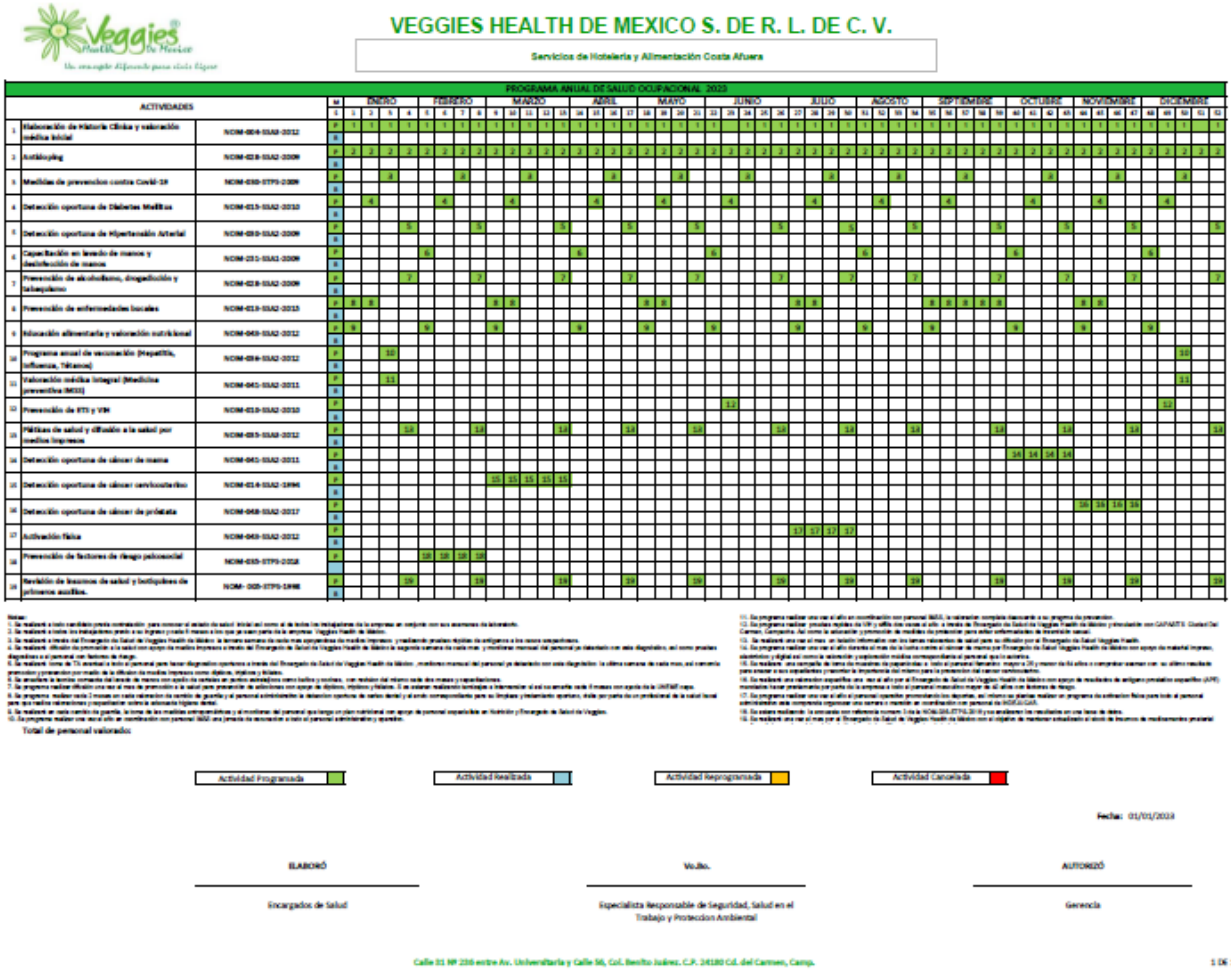
9.2. ASPECTO DE SALUD EN EL TRABAJO.

9.2.1. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE AGENTES Y FACTORES DE RIESGO

Clasificación de Riesgo	
Riesgo Físico • Ruido • Vibraciones • Condiciones Térmicas • Humedad del Aire • Ventilación • Iluminación • Radiación Ionizante • Presión Normal • Radiación Visible • Radiación Ultravioleta • Radiación Infrarroja • Radiación de Microondas •	**Riesgo Químico** • Polvos • Humo • Roció • Neblina • Aerosoles • Vapores • Gases • Fibras • Otro
Riesgo Biológico • Batería • Virus • Hongo • Rickettsias • Protozoarios(garrapatas) • Insectos • Gusanos parasitarios • Otros	**Riesgo Ergonómicos** • Herramientas • Maquinaria • Equipo de protección personal • Mobiliario • Otros
Riesgos Psicosociales • Ansiedad • Depresión • Obsesión • Compulsión Histérica	

- **Histeria**
- **Estrés**
- **otros**

9.2.2. PLAN DE VIGILANCIA MÉDICA.



VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R. L. DE C. V.

Servicios de Hotelería y Alimentación Costa Afuera

PROGRAMA ANUAL DE SALUD OCUPACIONAL 2023

	ACTIVIDADES		ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
1	Elaboración de Historia Clínica y valoración médica inicial	NOM-004-SSA2-2012	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
2	Antidoping	NOM-028-SSA2-2009	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
3	Medidas de prevención contra Covid-19	NOM-030-STPS-2009	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
4	Detección oportuna de Diabetes Mellitus	NOM-015-SSA2-2010	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
5	Detección oportuna de Hipertensión Arterial	NOM-030-SSA2-2009	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
6	Capacitación en lavado de manos y desinfección de manos	NOM-251-SSA1-2009	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
7	Prevención de alcoholismo, drogadicción y tabaquismo	NOM-028-SSA2-2009	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
8	Prevención de enfermedades locales	NOM-019-SSA2-2013	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
9	Educación alimentaria y valoración nutricional	NOM-043-SSA2-2012	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
10	Programa anual de vacunación (Hepatitis, Influenza, Tétanos)	NOM-036-SSA2-2012	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
11	Valoración médica integral (Medicina preventiva IMSS)	NOM-041-SSA2-2011	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
12	Prevención de ETI y VIH	NOM-010-SSA2-2010	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
13	Pláticas de salud y difusión a la salud por medios impresos	NOM-035-SSA2-2012	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
14	Detección oportuna de cáncer de mama	NOM-041-SSA2-2011	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
15	Detección oportuna de cáncer cervicouterino	NOM-014-SSA2-1994	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
16	Detección oportuna de cáncer de próstata	NOM-048-SSA2-2017	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
17	Activación física	NOM-043-SSA2-2012	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
18	Prevención de factores de riesgo psicosocial	NOM-035-STPS-2018	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P
19	Revisión de botiquines de salud y botiquines de primeros auxilios.	NOM- 005-STPS-1998	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P	P

Total de personal valorado:

Actividad Programada | Actividad Realizada | Actividad Reprogramada | Actividad Cancelada

Fecha: 01/01/2023

ELABORÓ	Vo.Bo.	AUTORIZÓ
Encargados de Salud	Especialista Responsable de Seguridad, Salud en el Trabajo y Protección Ambiental	Gerencia

Calle 31 Nº 216 entre Av. Universitaria y Calle 56, Col. Benito Juárez, C.P. 24180 Cd. del Carmen, Camp.

1 DE 1

Empresa Certificada en su Sistema de Gestión de Calidad. CERTIFICACIÓN APROBADA IQS ISO 9001

9.3. ASPECTOS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

9.3.1. IDENTIFICACIÓN Y EVALUACIÓN DE ASPECTOS AMBIENTALES

Introducción

Impacto ambiental.

Se entiende por impacto ambiental el efecto que produce una acción sobre el medio ambiente en sus distintos aspectos. El concepto puede extenderse, con poca utilidad, a los efectos de un fenómeno natural catastrófico.

Técnicamente es la alteración de la línea de base, debido a la acción antrópica a eventos naturales.

La acción humanas, son los principales motivos que han producido que un bien o recurso natural sufra cambios negativos. Ahora los recursos naturales se encuentran amenazados en todos los sentidos, el agua, el suelo, el aire son recursos que están siendo afectados por medidas o acciones sin previos estudios que permitan mitigar estos impactos, la minimización del impacto ambiental es un factor preponderante en cualquier estudio que se quiera hacer en un proyecto o acción a ejecutar, con esto se logra que los efectos secundarios pueden ser positivos y, menos negativos. Otra cosa importante que tiene que ver con el impacto ambiental es la evaluación del impacto ambiental (DIA) es la comunicación previa, que las leyes ambientales exigen bajo ciertos supuestos, de las consecuencias ambientales predichas por la evaluación.

En el procedimiento de control especifico y un reglamento de en materia de protección ambiental y seguridad están en función del lugar donde se desarrollan los trabajos de alimentación y Hospedaje, mismos que se desarrollan dentro del marco normativo nacional e internacional en pro de la protección ambiental.

Los riesgos que se presentan en el desarrollo de los trabajos son de observancia:

- Enfermedades transmitidas por alimentos.
- Daños a las características de calidad de los insumos alimenticios almacenados en las cámaras de refrigeración y congelación.
- Daños a las características de calidad de los insumos transportados en los equipos de refrigeración y congelación.
- Contaminación del Suelo.
- Contaminación de Agua.

9.3.2. REQUISITOS LEGALES Y OTROS REQUISITOS PARA LOS ASPECTOS AMBIENTALES.

La legislación y normatividad aplicable al presente contrato se enuncia a continuación:

LEYES

- Ley General para el Equilibrio Ecológico para la Protección Ambiental
- Ley de Aguas Nacionales
- Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos.
- Reglamento Federal de Seguridad, Higiene Y Medio Ambiente de Trabajo

NORMAS OFICIALES MEXICANAS EN MATERIA DE PROTECCIÓN AMBIENTAL

- NOM-001-SEMARNAT-2021. Que establece los límites permisibles de contaminantes en las descargas de aguas residuales en cuerpos receptores propiedad de la nación.
- NOM-002-SEMARNAT-1996. Límites Máximos Permisibles de Contaminantes en las Descargas de Aguas Residuales a los Sistemas de Alcantarillado Urbano o Municipal.
- NOM-052-SEMARNAT-2005. Que Establece las Características, el Procedimiento de Identificación, Clasificación y los Listados de los Residuos Peligrosos.
- NOM-054-SEMARNAT-1993. Procedimiento para Determinar la incompatibilidad entre dos o más residuos considerados como peligrosos por la Norma Oficial Mexicana NOM-052-ECOL. 1993.
- NOM-022-SEMARNAT-2003. Especificaciones para la Preservación, Aprovechamiento sustentable y Restauración de los Humedales Costeros en Zonas Manglares.
- NOM-081-SEMARNAT-1994. Limites Máximos Permisibles de Emisión de Ruido de las Fuentes Fijas y sus Métodos de Medición.
- NOM-138-SEMARNAT/SS-2012. Límites máximos permisibles de hidrocarburos en suelos y lineamientos para el muestreo en la caracterización y especificaciones para la remediación.

9.3.3. REQUERIMIENTO DE COMPETENCIA, FORMACIÓN Y TOMA DE CONCIENCIA

(Programa de Capacitación).

9.3.4. COMUNICACIÓN INTERNA Y EXTERNA DE LOS ASPECTOS AMBIENTALES, NORMATIVIDAD Y PROCEDIMIENTOS.

9.3.5. CONTROL DE DOCUMENTOS Y RIESGOS.

9.3.6. CONTROLES OPERACIONALES AMBIENTALES

ANEXO.

Procesos	Resumen de Aspectos Ambientales de PMX																		
	Energía Emitida	Emisiones a la atmósfera			Residuos y subproductos				Afectación a la biodiversidad			Vertidos al agua		Descargas al suelo			Uso de recursos			
	EE-01	EA-01	EA-02	EA-03	RS-01	RS-02	RS-03	RS-04	AB-01	AB-02	AB-03	VA-01	VA-02	DS-01	DS-02	DS-03	UR-01	UR-02	UR-03	UR-04
	Ruido Radiación	combustión de combustible fosil	Gases fluoro carbonados	Generación de polvos	Generación de residuos solidos urbanos	Generacion de residuos peligrosos	Generacion de residuos especiales	Generacion de agua residual	Afectacion al suelo	Afectacion a la fauna	Afectacion a la vegetacion	Vertidos de agua residual	Vertidos de sustancias y/o residuos peligrosos	Descargas de agua residual	Descargas de sustancias y/o residuos peligrosos	Acumulacion de hidrocarburo	Agua	Energia electrica	Uso de insumos y materiales	Combustible fosil
Perforación de pozos exploratorios y de producción	X	X				X	X	X	X	X	X			X	X	X	X		X	X
Infraestructura de manejo de producción	X	X			X	X		X	X		X	X			X	X	X		X	
Ductos terrestres	X	X		X		X	X		X		X				X	X				
Obra Civil	X	X		X	X				X		X				X	X	X		X	
Actividades de apoyo	X	X	X		X	X	X	X									X	X	X	X

Empresa Certificada en su Sistema de Gestión de Calidad. CERTIFICACIÓN APROBADA IQS ISO 9001

MATRIZ DE ASPECTOS AMBIENTALES

Alcance del contrato:	"Servicio de Alimentación y Hotelería a bordo de plataformas en la Sonda de Campeche y del Golfo de México", Paquete 5	**Número de contrato:**	648229808
Compañía:	Veggies Health de México, S. de R.L. de C.V.		**FECHA DE REVISIÓN: 20/03/2020**

PROCESO	ACTIVIDAD	ASPECTOS AMBIENTALES: CONSUMO DE AGUA (A)	CONSUMO DE PAPEL Y CARTÓN (P)	CONSUMO DE ENERGÍA (E)	VERTIDO (V)	EMISIONES (E)	RESIDUOS PELIGROSOS (RP)	RESIDUOS INORGÁNICOS (RI)	RESIDUOS ORGÁNICOS (RO)	RUIDO Y VIBRACIONES (RV)	NORMAL ANORMAL EMERGENTE	DIRECTO INDIRECTO	PASADO PRESENTE FUTURO	MOTIVO DE LA SIGNIFICANCIA: LEGISLACIÓN	HSE	REPUTACIÓN	COSTO	FRECUENCIA	CLASIFICACIÓN: IMPACTOS AMBIENTALES: CONSUMO DE RECURSOS (CR)	GENERACIÓN DE RESIDUOS (GR)	CONTAMINACIÓN ATMOSFÉRICA (CA)	CONTAMINACIÓN DEL AGUA (CAG)	CONTAMINACIÓN ACUÁTICA (CAC)	NATURALEZA	MAGNITUD DEL IMPACTO	PUNTUACIÓN DE RIESGO	SIGNIFICANCIA	CONTROL OPERACIONAL	NORMATIVIDAD
	Atención al comensal			A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5			10	10	40	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Gestión Integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2012
	Cocción de alimentos	A		A					A		Normal	Directo	Presente Futuro	1	3	1	1	20	5	10		10	25	10	50	Significativo	Guía de Gestión Integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Retorno órdenes de servicio			A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	5			15	10	40	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Gestión Integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2012
	Descongelación de alimentos	A									Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10		5		15	10	40	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Las plataformas cuentan con PTAR.	Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Elaboración de jabón display		A	A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	10			20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012
	Lavado de ropa	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	5		10		15	10	40	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Lavado de manos	A	A								Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5	10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Lavado y desinfección de equipos menor (utensilios)	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	5		10		15	10	40	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Lavado y desinfección de frutas y verduras	A									Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5		10		15	10	40	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR.	Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Orden y Limpieza de cámaras	A						A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5	10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR. Guía de Gestión Integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Orden y Limpieza de cocina y equipos industriales	A						A			Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	5	5	10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR. Guía de Gestión Integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996

Empresa Certificada en su Sistema de Gestión de Calidad. CERTIFICACIÓN APROBADA IQS ISO 9001

Veggies Health de México, S. de R.L. De C.V.

No.	Posible emergencia	Consecuencias negativas más probables	Acciones a realizar en caso de que ocurra	Responsables	Entidades externas requeridas	Otros recursos necesarios para atender eficazmente la emergencia
1	**Choque y/o volcadura de vehículo**	A) Politraumatismos en tripulantes del vehículo y de otras personas B)Quemaduras C) Daños al vehículo, a las vías de comunicación, a otros vehículos, y al producto transportado D) Contaminación del suelo con fluídos del vehículo E) Contaminación del aire en caso de incendio	**OPERADOR:** A) Revisar si tiene lesiones físicas él o sus pasajeros. B) Revisar si en el vehiculo contrario existen lesionados. En caso de una situación de vida o muerte no mover a nadie porque se podría empeorar la lesión. C) Llamar al número de emergencias 911 para solicitar la ayuda de paramédicos o una ambulancia. D) En caso de accidente menor mover el vehiculo para no provocar otro accidente, utilizar señalamientos y utilizar el kit de primeros auxilios. E) Nunca abandonar la escena. Es contra la Ley y puede ocasionar graves problemas legales al conductor. F) Contactar a la compañía aseguradora para informar y solicitar apoyo. G) Informar al Jefe de Tráfico de la Empresa dando detalles de la ubicación del accidente para que acuda a brindarle ayuda **JEFE DE LOGÍSTICO:** A) Informar al Coordinador General de Emergencias y al Jefe de Operaciones. B) Asegurarse que el personal accidentado reciba toda la ayuda médica, legal y mecánica que se requiera.	Operador del vehículo. Jefe de Logistico	Según sea el caso: Ambulancia, Autoridades Municipales (Tránsito), Estatales (Tránsito del Estado) y Federales (Policía Federal de Caminos), Bomberos.	Botiquín de Primeros Auxilios, señalamientos de emergencia (conos, luces, etc.), póliza de seguros, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa.
2	**Atropellamiento de personas a pie o en bicicleta por personal de VEGGIES manejando vehículos de motor.**	A) Politraumatismos de la persona atropellada. B) Daños al vehículo, a las vías de comunicación, a otros vehículos, y a los insumos transportados	OPERADOR, CONDUCTOR, PERSONAL DE VEGGIES: En caso de una situación de vida o muerte ocasionada por el conductor, no mover al lesionado porque se podría empeorar la lesión. A) Contactar a la compañía aseguradora para informar y solicitar apoyo de paramédicos o una ambulancia. B) Solicitar la presencia de un abogado de la compañía aseguradora. C) En caso de accidente menor mover el vehiculo para no provocar otro accidente o caos vial, utilizar señalamientos y si de algo ayuda el kit de primeros auxilios. D) Nunca abandonar la escena. Está contra la Ley y puede ocasionar graves problemas legales al conductor. E) Informar al Jefe de Recursos Humanos de la Empresa dando detalles de la ubicación del accidente para que acuda a brindarle ayuda. JEFE DE RECURSOS HUMANOS: A) Informar al jefe directo del Operador, Coordinador General de la Emergencia y Jefe de Operaciones.	Operador o conductor del vehículo y Coordinador General de la Emergencia de la empresa, Jefe de Recursos Humanos.	Compañía Aseguradora, Ambulancia, Autoridades Municipales (Tránsito), Estatales (Tránsito del Estado) y/o Federales (Policía Federal de Caminos).	Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa incluído número del Gerente de Recursos Humanos.
3	**Conato de Incendio en instalaciones de VEGGIES**	A) Intoxicación con humo. B) Quemaduras. D) Contaminación del aire. F) Derrame de productos químicos utilizados para extinguir el fuego.	PERSONAL DE VEGGIES: En caso de una situación de conato de incendio y este en peligro la vida de cualquier empleado y los activos de la empresa: A) Gritar la voz de alarma para dar aviso a todos sus compañeros. B) Accionar los extintores más cercanos para apagar el conato de incendio. C) Evacuar el área en peligro siguiendo las instrucciones de las brigadas de emergencia. D)Todos deberan concentrarse en la zona de reunión marcada para protección y control del personal. E) Si el conato de incendio no se controla, solicitar apoyo de bomberos y una ambulancia. F) Coordinador General de Emergencias deberan asegurarse de que no se queden personas dentro de almacenes y oficinas. Nunca se debera poner en riesgo la vida de las personas o brigadistas. G) Atender a las personas que puedan resultar heridas o quemadas, H) Al llegar los bomberos, retirarse a una zona segura.	Coordinador General de Emergencias y Brigadas de emergencias, personal deVEGGIES que detecta el incendio.	Bomberos, Ambulancia, Protección Civil	Detectores de humo, alarmas contra incendios, equipo de protección para el personal para brigadas de emergencia, extintores de incendios, Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa, listado de todo el personal que está en las instalaciones incluyendo visitantes, proveedores, contratistas o prestadores de servicio), altavoz para dar instrucciones.

4	**Incendio**	A) Intoxicación con humo B) Quemaduras C) Contaminación del aire D) Derrame de productos químicos utilizados para extinguir el fuego.	PERSONAL DE VEGGIES: En caso de una situación de conato de incendio y este en peligro la vida de cualquier empleado y los activos de la empresa: A) Disparar las alarmas para dar aviso a todos sus compañeros. B) Evacuar el área en peligro siguiendo las instrucciones de las brigadas de emergencia. C)Todos deberan concentrarse en la zona de reunión marcada para protección y control del personal. D) Informar y solicitar apoyo de bomberos y una ambulancia. E) Coordinador General de Emergencias debera asegurarse de que no se queden personas dentro de almacenes y oficinas. F) Medir y atacar el incendio con las herramientas y extintores que se tienen si todavía se puede controlar. Nunca se debera poner en riesgo la vida de las personas o brigadistas. G) Atender a las personas que puedan resultar heridas o quemadas. H) Si la dimensión del incendio es controlable actuar, si no retirarse a una zona segura. Nunca se debera poner en riesgo la vida de las personas o brigadistas. I) Tener la dimensión del incendio para informar a los bomberos en cuanto lleguen a las instalaciones,	Brigadas de emergencias y Coordinador General de Emergencia de la empresa, personal de VEGGIES.	Bomberos, Ambulancia, Protección Civil	Detectores de humo, alarmas contra incendios, equipo de protección personal para brigadas de emergencia, extintores en perfecto funcionamiento, Botiquín completo de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa, listado de todo el personal que trabaja en las instalaciones (contratado por la empresa o prestadores de servicio), altavoz para dar instrucciones.
5	**Derrame de productos de manejo peligroso (aceites, lubricantes, pintura)**	A) Contaminación del suelo y del agua	PERSONAL DE MANTENIMIENTO DEVEGGIES EN TIERRA. A) Delimitar el área con cinta amarilla de precaución. B) Dar aviso al Gerente de Operaciones. C) Colocarse guantes de latex, lentes de seguridad y mascarilla contra vapores. D) Con estopa limpia, absorver el derrame. E) Colocar la estopa impregnada en bolsas negras. F) Identificar las bolsas con la leyenda de residuo peligroso. G) Entregar las bolsas negras con la estopa impregnada a un proveedor autorizado para el manejo de residuos peligrosos para su disposición final.	Personal de Mantenimiento en tierra	Proveedor autorizado para el manejo de residuos peligrosos	Bolsas negras, estopa, guantes de latex, lentes de seguridad, mascarilla contra vapores
6	**Lesiones de personal por asalto a mano armada**	A) Heridas por arma de fuego B) Heridas por arma blanca C) Golpes contusos	**PERSONA ASALTADA:** Si la persona asaltada puede solicitar ayuda, deberá llamar al 911 (teléfono de emergencia nacional) para solicitar apoyo de ambulancia y/o Policía. Posteriormente, informar al Jefe de Recursos Humanos para que le brinde la ayuda médica y legal necesaria. En caso de que alguna persona de nuestra empresa reciba una llamada informando de la situación, deberá comunicarlo de inmediato al Jefe de Recursos Humanos de la empresa proporcionando nombre y número telefónico de la persona que llamó, ubicación del lesionado y daños reportados. **JEFE DE RECURSOS HUMANOS.** Informar al jefe directo de la persona lesionada, Coordinador General de Emergencias y familiares del lesionado.	Coordinador General de Emergencias de la empresa y Jefe de Recursos Humanos.	Ambulancia, Policía, Ministerio Público	Botiquín de Primeros Auxilios (en vehículo), teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa incluído número del Jefe de Recursos Humanos.

7	**Atropellamiento de personal de VEGGIES a pie, en bicicleta o motocicleta**	A) Fracturas B) Politraumatismos	**PERSONA ACCIDENTADA:** Si le es posible, llamar a la empresa para informar del accidente y pedir ayuda médica y legal. **PERSONA QUE RECIBE LA LLAMADA PARA INFORMAR DEL ACCIDENTE O PEDIR AYUDA:** A) Solicitar ambulancia en caso de ser necesario. B) Contactar al Jefe de Recursos Humanos para informar dando detalles de la ubicación del accidente para que la persona designada acuda a brindarle ayuda. C) Informar al Jefe directo del accidentado y al Jefe de Recursos Humanos de la Empresa . **JEFE DE RECURSOS HUMANOS:** A) Asegurar que se le proporcione al accidentado la ayuda necesaria médica y legal. B) Informar al jefe directo del Operador y al Jefe de Operaciones de la empresa.	Operador o conductor del vehículo, Persona que recibe la llamada para pedir ayuda. Jefe directo del accidentado, y Jefe de Recursos Humanos.	IMSS, Ambulancia, Autoridades Municipales (Tránsito), Estatales (Tránsito del Estado) y/o Federales (Policía Federal de Caminos).	Teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa incluído número del Jefe de Recursos Humanos. Número telefónico para solicitar una ambulancia.
8	**Emergencia médica del personal (ej.: infarto, síncope, convulsiones, intoxicación aguda por alimentos, shock anafiláctico, etc.)**	A) Traumatismos (cortaduras, contusiones, etc.) por caída B) Daños orgánicos graves C) Paro respiratorio	PERSONAL DE VEGGIES, En caso de una emergencia medica. A) Asegurarse que la persona este conciente. B) Solicitar el apoyo médico y/o ambulancia, C) Avisar a las brigadas y al Jefe de Recursos Humanos de la empresa. D) No dejar a la persona sola y mantenerla caliente (que no pierda temperatura). E) No mover al paciente del lugar ya que podria causarle algún daño. F) Dejar que el personal médio o paramédico que acuda, atiendan al paciente , G) Informar al Jefe inmediato para dar aviso a los familiares de la persona sujeto de la emergencia.	Brigadas de emergencias y Jefe de Recursoas Humanos de la empresa, personal de VEGGIES.	Ambulancia u otros servicios médicos (ej.: IMSS, Hospitales cercanos, etc.)	Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa.
9	**Lesiones graves del personal, por accidente**	A) Contusiones B) Politraumatismos C) Quemaduras E) Cortadas F) Fracturas, esguinces y torceduras	PERSONAL DE VEGGIES: A) Asegurarse que la persona este conciente. B) Solicitar el apoyo médico y/o ambulacia, C) Dar Aviso al Director General, al Jefe de Operaciones y al Jefe de recursos Humanos de la empresa. D) No dejar a la persona sola y mantenerla caliente (que no pierda temperatura). E) No mover al paciente del lugar ya que podria causarle algún daño. F) Dejar que el personal médico o paramédico atienda al paciente, G) Informar al Jefe inmediato y los familiares.	Brigadas de emergencias y Jefe de Recursos Humanos de la empresa, personal de VEGGIES.	Ambulancia, Servicios Médicos.	Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa.
10	**Infección o intoxicación múltiple aguda del personal de VEGGIES y/o del cliente en los centros de trabajo**	A) Cólicos abdominales. B) Diarrea C) Fiebre y escalofríos E) Dolor de cabeza F) Náuseas y vómitos G) Debilidad (puede ser grave y llevar a paro respiratorio, como en el caso del botulismo) H) Dificultad de operar normalmente los procesos de la empresa.	a) Dar Aviso inmediatamente para que se conozca el hecho al Representante de abordo, al Superintendente de la Plataforma, al Médico de abordo, al Especialista Responsable de SSPA, al Jefe de Operaciones, Al Jefe de Recursos Humanos y al Jefe de Logisica.. B) El Representante a bordo, el Jefe de Operaciones y el Especialista Responsable de SSPA deberán asegurar que el médico a bordo atienda debidamente al personal infectado y avisar al supervisor del contrato. C) El Jefe de de Operaciones y el Especialista Responsable de SSPA deberán asegurarse que se cumplan todos los procedimientos y requisitos establecidos por el cliente para estas emergencias. D) El Representante de VEGGIES debe asegurar que se realice el análisis del plato testigo para identificar el agente patógeno y que se tomen las acciones de atención médica apropiadas al mismo.	Representante a bordo Esp. Responsable de SSPA Jefe de Operaciones Jefe de Recursos Humano. Jefe de Logística.	Servicio médico en el centro de trabajo. Supervisor de contrato	En situaciones de suma gravedad, transporte aereo o naútico para el traslado de los afectados a centrso de salud en tierra

11	**Electrocución o quemaduras por energía eléctrica**	A) Quemaduras B) Muerte C) Paro cardio-respiratorio	PERSONAL DE VEGIES: En caso de una Electrocución o quemaduras por energía eléctrica: A) Bajar el interruptor general o del área del siniestro. B) Dar aviso inmediato al Coordinador General de Emergencias y las brigadas de emergencia y Jefe de Recursos Humanos de la empresa. C) Llamar a los servicios de emergencias, informar y solicitar apoyo de bomberos, paramédicos o una ambulancia. J) Si la emergencia se presenta en los centros de trabajo, se debe informar al cliente. E) El Coordinador General de Emergencias debera evacuar si pueden, ayudar al afectado o bien esperar los servicios de urgencia adecuados. F) Nunca debe poner en riesgo la vida de las personas o brigadistas si no estan capacitados para liberar a la persona de la electrocución. H) Atender a las personas que puedan resultar heridas o quemadas, por causas de la electrocución. I) Dar aviso a los familiares directos.	Brigadas de emergencias y Coordinador General de Emergencias de la empresa, personal de VEGGIES.	Ambulancia, Bomberos, Autoridades Municipales y Estatales y/o Federales (CFE).	Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa y del cliente.
12	**Conato de incendio o incendio en centro de trabajo del cliente**	A) Intoxicación por humo B) Quemaduras C) Politraumatismos por caidas D) Golpes contusos	A) Hacer sonar las alarmas y dar la voz de alerta B) Si es posible y se tiene el equipo adecuado a la mano, tratar de sofocar el conato de incendio. C) Si no es posible ayudar a controlar el conato de incendio, evacuar el área, sin correr, gritar ni empujar. D) Cubrir la boca con un trapo mojado para evitar la absorción de humo E) Si el humo es denso arrastrarse por el suelo, hasta estar fuera del área afectada. F) Cumplir con todos los procedimientos de seguridad y atención y respuesta a emergencias del cliente. G) Obedecer las instrucciones de las brigadas de emergencia de la plataforma	Personal de mando y brigadas de emergencia de la plataforma	Personal de mando y brigadas de emergencia de la plataforma	Ninguno
13	**Atragantamiento - asfixia**	A) Muerte B) Paro cardio-respiratorio	PERSONAL DE VEGGIES: A) Dar aviso inmediato a la Máxima Autoridad de la instalación y a las brigadas de emergencia del cliente. B) Personal de VEGGIES, Proporcionar ayuda en caso de contar con los cocimientos teóricos - prácticos de primeros auxilios (maniobra de Henlich), en caso contrario apegarse a los procedimientos e indicaciones del cliente.	Máxima Autoridad de la instalación, Brigadas de emergencias del cliente, personal de VEGGIES.	Apoyo a logística de la empresa VEGGIES, Máxima autoridad de la instalación, Brigadas de emergencia.	Disponibilidad del servicio aéreo, Salvavidas, lanchas de rescate, equipo de RCP en el centro de trabajo o en la embarcación, botiquin de primeros auxilios.
14	**Orden de abandonar el transporte marino**	A) Casí-Ahogamiento B) Ahogamiento C) Paro cardio-respiratorio	EN CASO DE ABANDONO UTILIZANDO BOTE SALVAVIDAS (CACAHUATE O MANDARINA): Apegarse a los procedimientos e indicaciones de los brigadistas del cliente. EN CASO DE ABANDONO POR CAIDA VOLUNTARIA AL MAR: A) Caer verticalmente, siendo los pies los primeros que entren en el agua. Piernas y pies juntos, con la barbilla retraída y la nuca ligeramente curvada hacia adelante. B) Hacer una profunda inspiración de aire y cerrar la boca. C) Con una mano, cerrar las fosas nasales para prevenir la entrada de agua por la nariz. D) Con la otra mano sujetar el chaleco salvavidas evitando que éste golpee la cara o el cuello al entrar en el agua. No conviene sujetar las correas que se colocan entre las piernas hasta haber entrado en el agua.	Brigadas de emergencias del cliente, personal de VEGGIES.	Autoridades Municipales y Estatales y/o Federales, Marina	Chalecos salvavidas, lanchas y helicópteros de rescate

15	**Caída de hombre al agua**	A) Casí-Ahogamiento B) Ahogamiento C) Paro cardio-respiratorio	La persona que ve caer al hombre al agua debe: 1.1 arrojar inmediatamente el aro salvavidas, 1.2 gritar la voz de "Hombre al Agua" y no perderlo de vista. 1.3 informar o asegurarse que se informe a la máxima autoridad de la instalación y al área de SIPA. 1.4 no perder de vista a la persona que cayó, y 1.5 si es de noche, proyectar continuamente una luz sobre la persona que cayó. La persona que cae debe: 1.1 tratar de mantener la calma 1.2 Sostenerse del salvavidas o de cualquier otro objeto flotante, si existiera. 1.3 Si tiene chaleco salvavidas, adoptar la postura fetal para evitar la pérdida de calor 1.4 Si no tiene chaleco, tratar de mantener la cabeza fuera del agua y una posición vertical con movimientos lentos de las extremidades para lograr una flotabilidad suficiente.	a) Persona que ve caer al 'hombre al agua' b) Personal de VEGGIES, Máxima autoridad de la instalación, brigadas de emergencia.	Ambulancias terrestres, Brigadas de emergencia de la instalación, embarcaciones cerca de la instalación.	Salvavidas de dona o aro, Lámparas de alta intensidad, Chaleco salvavidas,
16	**Escape de ácido sulfhídrico H2S**	A) Envenenamiento B) Paro cardio-respiratorio	PERSONAL DE VEGGIES: A) Colocarse el equipo de respiración autónomo. B) Dirigirse al punto de reunión asignado. C) Apegarse a los procedimientos e indicaciones de los brigadistas del cliente y al sistema de Voceo.	Brigadas de emergencias del cliente, personal de VEGGIES.	Brigadas de emergencia en la instalación del cliente	Equipo de respiración autónoma,
17	**Huracán**	A) Casí-AhogamientoAhogamiento B) Lesiones por golpes C) Electrocución	PERSONAL DE VEGGIES EN TIERRA: Tan pronto se reciba el aviso de huracan los brigadistas y coordinadores operativos de seguridad: A) Informa al personal de la compañía para que cierren y evacuen las instalaciones y se dirijan a su casas. PERSONAL DE MANTENIMIENTO. B) Corta el suministro de energía a la compañia y evacua las instalaciones. PERSONAL DE VEGGIES A BORDO. A) Sigue los procedimientos e indicaciones de las brigadas del cliente.	Brigadas de emergencias del cliente, personal de VEGGIES.	Autoridades Municipales y Estatales y/o Federales, Marina	Chalecos salvavidas, lanchas y helicópteros de rescate
18	**Derrame de diesel o gasolina**	A) Contaminación del suelo	PERSONAL DE TRÁFICO: En caso de derrame de diesel o gasolina de alguna unidad de transporte de VEGGIES: A) Delimitar el área del derrame con cinta amarilla de precaución. B) Dar aviso al Jefe de Operaciones, al Jefe de Logístico, a la brigada de emergencias y al Jefe de Recursos Humano. C) En caso de que el derrame sea de gasolina, prevenir un incendio utilizando los extintores. D) Esparciar arena sobre el derrame hasta su completa absorción. E) Con pala, recoger la arena impregnada con diesel o gasolina y colocarla dentro de bolsas negras. F) Identificar la o las bolsas negras con la leyenda de residuo peligroso. G) Entregar la o las bolsas negras con la arena impregnada a un proveedor autorizado para el manejo de residuos peligrosos para su disposición final.	Personal de Tráfico, Brigadas de emergencias, Gerentes de RH de la empresa y personal de VEGGIES.	Bomberos, Ambulancia, Protección Civil (en caso de conato de incendio o incendio) Proveedor autorizado para el manejo de residuos peligrosos	Tambo con arena para contener derrames de diesel o gasolina, pala, bolsas negras, extintores, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa

19	**Suspensión del suministro de energía eléctrica de la red por más de una hora o falla total en el funcionamiento de los sistemas de congelación y/o refrigeración del almacén central**	A) Daño a las características de calidad de los insumos alimenticios almacenados en las cámaras de refrigeración y congelación	En caso de presentarse una falla en el suministro de energía eléctrica de la red. JEFE DE CALIDAD Y NUTRICIÓN . A) Cada media hora registra la lectura de temperatura de las cámaras de refrigeración y congelación para verificar que se encuentre, dentro de los parámetros especificados, auxiliándose de los termómetros digitales que se encuentra conectados a las cámaras de refrigeración y congelación. B) Una vez restablecida la energía eléctrica, verifica que las cámaras de refrigeración y congelación se mantengan dentro de los parámetros normales durante al menos dos horas continuas. C) En caso de presentarse un aumento de temperatura cercano a los límites establecidos en las cámaras de refrigeración o congelación, inmediatamente debe avisar al Jefe de Operaciones y al Jefe de Mantenimiento. JEFE DE OPERACIONES. A) Solicita camionetas con sistema de refrigeración y congelación para iniciar el cambio de los insumos de las cámaras de refrigeración y congelación a las unidades. JEFE DE MANTENIMIENTO A) Contacata al proveedor de servicio de manetnimiento a cámaras de red fría e inicia con la reparación. JEFE DE CALIDAD Y NUTRICIÓN . D) Verifica que las cajas de las camionetas se encuentren en las condiciones de temperatura requeridas antes de ingresar el producto y mantiene un monitoreo permanente con termometros calibrados. E) Cada hora realiza registro de temperatura de los termómetros colocados en las camionetas y los registra en el formato de registro de temperatura en contingencia de	Jefe de Control de Calidad y Nutrición, Jefe de Operaciones.	Personal de la CFE, de mantenimiento a cámaras de refrigeración y congelación.	Teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa, teléfonos de los proveedores de mantenimiento y el correspondiente para notificar interrupciones de servicio de la CFE.
20	**Paro por falla en los equipos de refrigeración y/o congelación de las unidades de transporte en tierra o en mar**	A) Daño a las características de calidad de los insumos alimenticios transportados en los equipos de refrigeración y congelación	A) El Operador de la unidad de transporte dará aviso al Jefe de logístico de la falla del equipo. B) El Jefe de Logístico dará instrucciones para que la unidad regrese a las instalaciones de VEGGIES, para que el personal del área de Calidad y Nutrición inspeccionen los insumos para dictaminar si sufrieron algún daño (organoléptico). C) Una vez emitido (por el Jefe de calidad y nutrición) el dictamen de insumos -aprobados-, el Jefe de Logístico dará las instrucciones para que la unidad de transporte y en condiciones adecuadas de operación se traslada de nuevo al destino indicado. D) Si el desperfecto de la unidad de refrigeración o congelación ocurre en el muelle, el Jefe de calidad y nutrición deben de acudir al lugar para verificar las condiciones de temperatura y el estado en que presentan los insumos y dictaminar si son suceptibles de uso. E) Cuando falle algun contenedor de transporte durante el traslado de los insumos en el mar, el Representante de VEGGIES en los centros de trabajo del cliente, deberán de evaluar el estado en el que se reciben los insumos de red fría en los centros de trabajo del cliente y determinar si pueden usarse o no.	Jefe de calidad y Nutrición, Jefe de Logístico, Operador de unidad de transporte, Representante de VEGGIES en los centros de trabajo del cliente	Preveedor de mantenimiento de unidades de refrigeración y congelación	Teléfono celular y teléfonos de los proveedores de mantenimiento
21	**Falla total en el funcionamiento de los sistemas de congelación y/o refrigeración del almacén de los centros de trabajo**	A) Daño a las características de calidad de los insumos alimenticios almacenados en las cámaras de refrigeración y congelación	A) Mantener cerradas las cámaras de refrigeración y congelación. B) Veriifcar las condiciones de temperatura de las cámaras a la llegada de la energia eléctrica. C) Inspeccionar los insumos y segregar aquellos que sean potencialmente no inocuos para su evaluación y definición de destino final.	Representante a bordo, Cocinero, Jefe de Calidad y Nutrición (si se encentra en el centro de trabajo)	Superintendente de la Plataforma o representante del cliente	Teléfono celular y teléfonos de los proveedores de mantenimiento , correo electrónico
22	**Contaminación grave de alimentos o instalaciones por plagas**	A) Enfermedades transmitidas por los alimentos	PERSONAL DE VEGGIES EN ALMACÉN CENTRAL Y EN LOS CENTROS DE TRABAJO DEL CLIENTE. A) Dar aviso al Jefe de Calidad y Nutrición de la presencia de contaminación por plagas. B) El Personal de Calidad y Nutrición del almacén central y los Representantes de VEGGIES en los centros de trabajo del cliente, inspeccionan y desechan los insumos implicados. C) El Jefe de Control de Calidad y nutrición solicita realizar un refuerzo de fumigación y realiza monitoreos para verificar la eficacia del refuerzo.	Cocinero, Representante de VEGGIES en el centro de trabajo del cliente, Supervisor de Calidad y Nutrición, Personal del cliente	Proveedores de servicio de control de plagas	Teléfono celular, correo electrónico.

23	**Contaminación de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas que obliga a la retirada y recuperación de los mismos**	A) Enfermedades transmitidas por los alimentos	PERSONAL DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN. A) Recibe por escrito la solicitud de retirada del producto del mercado de parte de una Autoridad Competente, del proveedor o del cliente. B) Informa al Jefe de Operaciones quien a su vez informa al personal de almacén central y de los centros de trabajo de los clientes. PERSONAL DE VEGGIES EN ALMACÉN CENTRAL Y EN LOS CENTROS DE TRABAJO DEL CLIENTE. A) Reciben la indicación por escrito de la retirada del producto de parte del jefe de Control de Calidad y Nutrición y del Jefe de Operaciones. B) De manera inmediata, la existencia del insumo en almacén central es identificada como producto no conforme y se da de baja del inventario. C) La existencia del insumo en los centros de trabajo del cliente es retirado del almacén del cliente, se empaca, identifica como producto no conforme y se envía a la central de VEGGIES. D) Una vez habiendo retirado y acopiado todo el insumo, el jefe de Control de Calidad y Nutrición emite un comunicado al solicitante y coordina las acciones para la disposición final del insumo.	Jefe de Calidad y Nutrición, Jefe de Operaciones, Personal de almacén central, Personal de VEGGIES en los centros de trabajo del cliente	Proveedores de insumos, Autoridad Sanitria, Clientes	Teléfono celular, correo electrónico.

Entidades externas para apoyo en caso de emergencia

Entidad	Contacto	Teléfonos para emergencias
Emergencias	**Sistema Nacional (operador en turno)**	911
Cruz Roja	Operador en Turno	382 3130
Bomberos	Operador en Turno	38 24266, 3841663
Policía Municipal Prev. de Cd. del Cármen	Operador en Turno	060, 113
Autoridad Portuaria / Capitanía de Puerto	Operador en Turno	938-382-0677
Policía Federal de Caminos	Operador en Turno	3831784, 088
CFE (Int. del Serv.)	Operador en Turno	938-382-4819
SMAPAC	Operador en Turno	38 21307, 38 23063, 38 23029
Agencia del Ministerio Público No.:	Operador en Turno	38 20677, 38 23910, 38 20678
Hospital 1: Hospital General	Operador en Turno	38 27850, 38 27851
Hospital 2: IMSS	Operador en Turno	38 20065, 38 20366
Hospital 3: ISSSTE	Operador en Turno	38 24859

Equipo de coordinación para atención de emergencias

Función	Responsable	Teléfonos y otros datos de contacto 24 X 7
Coordinador General	Ing. Maria E. Carmargo Salinas	938 137 9969
Jefe Operativo	Ing. Iván Luis Vizcaino Muñoz	981 1639292
Jefe de Recursos Humanos	Lic. Tania Hernández Pinzón	938 1661882
Jefe de Logistica	Ing. Carlos Alejandro Palma	981 163 9294
Jefa Calidad	Lic. Alma A. Contreras Cervera	938 164 2786
Responsable de SSPA (Contractual)	Ing. Germán del Carmen Damian Caamal	9381293310

Veggies Health de México, S. de R.L. De C.V.

No.	Posible emergencia	Consecuencias negativas más probables	Acciones a realizar en caso de que ocurra	Responsables	Entidades externas requeridas	Otros recursos necesarios para atender eficazmente la emergencia
1	**Choque y/o volcadura de vehículo**	A) Politraumatismos en tripulantes del vehículo y de otras personas B)Quemaduras C) Daños al vehículo, a las vías de comunicación, a otros vehículos, y al producto transportado D) Contaminación del suelo con fluídos del vehículo E) Contaminación del aire en caso de incendio	**OPERADOR:** A) Revisar si tiene lesiones físicas él o sus pasajeros. B) Revisar si en el vehiculo contrario existen lesionados. En caso de una situación de vida o muerte no mover a nadie porque se podría empeorar la lesión. C) Llamar al número de emergencias 911 para solicitar la ayuda de paramédicos o una ambulancia. D) En caso de accidente menor mover el vehiculo para no provocar otro accidente, utilizar señalamientos y utilizar el kit de primeros auxilios. E) Nunca abandonar la escena. Es contra la Ley y puede ocasionar graves problemas legales al conductor. F) Contactar a la compañía aseguradora para informar y solicitar apoyo. G) Informar al Jefe de Tráfico de la Empresa dando detalles de la ubicación del accidente para que acuda a brindarle ayuda **JEFE DE LOGÍSTICO:** A) Informar al Coordinador General de Emergencias y al Jefe de Operaciones. B) Asegurarse que el personal accidentado reciba toda la ayuda médica, legal y mecánica que se requiera.	Operador del vehículo. Jefe de Logistico	Según sea el caso: Ambulancia, Autoridades Municipales (Tránsito), Estatales (Tránsito del Estado) y Federales (Policía Federal de Caminos), Bomberos.	Botiquín de Primeros Auxilios, señalamientos de emergencia (conos, luces, etc.), póliza de seguros, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa.
2	**Atropellamiento de personas a pie o en bicicleta por personal de VEGGIES manejando vehículos de motor.**	A) Politraumatismos de la persona atropellada. B) Daños al vehículo, a las vías de comunicación, a otros vehículos, y a los insumos transportados	OPERADOR, CONDUCTOR, PERSONAL DE VEGGIES: En caso de una situación de vida o muerte ocasionada por el conductor, no mover al lesionado porque se podría empeorar la lesión. A) Contactar a la compañía aseguradora para informar y solicitar apoyo de paramédicos o una ambulancia. B) Solicitar la presencia de un abogado de la compañía aseguradora. C) En caso de accidente menor mover el vehiculo para no provocar otro accidente o caos vial, utilizar señalamientos y si de algo ayuda el kit de primeros auxilios. D) Nunca abandonar la escena. Está contra la Ley y puede ocasionar graves problemas legales al conductor. E) Informar al Jefe de Recursos Humanos de la Empresa dando detalles de la ubicación del accidente para que acuda a brindarle ayuda. JEFE DE RECURSOS HUMANOS: A) Informar al jefe directo del Operador, Coordinador General de la Emergencia y Jefe de Operaciones.	Operador o conductor del vehículo y Coordinador General de la Emergencia de la empresa, Jefe de Recursos Humanos.	Compañía Aseguradora, Ambulancia, Autoridades Municipales (Tránsito), Estatales (Tránsito del Estado) y/o Federales (Policía Federal de Caminos).	Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa incluído número del Gerente de Recursos Humanos.
3	**Conato de Incendio en instalaciones de VEGGIES**	A) Intoxicación con humo. B) Quemaduras. D) Contaminación del aire. F) Derrame de productos químicos utilizados para extinguir el fuego.	PERSONAL DE VEGGIES: En caso de una situación de conato de incendio y este en peligro la vida de cualquier empleado y los activos de la empresa: A) Gritar la voz de alarma para dar aviso a todos sus compañeros. B) Accionar los extintores más cercanos para apagar el conato de incendio. C) Evacuar el área en peligro siguiendo las instrucciones de las brigadas de emergencia. D)Todos deberan concentrarse en la zona de reunión marcada para protección y control del personal. E) Si el conato de incendio no se controla, solicitar apoyo de bomberos y una ambulancia. F) Coordinador General de Emergencias deberan asegurarse de que no se queden personas dentro de almacenes y oficinas. Nunca se debera poner en riesgo la vida de las personas o brigadistas. G) Atender a las personas que puedan resultar heridas o quemadas, H) Al llegar los bomberos, retirarse a una zona segura.	Coordinador General de Emergencias y Brigadas de emergencias, personal deVEGGIES que detecta el incendio.	Bomberos, Ambulancia, Protección Civil	Detectores de humo, alarmas contra incendios, equipo de protección para el personal para brigadas de emergencia, extintores de incendios, Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa, listado de todo el personal que está en las instalaciones incluyendo visitantes, proveedores, contratistas o prestadores de servicio), altavoz para dar instrucciones.

4	**Incendio**	A) Intoxicación con humo B) Quemaduras C) Contaminación del aire D) Derrame de productos químicos utilizados para extinguir el fuego.	PERSONAL DE VEGGIES: En caso de una situación de conato de incendio y este en peligro la vida de cualquier empleado y los activos de la empresa: A) Disparar las alarmas para dar aviso a todos sus compañeros. B) Evacuar el área en peligro siguiendo las instrucciones de las brigadas de emergencia. C)Todos deberan concentrarse en la zona de reunión marcada para protección y control del personal. D) Informar y solicitar apoyo de bomberos y una ambulancia. E) Coordinador General de Emergencias debera asegurarse de que no se queden personas dentro de almacenes y oficinas. F) Medir y atacar el incendio con las herramientas y extintores que se tienen si todavía se puede controlar. Nunca se debera poner en riesgo la vida de las personas o brigadistas. G) Atender a las personas que puedan resultar heridas o quemadas. H) Si la dimensión del incendio es controlable actuar, si no retirarse a una zona segura. Nunca se debera poner en riesgo la vida de las personas o brigadistas. I) Tener la dimensión del incendio para informar a los bomberos en cuanto lleguen a las instalaciones,	Brigadas de emergencias y Coordinador General de Emergencia de la empresa, personal de VEGGIES.	Bomberos, Ambulancia, Protección Civil	Detectores de humo, alarmas contra incendios, equipo de protección personal para brigadas de emergencia, extintores en perfecto funcionamiento, Botiquín completo de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa, listado de todo el personal que trabaja en las instalaciones (contratado por la empresa o prestadores de servicio), altavoz para dar instrucciones.
5	**Derrame de productos de manejo peligroso (aceites, lubricantes, pintura)**	A) Contaminación del suelo y del agua	PERSONAL DE MANTENIMIENTO DEVEGGIES EN TIERRA. A) Delimitar el área con cinta amarilla de precaución. B) Dar aviso al Gerente de Operaciones. C) Colocarse guantes de latex, lentes de seguridad y mascarilla contra vapores. D) Con estopa limpia, absorver el derrame. E) Colocar la estopa impregnada en bolsas negras. F) Identificar las bolsas con la leyenda de residuo peligroso. G) Entregar las bolsas negras con la estopa impregnada a un proveedor autorizado para el manejo de residuos peligrosos para su disposición final.	Personal de Mantenimiento en tierra	Proveedor autorizado para el manejo de residuos peligrosos	Bolsas negras, estopa, guantes de latex, lentes de seguridad, mascarilla contra vapores
6	**Lesiones de personal por asalto a mano armada**	A) Heridas por arma de fuego B) Heridas por arma blanca C) Golpes contusos	**PERSONA ASALTADA:** Si la persona asaltada puede solicitar ayuda, deberá llamar al 911 (teléfono de emergencia nacional) para solicitar apoyo de ambulancia y/o Policía. Posteriormente, informar al Jefe de Recursos Humanos para que le brinde la ayuda médica y legal necesaria. En caso de que alguna persona de nuestra empresa reciba una llamada informando de la situación, deberá comunicarlo de inmediato al Jefe de Recursos Humanos de la empresa proporcionando nombre y número telefónico de la persona que llamó, ubicación del lesionado y daños reportados. **JEFE DE RECURSOS HUMANOS.** Informar al jefe directo de la persona lesionada, Coordinador General de Emergencias y familiares del lesionado.	Coordinador General de Emergencias de la empresa y Jefe de Recursos Humanos.	Ambulancia, Policía, Ministerio Público	Botiquín de Primeros Auxilios (en vehículo), teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa incluído número del Jefe de Recursos Humanos.

7	**Atropellamiento de personal de VEGGIES a pie, en bicicleta o motocicleta**	A) Fracturas B) Politraumatismos	**PERSONA ACCIDENTADA:** Si le es posible, llamar a la empresa para informar del accidente y pedir ayuda médica y legal. **PERSONA QUE RECIBE LA LLAMADA PARA INFORMAR DEL ACCIDENTE O PEDIR AYUDA:** A) Solicitar ambulancia en caso de ser necesario. B) Contactar al Jefe de Recursos Humanos para informar dando detalles de la ubicación del accidente para que la persona designada acuda a brindarle ayuda. C) Informar al Jefe directo del accidentado y al Jefe de Recursos Humanos de la Empresa . **JEFE DE RECURSOS HUMANOS:** A) Asegurar que se le proporcione al accidentado la ayuda necesaria médica y legal. B) Informar al jefe directo del Operador y al Jefe de Operaciones de la empresa.	Operador o conductor del vehículo, Persona que recibe la llamada para pedir ayuda. Jefe directo del accidentado, y Jefe de Recursos Humanos.	IMSS, Ambulancia, Autoridades Municipales (Tránsito), Estatales (Tránsito del Estado) y/o Federales (Policía Federal de Caminos).	Teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa incluído número del Jefe de Recursos Humanos. Número telefónico para solicitar una ambulancia.
8	**Emergencia médica del personal (ej.: infarto, síncope, convulsiones, intoxicación aguda por alimentos, shock anafiláctico, etc.)**	A) Traumatismos (cortaduras, contusiones, etc.) por caída B) Daños orgánicos graves C) Paro respiratorio	PERSONAL DE VEGGIES, En caso de una emergencia medica. A) Asegurarse que la persona este conciente. B) Solicitar el apoyo médico y/o ambulancia, C) Avisar a las brigadas y al Jefe de Recursos Humanos de la empresa. D) No dejar a la persona sola y mantenerla caliente (que no pierda temperatura). E) No mover al paciente del lugar ya que podria causarle algún daño. F) Dejar que el personal médio o paramédico que acuda, atiendan al paciente , G) Informar al Jefe inmediato para dar aviso a los familiares de la persona sujeto de la emergencia.	Brigadas de emergencias y Jefe de Recursoas Humanos de la empresa, personal de VEGGIES.	Ambulancia u otros servicios médicos (ej.: IMSS, Hospitales cercanos, etc.)	Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa.
9	**Lesiones graves del personal, por accidente**	A) Contusiones B) Politraumatismos C) Quemaduras E) Cortadas F) Fracturas, esguinces y torceduras	PERSONAL DE VEGGIES: A) Asegurarse que la persona este conciente. B) Solicitar el apoyo médico y/o ambulacia, C) Dar Aviso al Director General, al Jefe de Operaciones y al Jefe de recursos Humanos de la empresa. D) No dejar a la persona sola y mantenerla caliente (que no pierda temperatura). E) No mover al paciente del lugar ya que podria causarle algún daño. F) Dejar que el personal médico o paramédico atienda al paciente, G) Informar al Jefe inmediato y los familiares.	Brigadas de emergencias y Jefe de Recursos Humanos de la empresa, personal de VEGGIES.	Ambulancia, Servicios Médicos.	Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa.
10	**Infección o intoxicación múltiple aguda del personal de VEGGIES y/o del cliente en los centros de trabajo**	A) Cólicos abdominales. B) Diarrea C) Fiebre y escalofríos E) Dolor de cabeza F) Náuseas y vómitos G) Debilidad (puede ser grave y llevar a paro respiratorio, como en el caso del botulismo) H) Dificultad de operar normalmente los procesos de la empresa.	a) Dar Aviso inmediatamente para que se conozca el hecho al Representante de abordo, al Superintendente de la Plataforma, al Médico de abordo, al Especialista Responsable de SSPA, al Jefe de Operaciones, Al Jefe de Recursos Humanos y al Jefe de Logisica.. B) El Representante a bordo, el Jefe de Operaciones y el Especialista Responsable de SSPA deberán asegurar que el médico a bordo atienda debidamente al personal infectado y avisar al supervisor del contrato. C) El Jefe de de Operaciones y el Especialista Responsable de SSPA deberán asegurarse que se cumplan todos los procedimientos y requisitos establecidos por el cliente para estas emergencias. D) El Representante de VEGGIES debe asegurar que se realice el análisis del plato testigo para identificar el agente patógeno y que se tomen las acciones de atención médica apropiadas al mismo.	Representante a bordo Esp. Responsable de SSPA Jefe de Operaciones Jefe de Recursos Humano. Jefe de Logística.	Servicio médico en el centro de trabajo. Supervisor de contrato	En situaciones de suma gravedad, transporte aereo o naútico para el traslado de los afectados a centrso de salud en tierra

11	**Electrocución o quemaduras por energía eléctrica**	A) Quemaduras B) Muerte C) Paro cardio-respiratorio	PERSONAL DE VEGIES: En caso de una Electrocución o quemaduras por energía eléctrica: A) Bajar el interruptor general o del área del siniestro. B) Dar aviso inmediato al Coordinador General de Emergencias y las brigadas de emergencia y Jefe de Recursos Humanos de la empresa. C) Llamar a los servicios de emergencias, informar y solicitar apoyo de bomberos, paramédicos o una ambulancia. J) Si la emergencia se presenta en los centros de trabajo, se debe informar al cliente. E) El Coordinador General de Emergencias debera evacuar si pueden, ayudar al afectado o bien esperar los servicios de urgencia adecuados. F) Nunca debe poner en riesgo la vida de las personas o brigadistas si no estan capacitados para liberar a la persona de la electrocución. H) Atender a las personas que puedan resultar heridas o quemadas, por causas de la electrocución. I) Dar aviso a los familiares directos.	Brigadas de emergencias y Coordinador General de Emergencias de la empresa, personal de VEGGIES.	Ambulancia, Bomberos, Autoridades Municipales y Estatales y/o Federales (CFE).	Botiquín de Primeros Auxilios, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa y del cliente.
12	**Conato de incendio o incendio en centro de trabajo del cliente**	A) Intoxicación por humo B) Quemaduras C) Politraumatismos por caidas D) Golpes contusos	A) Hacer sonar las alarmas y dar la voz de alerta B) Si es posible y se tiene el equipo adecuado a la mano, tratar de sofocar el conato de incendio. C) Si no es posible ayudar a controlar el conato de incendio, evacuar el área, sin correr, gritar ni empujar. D) Cubrir la boca con un trapo mojado para evitar la absorción de humo E) Si el humo es denso arrastrarse por el suelo, hasta estar fuera del área afectada. F) Cumplir con todos los procedimientos de seguridad y atención y respuesta a emergencias del cliente. G) Obedecer las instrucciones de las brigadas de emergencia de la plataforma	Personal de mando y brigadas de emergencia de la plataforma	Personal de mando y brigadas de emergencia de la plataforma	Ninguno
13	**Atragantamiento - asfixia**	A) Muerte B) Paro cardio-respiratorio	PERSONAL DE VEGGIES: A) Dar aviso inmediato a la Máxima Autoridad de la instalación y a las brigadas de emergencia del cliente. B) Personal de VEGGIES, Proporcionar ayuda en caso de contar con los cocimientos teóricos - prácticos de primeros auxilios (maniobra de Henlich), en caso contrario apegarse a los procedimientos e indicaciones del cliente.	Máxima Autoridad de la instalación, Brigadas de emergencias del cliente, personal de VEGGIES.	Apoyo a logística de la empresa VEGGIES, Máxima autoridad de la instalación, Brigadas de emergencia.	Disponibilidad del servicio aéreo, Salvavidas, lanchas de rescate, equipo de RCP en el centro de trabajo o en la embarcación, botiquin de primeros auxilios.
14	**Orden de abandonar el transporte marino**	A) Casí-Ahogamiento B) Ahogamiento C) Paro cardio-respiratorio	EN CASO DE ABANDONO UTILIZANDO BOTE SALVAVIDAS (CACAHUATE O MANDARINA): Apegarse a los procedimientos e indicaciones de los brigadistas del cliente. EN CASO DE ABANDONO POR CAIDA VOLUNTARIA AL MAR: A) Caer verticalmente, siendo los pies los primeros que entren en el agua. Piernas y pies juntos, con la barbilla retraída y la nuca ligeramente curvada hacia adelante. B) Hacer una profunda inspiración de aire y cerrar la boca. C) Con una mano, cerrar las fosas nasales para prevenir la entrada de agua por la nariz. D) Con la otra mano sujetar el chaleco salvavidas evitando que éste golpee la cara o el cuello al entrar en el agua. No conviene sujetar las correas que se colocan entre las piernas hasta haber entrado en el agua.	Brigadas de emergencias del cliente, personal de VEGGIES.	Autoridades Municipales y Estatales y/o Federales, Marina	Chalecos salvavidas, lanchas y helicópteros de rescate

15	**Caída de hombre al agua**	A) Casí-Ahogamiento B) Ahogamiento C) Paro cardio-respiratorio	La persona que ve caer al hombre al agua debe: 1.1 arrojar inmediatamente el aro salvavidas, 1.2 gritar la voz de "Hombre al Agua" y no perderlo de vista. 1.3 informar o asegurarse que se informe a la máxima autoridad de la instalación y al área de SIPA. 1.4 no perder de vista a la persona que cayó, y 1.5 si es de noche, proyectar continuamente una luz sobre la persona que cayó. La persona que cae debe: 1.1 tratar de mantener la calma 1.2 Sostenerse del salvavidas o de cualquier otro objeto flotante, si existiera. 1.3 Si tiene chaleco salvavidas, adoptar la postura fetal para evitar la pérdida de calor 1.4 Si no tiene chaleco, tratar de mantener la cabeza fuera del agua y una posición vertical con movimientos lentos de las extremidades para lograr una flotabilidad suficiente.	a) Persona que ve caer al 'hombre al agua' b) Personal de VEGGIES, Máxima autoridad de la instalación, brigadas de emergencia.	Ambulancias terrestres, Brigadas de emergencia de la instalación, embarcaciones cerca de la instalación.	Salvavidas de dona o aro, Lámparas de alta intensidad, Chaleco salvavidas,
16	**Escape de ácido sulfhídrico H2S**	A) Envenenamiento B) Paro cardio-respiratorio	PERSONAL DE VEGGIES: A) Colocarse el equipo de respiración autónomo. B) Dirigirse al punto de reunión asignado. C) Apegarse a los procedimientos e indicaciones de los brigadistas del cliente y al sistema de Voceo.	Brigadas de emergencias del cliente, personal de VEGGIES.	Brigadas de emergencia en la instalación del cliente	Equipo de respiración autónoma,
17	**Huracán**	A) Casí-AhogamientoAhogamiento B) Lesiones por golpes C) Electrocución	PERSONAL DE VEGGIES EN TIERRA: Tan pronto se reciba el aviso de huracan los brigadistas y coordinadores operativos de seguridad: A) Informa al personal de la compañía para que cierren y evacuen las instalaciones y se dirijan a su casas. PERSONAL DE MANTENIMIENTO. B) Corta el suministro de energía a la compañia y evacua las instalaciones. PERSONAL DE VEGGIES A BORDO. A) Sigue los procedimientos e indicaciones de las brigadas del cliente.	Brigadas de emergencias del cliente, personal de VEGGIES.	Autoridades Municipales y Estatales y/o Federales, Marina	Chalecos salvavidas, lanchas y helicópteros de rescate
18	**Derrame de diesel o gasolina**	A) Contaminación del suelo	PERSONAL DE TRÁFICO: En caso de derrame de diesel o gasolina de alguna unidad de transporte de VEGGIES: A) Delimitar el área del derrame con cinta amarilla de precaución. B) Dar aviso al Jefe de Operaciones, al Jefe de Logístico, a la brigada de emergencias y al Jefe de Recursos Humano. C) En caso de que el derrame sea de gasolina, prevenir un incendio utilizando los extintores. D) Esparciar arena sobre el derrame hasta su completa absorción. E) Con pala, recoger la arena impregnada con diesel o gasolina y colocarla dentro de bolsas negras. F) Identificar la o las bolsas negras con la leyenda de residuo peligroso. G) Entregar la o las bolsas negras con la arena impregnada a un proveedor autorizado para el manejo de residuos peligrosos para su disposición final.	Personal de Tráfico, Brigadas de emergencias, Gerentes de RH de la empresa y personal de VEGGIES.	Bomberos, Ambulancia, Protección Civil (en caso de conato de incendio o incendio) Proveedor autorizado para el manejo de residuos peligrosos	Tambo con arena para contener derrames de diesel o gasolina, pala, bolsas negras, extintores, teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa

19	**Suspensión del suministro de energía eléctrica de la red por más de una hora o falla total en el funcionamiento de los sistemas de congelación y/o refrigeración del almacén central**	A) Daño a las características de calidad de los insumos alimenticios almacenados en las cámaras de refrigeración y congelación	En caso de presentarse una falla en el suministro de energía eléctrica de la red. JEFE DE CALIDAD Y NUTRICIÓN . A) Cada media hora registra la lectura de temperatura de las cámaras de refrigeración y congelación para verificar que se encuentre, dentro de los parámetros especificados, auxiliándose de los termómetros digitales que se encuentra conectados a las cámaras de refrigeración y congelación. B) Una vez restablecida la energía eléctrica, verifica que las cámaras de refrigeración y congelación se mantengan dentro de los parámetros normales durante al menos dos horas continuas. C) En caso de presentarse un aumento de temperatura cercano a los límites establecidos en las cámaras de refrigeración o congelación, inmediatamente debe avisar al Jefe de Operaciones y al Jefe de Mantenimiento. JEFE DE OPERACIONES. A) Solicita camionetas con sistema de refrigeración y congelación para iniciar el cambio de los insumos de las cámaras de refrigeración y congelación a las unidades. JEFE DE MANTENIMIENTO A) Contacata al proveedor de servicio de manetnimiento a cámaras de red fría e inicia con la reparación. JEFE DE CALIDAD Y NUTRICIÓN . D) Verifica que las cajas de las camionetas se encuentren en las condiciones de temperatura requeridas antes de ingresar el producto y mantiene un monitoreo permanente con termometros calibrados. E) Cada hora realiza registro de temperatura de los termómetros colocados en las camionetas y los registra en el formato de registro de temperatura en contingencia de	Jefe de Control de Calidad y Nutrición, Jefe de Operaciones.	Personal de la CFE, de mantenimiento a cámaras de refrigeración y congelación.	Teléfono celular y directorio telefónico de emergencias de la empresa, teléfonos de los proveedores de mantenimiento y el correspondiente para notificar interrupciones de servicio de la CFE.
20	**Paro por falla en los equipos de refrigeración y/o congelación de las unidades de transporte en tierra o en mar**	A) Daño a las características de calidad de los insumos alimenticios transportados en los equipos de refrigeración y congelación	A) El Operador de la unidad de transporte dará aviso al Jefe de logístico de la falla del equipo. B) El Jefe de Logístico dará instrucciones para que la unidad regrese a las instalaciones de VEGGIES, para que el personal del área de Calidad y Nutrición inspeccionen los insumos para dictaminar si sufrieron algún daño (organoléptico). C) Una vez emitido (por el Jefe de calidad y nutrición) el dictamen de insumos -aprobados-, el Jefe de Logístico dará las instrucciones para que la unidad de transporte y en condiciones adecuadas de operación se traslada de nuevo al destino indicado. D) Si el desperfecto de la unidad de refrigeración o congelación ocurre en el muelle, el Jefe de calidad y nutrición deben de acudir al lugar para verificar las condiciones de temperatura y el estado en que presentan los insumos y dictaminar si son suceptibles de uso. E) Cuando falle algun contenedor de transporte durante el traslado de los insumos en el mar, el Representante de VEGGIES en los centros de trabajo del cliente, deberán de evaluar el estado en el que se reciben los insumos de red fría en los centros de trabajo del cliente y determinar si pueden usarse o no.	Jefe de calidad y Nutrición, Jefe de Logístico, Operador de unidad de transporte, Representante de VEGGIES en los centros de trabajo del cliente	Preveedor de mantenimiento de unidades de refrigeración y congelación	Teléfono celular y teléfonos de los proveedores de mantenimiento
21	**Falla total en el funcionamiento de los sistemas de congelación y/o refrigeración del almacén de los centros de trabajo**	A) Daño a las características de calidad de los insumos alimenticios almacenados en las cámaras de refrigeración y congelación	A) Mantener cerradas las cámaras de refrigeración y congelación. B) Veriifcar las condiciones de temperatura de las cámaras a la llegada de la energia eléctrica. C) Inspeccionar los insumos y segregar aquellos que sean potencialmente no inocuos para su evaluación y definición de destino final.	Representante a bordo, Cocinero, Jefe de Calidad y Nutrición (si se encentra en el centro de trabajo)	Superintendente de la Plataforma o representante del cliente	Teléfono celular y teléfonos de los proveedores de mantenimiento , correo electrónico
22	**Contaminación grave de alimentos o instalaciones por plagas**	A) Enfermedades transmitidas por los alimentos	PERSONAL DE VEGGIES EN ALMACÉN CENTRAL Y EN LOS CENTROS DE TRABAJO DEL CLIENTE. A) Dar aviso al Jefe de Calidad y Nutrición de la presencia de contaminación por plagas. B) El Personal de Calidad y Nutrición del almacén central y los Representantes de VEGGIES en los centros de trabajo del cliente, inspeccionan y desechan los insumos implicados. C) El Jefe de Control de Calidad y nutrición solicita realizar un refuerzo de fumigación y realiza monitoreos para verificar la eficacia del refuerzo.	Cocinero, Representante de VEGGIES en el centro de trabajo del cliente, Supervisor de Calidad y Nutrición, Personal del cliente	Proveedores de servicio de control de plagas	Teléfono celular, correo electrónico.

23	**Contaminación de microorganismos patógenos o sustancias tóxicas que obliga a la retirada y recuperación de los mismos**	A) Enfermedades transmitidas por los alimentos	PERSONAL DE CONTROL DE CALIDAD Y NUTRICIÓN. A) Recibe por escrito la solicitud de retirada del producto del mercado de parte de una Autoridad Competente, del proveedor o del cliente. B) Informa al Jefe de Operaciones quien a su vez informa al personal de almacén central y de los centros de trabajo de los clientes. PERSONAL DE VEGGIES EN ALMACÉN CENTRAL Y EN LOS CENTROS DE TRABAJO DEL CLIENTE. A) Reciben la indicación por escrito de la retirada del producto de parte del jefe de Control de Calidad y Nutrición y del Jefe de Operaciones. B) De manera inmediata, la existencia del insumo en almacén central es identificada como producto no conforme y se da de baja del inventario. C) La existencia del insumo en los centros de trabajo del cliente es retirado del almacén del cliente, se empaca, identifica como producto no conforme y se envía a la central de VEGGIES. D) Una vez habiendo retirado y acopiado todo el insumo, el jefe de Control de Calidad y Nutrición emite un comunicado al solicitante y coordina las acciones para la disposición final del insumo.	Jefe de Calidad y Nutrición, Jefe de Operaciones, Personal de almacén central, Personal de VEGGIES en los centros de trabajo del cliente	Proveedores de insumos, Autoridad Sanitria, Clientes	Teléfono celular, correo electrónico.

Entidades externas para apoyo en caso de emergencia

Entidad	Contacto	Teléfonos para emergencias
Emergencias	**Sistema Nacional (operador en turno)**	911
Cruz Roja	Operador en Turno	382 3130
Bomberos	Operador en Turno	38 24266, 3841663
Policía Municipal Prev. de Cd. del Cármen	Operador en Turno	060, 113
Autoridad Portuaria / Capitanía de Puerto	Operador en Turno	938-382-0677
Policía Federal de Caminos	Operador en Turno	3831784, 088
CFE (Int. del Serv.)	Operador en Turno	938-382-4819
SMAPAC	Operador en Turno	38 21307, 38 23063, 38 23029
Agencia del Ministerio Público No.:	Operador en Turno	38 20677, 38 23910, 38 20678
Hospital 1: Hospital General	Operador en Turno	38 27850, 38 27851
Hospital 2: IMSS	Operador en Turno	38 20065, 38 20366
Hospital 3: ISSSTE	Operador en Turno	38 24859

Equipo de coordinación para atención de emergencias

Función	Responsable	Teléfonos y otros datos de contacto 24 X 7
Coordinador General	Ing. Maria E. Carmargo Salinas	938 137 9969
Jefe Operativo	Ing. Iván Luis Vizcaino Muñoz	981 1639292
Jefe de Recursos Humanos	Lic. Tania Hernández Pinzón	938 1661882
Jefe de Logistica	Ing. Carlos Alejandro Palma	981 163 9294
Jefa Calidad	Lic. Alma A. Contreras Cervera	938 164 2786
Responsable de SSPA (Contractual)	Ing. Germán del Carmen Damian Caamal	9381293310

CERTIFICADO DE VISTO BUENO

Ciudad del Carmen, Campeche a 28 de Febrero de 2023.
No. de Oficio: **DPCOV/VoBo/0427/2023.**

VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.
Presente

En mi carácter de Director de Protección Civil Y Ordenamiento Vial Del H. Ayuntamiento de Carmen, hago constar que la C. Mildred Raquel Aranda Pérez, inspectora adscrita a esta Dirección, verificó el establecimiento ubicado en Calle 31 No. 236 Colonia Benito Juárez C.P. 24180, en Ciudad del Carmen, Campeche. Así mismo, cabe mencionar que este inmueble, al momento de la verificación, ha dado cumplimiento con todas las Normas y Lineamientos establecidos en los artículos 43 fracción III, VII y VIII, 47, 60 y 61 de la Ley de Protección Civil, Prevención y Atención de Desastres del Estado de Campeche y los artículos 1, 2, 3, 4, 10, 13, 14, 28, 29, 31 fracciones III, XI y XIV, 76, 77, 78, 79, 80 y 81 del Reglamento de Protección Civil del Municipio de Carmen, Campeche.

Por lo anterior, se extiende el presente **CERTIFICADO DE VISTO BUENO** de Protección Civil correspondiente al **Ejercicio Fiscal 2023**, para los usos y fines legales a que haya lugar.

Lo anterior, no implica liberar a la empresa de responsabilidad, civil, penal, administrativa, o laboral, generada por dolo, negligencia, impericia o causas de fuerza mayor en la ocurrencia de alguna contingencia o siniestro, sea por fenómeno geológico, hidrometeorológico o antropogénico, además de las sanciones correspondientes.

Atentamente

PROTECCIÓN CIVIL CARMEN

Lic. Julio César Villanueva Peña
Director de Protección Civil Y Ordenamiento Vial
Del H. Ayuntamiento de Carmen
"Municipio de Todos"

M.C.H.G.
C.C.P./ ARCHIVO.

Un concepto diferente para vivir ligero

Cd del Carmen, Campeche; a 28 de febrero 2023

SECRETARIA DE PROTECCIÓN CIVIL DE CAMPECHE

Lic.Julio Cesar Villanueva Peña
Director de Protección Civil

Asunto: Entrega del Programa Interno de Protección Civil.

Por medio del presente, hago entrega del Programa Interno de Proteccion Civil 2023-2024 de la compañía VEGGIES HEALTH DE MÉXICO S. DE R.L. DE C.V. con domicilio en la Calle 31 No.236, Col. Benito Juarez. Informacion proporcionada en un disco DVD; con el objetivo de obtener el Certificado de Visto Bueno emitido por Protección Civil.

Sin más por el momento, me despido con un cordial saludo y en espera de su apoyo.

VEGGIES HEALTH MEXICO S. DE R.L. DE C.V.
R.F.C. VHM111219GK4
Calle 31 No.236
Col. Benito Juárez C.P. 24180
Cd. del Carmen, Campeche

ATENTAMENTE:

Ing. Arturo Reyes Ávila
Responsable de Seguridad, Salud en el Trabajo y Protección Ambiental

c. c. p. Archivo

Calle 31 No. 236
Col. Benito Juárez. C.P. 24180
Cd. del Carmen, Campeche
Tels. (01 938) 11 127 28 / 28 607 35

Empresa Certificación Aprobada IQS Calidad ISO 9001 en su Sistema de

OFICIO DE COMISIÓN

Recibí
Arturo Reyes Avila

Fecha:	02 de Febrero de 2023
No. de Oficio:	055/CEMECAR/INSP.VERIF/2023
No. de Expediente:	PRIC/ADMO/INSP/2236/2017
Asunto:	El que se indica

VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.
VEGGIES HEALTH DE MEXICO
VHM111219GK4
CALLE 31 NO. 236
CON AV. UNIVERSIDAD
COL. BENITO JUAREZ C.P. 24180
TEL. 9381642832 / 9381019605

DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD
SALUD EN EL TRABAJO Y
PROTECCIÓN AMBIENTAL
16 MAR 2023
RECIBIDO
Veggies

Por este medio se le informa que para realizar la inspección al establecimiento mercantil que usted representa, se designa al C. **Mildred Aranda Perez**, Inspector de la Dirección de Protección Civil y Ordenamiento Vial del H. Ayuntamiento de Carmen, por lo que solicito se le otorguen todas las facilidades para que se realice la actividad encomendada, de acuerdo a lo previsto en los Artículos 29, 31 fracciones III y XI, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 109, 206, 207, 208, 209, 210, 211 y demás aplicables del Reglamento de Pr00otección Civil del Municipio de Carmen, Campeche.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para reiterar la seguridad de mi más distinguida consideración.

Atentamente

PROTECCIÓN CIVIL CARMEN

Lic. Julio César Villanueva Peña
Director de Protección Civil y Ordenamiento Vial
del H. Ayuntamiento de Carmen
"Municipio de Todos"

FOLIO: 0055/CEMECAR/INSP.VERIF/2023

ACTA DE ANÁLISIS Y DETERMINACIÓN DE GRADO DE RIESGO

Siendo las 10:17 hrs. del día 16 del mes de MARZO del año 2023, el que suscribe C. MILDRED ARANDA PÉREZ, en mi carácter de Inspector, mismo que me encuentro autorizado por la Dirección de Protección Civil y Ordenamiento Vial del H. Ayuntamiento de Carmen, a cargo del Lic. Julio César Villanueva Peña, para realizar el análisis y determinación a las observaciones realizadas por ésta Dirección de acuerdo al acta circunstanciada folio: 0055/CEMECAR/INSP.VERIF/2023, levantada con fecha 16/03/2023 por el C. MILDRED ARANDA PÉREZ Inspector de Protección Civil y Ordenamiento Vial del H. Ayuntamiento de Carmen, al establecimiento denominado: VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V., con domicilio en: CALLE 31 N° 236 COL. BENITO JUAREZ, del cual es Responsable Y/O Administrador General el C.: ARTURO REYES AVILA, Quien se identificó con CREDENCIAL. expedida por: INE 0216113680649; por lo que una vez analizada la documentación que obra dentro del expediente número: PMIC/ADMO/INSP/2236/2017; se aprecia que del acta de verificación antes mencionada.

Siendo que para la obtención de Visto Bueno otorgado por esta Dirección de Protección Civil y Ordenamiento Vial del H. Ayuntamiento de Carmen, del establecimiento denominado VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V.; es necesario mostrar evidencia física mediante evidencia fotográfica de los siguientes requisitos, los cuales se consideran de cumplimiento obligatorio como son las siguientes:

Desviaciones y observaciones detectadas por la autoridad de Protección Civil	Cumple		Observaciones
	Si	No	

Es importante tomar en cuenta que el establecimiento denominado VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R.L. tiene una dimensión de 1470.37 m² que su actividad económica es SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y HOTELERIA COMERCIAL. que el tipo de riesgos detectados son: INHERENTE A SU GIRO COMERCIAL.

que su número de empleados es de 57, que tiene visitantes y/o tiene una afluencia de 12 visitantes; que la condición de las instalaciones son BUENAS, además que la capacitación de personal es el idóneo; por tal razón, y cumplimiento a las normas, leyes y reglamentos aplicables en materia de Protección Civil del establecimiento, se determina que su grado de riesgo es: _____.

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN CIVIL Y ORDENAMIENTO VIAL

MUNICIPIO DE TODOS
CARMEN 2021 2024

2023 AÑO DE Francisco VILLA

FOLIO: 0055/CEMECAR/INSP.VERIF/2023

SEGUIDAMENTE SE LE CONCEDE LA VOZ, AL REPRESENTANTE LEGAL, ADMINISTRADOR ÚNICO, O ENCARGADO DEL NEGOCIO, ESTABLECIEMIENTO O EMPRESA VISITADA HACIENDO USO DE SU DERECHO DE REPLICA, MANIFIESTA LO SIGUIENTE:

IMPORTANTE:

El C. Representante Legal, Administrador Único de la empresa o establecimiento, MANIFIESTA que fue informado que, en caso de alguna irregularidad con el servicio, podrá interponer su QUEJA en las oficinas del Órgano Interno de Control ubicado en el Palacio Municipal 3er. Piso, número telefónico (938) 38 12 870 ext. 1110.

Los datos personales recabados serán protegidos, incorporados y tratados en el Sistema de Inspecciones y Vistos Buenos de Protección Civil, con fundamento en los artículos 56 de la Ley de Protección Civil, Prevención y Atención de Desastres del Estado de Campeche, así como el artículo 22 fracciones XIX y XX del Reglamento de Protección Civil del Municipio de Carmen, Campeche, artículo 76 del Reglamento de la Administración Pública Municipal, y demás leyes, códigos o reglamentos aplicables a los procedimientos en cuestión; cuya finalidad es obtener el certificado de Visto Bueno. Asimismo, se le informa que: 1.- La Dirección de Protección Civil y Ordenamiento Vial del H. Ayuntamiento de Carmen, es la responsable del uso (tratamiento) y protección de los datos personales que nos proporcione, conforme a lo dispuesto por la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados del Estado de Campeche y demás normatividad aplicable. 2.- Sus datos personales serán utilizados con las finalidades de recibir y dar trámite a las solicitudes de inspecciones en materia de seguridad, certificación de Visto Bueno y del Ejercicio de los derechos ARCO, 3.- En caso de que no desee que sus datos personales sean tratados para estas finalidades, usted puede manifestarlo mediante escrito ante la Unidad Municipal de Transparencia y Acceso a la información Pública (UMAIP), con domicilio en Calle 22 No. 91, Col. Centro, C.P. 24100, Cd. del Carmen, Campeche, en htpp//www.carmen.gob.mx/transparencia o al teléfono (938) 38 12 870 Ext. 1169, 4.- Se informa que no se llevarán a cabo transferencias de datos personales que requieran de su consentimiento expreso para poder efectuarlas, ya que conforme a la Ley de la materia sólo se realizarán aquéllas que sean necesarias para atender requerimientos de información de una autoridad competente, que estén debidamente fundados y motivados. 5.- Para mayor información acerca del tratamiento de sus datos personales y de los derechos que puede hacer valer, usted puede acceder al aviso de privacidad integral a través de la Unidad de Transparencia y Acceso a la información Pública (UMAIP); http//www.carmen.gob.mx/transparencia/web/datos_personales/avisos_privacidad/AVISO DE PRIVACIDAD PROTECCION CIVIL.pdf, o bien de manera presencial ante las Instalaciones de la Dirección. 6.- Además podrá dirigirse a la Comisión de Transparencia y Acceso a la Información Pública del Estado de Campeche, donde recibirá asesoría sobre los derechos que tutela la Ley de Protección de Datos Personales del Estado de Campeche y sus Municipios, al teléfono: (981) 12 71 780 y (981) 81 17 953 o www.cotaipec.org.mx

Firman para constancia y con conocimiento de la presente acta:

Inspector de Protección Civil y Ordenamiento Vial

Arturo Reyes Avila

Representante, Administrador o Responsable del Inmueble

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN CIVIL Y ORDENAMIENTO VIAL | MUNICIPIO DE TODOS CARMEN 2021-2024 | 2023 AÑO DE Francisco VILLA

FOLIO: 0055/CEMECAR/INSP.VERIF/2023

ACTA CIRCUNSTANCIADA
DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN CIVIL Y ORDENAMIENTO VIAL DEL H. AYUNTAMIENTO DE CARMEN, CAMPECHE

De conformidad con los artículos 1, 2, 8, 9, 10, 17, 73, 75, 76, 84, 85, y demás aplicables de la Ley General de Protección Civil; 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 13, 24, 25 fracción II, 34 párrafo tercero, 40, 43 fracciones 132, 133, 134, 137, y demás aplicables de Ley de Protección Civil, Prevención y Atención de Desastres del Estado de Campeche; 1, 2, 19, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 89, 107, 108, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, y demás aplicables del Reglamento de Protección Civil del Municipio de Carmen, Campeche.

Siendo las 10:17 Hrs. del día 16 del mes de MARZO del año 2023, se hace acto de presencia por parte de la Dirección de Protección Civil y Ordenamiento Vial del H. Ayuntamiento de Carmen, el C. MILDRED ARANDA PEREZ, quien se identifica con CREDENCIAL; mismo que me encuentro asignado como Inspector Autorizado, para realizar la Visita de Inspección al establecimiento denominado: VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V., con domicilio en: CALLE 31 Nº 236 COL. BENITO JUAREZ, del cual es Responsable Y/O Administrador General el C.: ARTURO REYES AVILA, quien se identifica con CREDENCIAL expedida por: INE 0216113680649, haciendo de su conocimiento en éste mismo acto que tiene el derecho a nombrar a dos personas para que funjan como testigos del levantamiento de la presente diligencia administrativas, quienes firmaran la presente, previa lectura que se haga de esta, y que en caso contrario a no señalarlos, lo hará la autoridad que actúa, y la cual no resta legalidad a la presente actuación; por lo anterior, fungen como testigos por parte del establecimiento y nombrados por RESPONSABLE SSPA., los CC. DIANA ELIZABETH HEREDIA GONZALEZ, AGUSTIN LORENZO PEREZ, quienes se identifican con los siguientes documentos: CREDENCIAL. expedidas por INE 023109900216O, 0231119590813., quienes tienen su domicilio en: C. ALCATRAZ Nº 22 COL. LUIS DONALDO COLOSIO, COL. LUIS DONALDO COLOSIO. Una vez realizada la presentación por ambas partes y habiendo sido designados los testigos que intervienen en la visita de inspección, se procede a realizarla de conformidad al siguiente Protocolo.

El establecimiento denominado VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. **deberá mostrar evidencia física de los siguientes requisitos, los cuales se consideran de cumplimiento obligatorio para extender el Visto Bueno de Protección Civil.**

REQUISITOS DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO PARA EL VO.BO. DE PROTECCIÓN CIVIL	CUMPLIMIENTO			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	
I.- Cuenta con Señaléticas prohibitivas, restrictivas, informativas y de seguridad básicos acorde a la necesidad del inmueble y grado de riesgo.	✓			—
II.- Cuenta con un directorio telefónico de emergencias actualizado.	✓			—

FOLIO: 0055/CEMECAR/INSP.VERIF/2023

III.- Cuenta con un botiquín de primeros auxilios equipado con material de curación básico en buenas condiciones vigente.	✓			
IV. Cuenta con líneas eléctricas en buenas condiciones sin instalaciones eléctricas provisionales o con riesgos latentes.	✓			
V.- Cuenta con extintor en cantidad suficiente y agente adecuado acorde al grado de riesgo.	✓			
VI.- Cuenta con lámparas de emergencia orientadas a favor del sentido de la ruta de evacuación.	✓			
VII.- Cuenta con plan de Emergencias de seguridad interna y puntos de reunión externos.	✓			
VIII.- Contar con evidencia de capacitación de personal en uso y manejo de extintores, combate de incendios, primeros auxilios, evacuación búsqueda y rescate.	✓			
IX.- Evaluación de Diagnóstico Ambiental que expide la Dirección de Medio Ambiente y Aprovechamiento Sustentable.	✓			
X.- Instalaciones de Gas LP, en buenas condiciones y deberá contar con su dictamen que expide la empresa prestadora del servicio.			✓	
XI.- Cuenta con detectores de humo y/o térmicos acorde a la necesidad del inmueble y grado de riesgo.	✓			
XII.- Póliza de seguro de responsabilidad civil con cobertura amplia y/o daños a terceros que amparen la eventualidad de un siniestro.	✓			
XIII.- Cuenta con instalaciones fijos contraincendios de acuerdo al grado de riesgo de incendio como lo establece la NOM-002-STPS-2010.			✓	
XIV.- Cuenta con un sistema de alertamiento sonoro y visible.	✓			
XV.- Cuenta con Programa Interno de Protección Civil, Análisis de Riesgo interno y externo.	✓			
XVI.- Cuenta con salidas de emergencia de acuerdo con las especificaciones establecidas por la NOM-002-STPS-2010 y y NOM-001-STPS-2008.	✓			
XVII.- Cuenta con equipo de protección personal para los integrantes de las brigadas.	✓			

EN CASO DE NO CUMPLIR CON LOS REQUISITOS ANTERIORES, TIENE UN LAPSO DE 5 DÍAS HÁBILES PARA PRESENTAR EVIDENCIA DE CUMPLIMIENTO ANTE LA DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN CIVIL Y ORDENAMIENTO VIAL DEL H. AYUNTAMIENTO DE CARMEN.

FOLIO: 0055/CEMECAR/INSP.VERIF/2023

Actos seguidos se procede a realizar la inspección ocular del sitio para verificar el cumplimiento de las normas de seguridad aplicables según sea el caso y de conformidad a las NOM'S - STPS Y NOM'S - SEGOB, de la cual se desprenden las siguientes observaciones y/o recomendaciones:

OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES:

* EL ESTABLECIMIENTO DENOMINADO VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R.L. DE C.V. EL CUAL SU ACTIVIDAD. SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN Y HOTELERIA COSTA AFUERA EL CUAL SU DIMENSIÓN ES DE 1,470.5 M² DE SUPERFICIE TOTAL Y 1134.03 M² DE CONSTRUCCIÓN. CUENTAN CON 57 TRABAJADORES FIJOS EN LA INSTALACIÓN Y 12 VISITANTES APROX.
SE LES DA RECOMENDACIONES PARA MEJORAR.

SEGUIDAMENTE EL REPRESENTANTE LEGAL O ADMINISTRADOR ÚNICO DE LA EMPRESA VISITADA HACIENDO USO DE SU DERECHO DE REPLICA, MANIFIESTA LO SIGUIENTE:

IMPORTANTE:

El C. Representante Legal y/o Administrador Único de la empresa o establecimiento, que atiende y firma la presente solicitud en conjunto con la autoridad actuante, manifestó su compromiso de cumplimiento a los requerimientos realizados por esta Dirección de Protección Civil y Ordenamiento Vial del H. Ayuntamiento de Carmen; así como le fue informado que, en caso de alguna irregularidad con el servicio, podrá interponer su QUEJA en las oficinas del Órgano Interno de Control ubicado en el Palacio Municipal 3er. Piso, número telefónico (938) 38 12 870 ext. 1110.

FOLIO: 0055/CEMECAR/INSP.VERIF/2023

.MENTE SE LE CONCEDE LA VOZ, AL REPRESENTANTE LEGAL, ADMINISTRADOR ÚNICO, O ADO DEL NEGOCIO, ESTABLECIEMIENTO O EMPRESA VISITADA HACIENDO USO DE SU DERECHO DE MANIFIESTA LO SIGUIENTE:

SABLE DEL NDER POR AL DEL H. ABULADOR MEN PARA OS DE LOS

IMPORTANTE:

presentante Legal, Administrador Único de la empresa o establecimiento, MANIFIESTA que fue lo que, en caso de alguna irregularidad con el servicio, podrá interponer su QUEJA en las oficinas del nterno de Control ubicado en el Palacio Municipal 3er. Piso, número telefónico (938) 38 12 870 ext.

ción Civil, con el artículo 22 tración Pública Inspección en

revistas por la

nto Vial del H.

en la Unidad Campeche, en

asesoría sobre 0 y (981) 81 17

ersonales recabados serán protegidos, incorporados y tratados en el Sistema de Inspecciones y Vistos Buenos de Protección Civil, con en los artículos 56 de la Ley de Protección Civil, Prevención y Atención de Desastres del Estado de Campeche, así como el artículo 22 fracciones Reglamento de Protección Civil del Municipio de Carmen, Campeche, artículo 76 del Reglamento de la Administración Pública Municipal, y códigos o reglamentos aplicables a los procedimientos en cuestión, cuya finalidad es obtener el certificado de Visto Bueno. Asimismo, se le 1.- La Dirección de Protección Civil y Ordenamiento Vial del H. Ayuntamiento de Carmen, es la responsable del uso (tratamiento) y protección personales que nos proporcione, conforme a lo dispuesto por la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados del mpeche y demás normatividad aplicable. 2.- Sus datos personales serán utilizados con las finalidades de recibir y dar trámite a las solicitudes es en materia de seguridad, certificación de Visto Bueno y del Ejercicio de los derechos ARCO, 3.- En caso de que no desee que sus datos ean tratados para estas finalidades, usted puede manifestarlo mediante escrito ante la Unidad Municipal de Transparencia y Acceso a la Pública (UMAIP), con domicilio en Calle 22 No. 91, Col. Centro, C.P. 24100, Cd. del Carmen, Campeche, en rmen.gob.mx/transparencia o al teléfono (938) 38 12 870 Ext. 1169, 4.- Se informa que no se llevarán a cabo transferencias de datos personales de su consentimiento expreso para poder efectuarlas, ya que conforme a la Ley de la materia sólo se realizarán aquéllas que sean necesarias requerimientos de información de una autoridad competente, que estén debidamente fundados y motivados. 5.- Para mayor información acerca o de sus datos personales y de los derechos que puede hacer valer, usted puede acceder al aviso de privacidad integral a través de la Unidad ncia y Acceso a la información Pública (UMAIP); http//www.carmen.gob.mx/transparencia/web/datos_personales/avisos_privacidad/AVISO DE PROTECCION CIVIL.pdf, o bien de manera presencial ante las Instalaciones de la Dirección. 6.- Además podrá dirigirse a la Comisión de y Acceso a la Información Pública del Estado de Campeche, donde recibirá asesoría sobre los derechos que tutela la Ley de Protección de ales del Estado de Campeche y sus Municipios, al teléfono: (981) 12 71 780 y (981) 81 17 953 o www.cotaipec.org.mx

Firman para constancia y con conocimiento de la presente acta:

pector de Protección Civil y Ordenamiento Vial

Representante, Administrador o Responsable del Inmueble

PLAN DE ACCIÓN Y EMERGENCIA ANTE CASO SOSPECHOSO Y/O CONFIRMADO DE ENFERMEDAD COVID-19 POR SARS-COV-2

Veggies Health de México S. de R.L de C.V.

- a.- PLAN DE ACCIÓN Y EMERGENCIA ANTE CASO SOSPECHOSO Y/O CONFIRMADO DE ENFERMEDAD COVID-19 POR SARS-COV-2 **(PARA PERSONAL DE TIERRA).**
- b.- PLAN DE ACCION Y EMERGENCIA ANTE CASO SOSPECHOSO Y/O CONFIRMADO DE ENFERMEDAD COVID- 19 POR SARS-COV-2**. (PARA PERSONAL ABORDO).**
- c.-MEDIDAS DE PREVENCIÓN IMPLEMENTADAS PARA EVITAR CONTAGIO DE CORONAVIRUS, ENFERMEDAD COVID-19 POR SARS-COV-2.
- D.-PROTOCOLO DE SANITIZACIÓN DE VEHÍCULOS, HOTELERÍA Y AISLAMIENTO.

PLAN DE ACCIÓN Y EMERGENCIA ANTE CASO SOSPECHOSO Y/O CONFIRMADO DE ENFERMEDAD COVID-19 POR SARS-COV-2 (PARA PERSONAL DE TIERRA).

1. **Todo personal administrativo y operativo en las instalaciones de Veggies** que presente síntomas o signos respiratorios tiene la obligación de pasar a valoración con el médico de compañía y usar cubre bocas mientras estén presentes los síntomas.

2. El medico realizara un interrogatorio y exploración física para determinar el estado de salud del trabajador, esto con el fin de verificar si el paciente cumple con criterios de **caso sospechoso o caso confirmado** establecidos por la **secretaria de salud** de acuerdo a la definición operacional para la vigilancia Epidemiológica de COVID-19.

3. Cuando el medico determine que el paciente cumple con los criterios suficientes de **caso sospechoso** por COVID-19, se le realizará una prueba rápida de Sars COV 2 para confirmar el diagnóstico de ser positiva se enviará inmediatamente a aislamiento domiciliario donde permanecerá en reposo, se hará monitoreo de su estado de salud vía telefónica, para observar su evolución y detectar que su estado de salud mejora.

4. Una vez que el trabajador se encuentre en óptimas condiciones de salud el medico dará la indicación de reanudar sus actividades laborales, pero antes deberá pasar a revaloración con su médico de compañía, si es apto se integrara a sus labores y se notificara vía correo a Gerencia, Recursos humanos, y a su jefe directo sobre el estado de salud del trabajador.

5. Si el paciente en aislamiento domiciliario no muestra mejoría, se le dará la indicación de presentarse a su unidad de adscripción IMSS para acudir al área de urgencias.

6. El trabajador debe tomar las medidas adecuadas para trasladarse a su clínica correspondiente las cuales son: usar mascarilla de seguridad N95, contar con alcohol gel y usar el medio de transporte adecuado para evitar contacto con otras personas.

7. En caso de que el paciente sea reportado como **caso confirmado** conforme a la Red Nacional de Laboratorios de Salud Pública reconocidos por el **InDRE** (Instituto de Diagnóstico y referencia Epidemiológica) se quedara aislamiento total siguiendo las indicaciones y protocolos establecidos por su hospital de Adscripción IMSS, el medico de compañía dará informe a Gerencia y a la supervisión de contrato de forma inmediata, y quedará al tanto del estado de salud del trabajador hasta su recuperación.

   Nota: en caso de que algún trabajador presente sintomatología leve de un cuadro respiratorio y se encuentre la guardia presente, el trabajador se retirara a su domicilio y regresara a valoración médica una vez que se haya retirado la guardia de las instalaciones de Veggies, esta medida será implementada únicamente los días de integración de guardia con el fin de prevenir una diseminación al resto del personal operativo presente.

PLAN DE ACCION Y EMERGENCIA ANTE CASO SOSPECHOSO Y/O CONFIRMADO DE ENFERMEDAD COVID- 19 POR SARS-COV-2. (PARA PERSONAL ABORDO).

1.-Una vez identificada a la persona por el medico abordo que cumpla con los criterios de **caso sospechoso** estipulados por **la secretaria de salud**, el representante de proveedor abordo notificará a la compañía **Veggies** vía correo, para que el caso sea valorado por el médico de Veggies vía telefónica el cual confirmara si es un caso sospechoso y amerita realizar prueba rápida de Covid-19.

2.- Si se confirma el diagnóstico y el paciente no presenta signos y síntomas de alarma se le dará tratamiento sintomático y se le mantendrá aislado por 3-5 días y se hará monitoreo de su estado de salud vía telefónica cada 24 hrs, para observar su evolución y detectar que su estado de salud mejora.

3.- En dado caso de no mejoría y presente datos de alarma se hará el desembarque del paciente: el paciente será trasladado a la unidad médica de adscripción IMSS vía terrestre en ambulancia.

4.-Previamente notificado por vía correo el medico de compañía deberá asegurarse que el paciente reciba la atención adecuada en el módulo de atención de enfermedades respiratorias en su unidad médica correspondiente IMSS.

5.-Una vez ingresado el paciente y sea reportado como caso confirmado por el **INDRE (INSTITUTO DE DIAGNÓSTICO Y REFERENCIA EPIDEMIOLÓGICA),** se quedará aislamiento total siguiendo las indicaciones y protocolos establecidos por su hospital de adscripción IMSS, el medico de compañía dará informe a gerencia y a la supervisión de contrato de forma inmediata.

6.-En caso de que el trabajador sea enviado a aislamiento domiciliario, se le mandara a su domicilio que deberá contar con red telefónica para que el personal médico realice seguimiento diario de la sintomatología, será trasladado en el medio de transporte que proporcionara la compañía Veggies o de ser posible una ambulancia gestionada por el IMSS, llevando a cabo las medidas de seguridad e higiene adecuadas para evitar contacto con otras personas, el trabajador deberá portar en todo momento mascarilla de seguridad n95 previamente otorgada por medico abordo.

7.-Una vez que el paciente abandone la unidad de traslado esta se someterá a un proceso de sanitización y descontaminación (Protocolo anexo).

8.-Si el paciente confirmado con covid-19 requiere manejo hospitalario, será trasladado inmediatamente a su clínica de adscripción en el medio de transporte adecuado proporcionado por la compañía Veggies o de ser posible mediante ambulancia del IMSS, durante el traslado el paciente portará mascarilla n95 en todo momento.

9.-Una vez que el paciente abandone la unidad de traslado esta se someterá nuevamente a un proceso de **sanitización** y descontaminación (Protocolo anexo).

10. Se le hará prueba rápida una vez que los síntomas estén remitiendo y de ser negativa el trabajador podrá integrarse a la guardia correspondiente, de no ser así seguirá en aislamiento domiciliario.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN PARA EVITAR CONTAGIO DE CORONAVIRUS, ENFERMEDAD COVID-19 POR SARS-COV-2

1) **Medidas de prevención fuera de las instalaciones de Veggies, personal a cargo de comisaria :**
   I. Todo personal a cargo de comisaria llevara un control térmico y evaluación médica todos los días y previo a la entrega de comisaria en las distintas embarcaciones. En caso de contar con síntomas o signos de enfermedad respiratoria no será apto para dicha actividad antes mencionada.

II. Todo personal a cargo de comisaria tiene la obligación de portar cubre bocas y guantes estériles al entregar dicha comisaria para las distintas embarcaciones.

III. Previo y posterior a cada actividad se realizara protocolo de sanitización de todos los vehículos de acuerdo a las normas de salubridad**.**

2) Revisión de todo personal operativo antes de ingresar a las instalaciones de la compañía el día de integración de guardia :

i) El día de integración de guardia se hará toma de temperatura mediante termómetro infrarrojo, y aplicación de alcohol gel en manos a todo el personal que integre la guardia antes de ingresar a las instalaciones de Veggies. En caso de presentarse una temperatura de 38 grados o más no se permitirá el acceso a la compañía hasta no recibir una valoración médica.

ii) El ingreso y salida del personal de guardia será únicamente por la puerta de Recursos humanos.

3) Medidas de prevención dentro de las instalaciones de Veggies:

- Colocación de dispensadores de gel antiséptico en lugares estratégicos.
- Apoyo por parte de personal de vigilancia para aplicación de alcohol gel en manos a toda persona que ingrese a las instalaciones de Veggies, al igual que toma de temperatura mediante termómetro infrarrojo, en caso de detectar una temperatura de 38 grados o más no podrá ingresar a las instalaciones hasta recibir atención médica.
- Estornudo de etiqueta(al toser o estornudar, cubre tu boca y nariz con angulo interno del brazo).
- No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.
- No saludar de mano o beso.

- Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón o utilizar soluciones a base de alcohol gel al 70%.
- No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa de plástico, anudarla y tirarla a la basura; después lavarse las manos.
- Mantener limpia y desinfectar superficies en el área de trabajo.
- Uso de cubre bocas de forma obligatoria a disposición de personal que presenten cuadros respiratorios.
- Personal acudirá a consulta cuando presenten sintomatología respiratoria.
- En caso de detectarse un caso sospechoso se aplicara el Plan de acción y emergencia.
- Mantener informado a todo el personal.
- Entrega de trípticos.
- Colocar carteles informativos.

PROTOCOLO DE SANITIZACIÓN DE VEHICULOS, HOTELERIA Y AISLAMIENTO COMO METODO PREVENTIVO, ANTE CASOS SOSPECHOSOS Y/O CONFIRMADOS DE ENFERMEDAD COVID-19 POR SARS-COV-2

Todos los vehículos se someterán a un protocolo de sanitización previo a las actividades diarias y posteriores a estas, esto con el propósito de prevenir un posible contagio de COVID-19.

Las condiciones de higiene y limpieza de habitaciones que hayan sido ocupadas por un paciente infectado o con sospecha de infección de COVID-19 requerirán de un tratamiento especial:

Asignación de una habitación aislada.

El servicio de alimentación deberá ser proporcionado fuera de la misma.

La distancia con este tipo de huésped debe ser mayor a un metro y deberá de portar de manera obligatoria mascarilla N-95.

Los utensilios de alimentación deben ser preferiblemente desechables y de no ser así deberán ser lavados con agua y jabón pero desinfectados en forma especial con una solución de cloro manejada al 0.1%, manejándolos con guantes.

La ropa de cama y del huésped con sospecha de infección debe ser manejada en bolsa de plástico por separado y utilizar cloro en su lavado o ácido hipocloroso, peróxido de hidrógeno y secado a altas temperaturas.

La desinfección de pisos, paredes, superficies de contacto (mobiliario, paredes, pisos, perillas de puertas, etc.) donde haya permanecido un huésped con requerimiento de atención por Coronavirus debe de tener un tratamiento especial de acuerdo a las recomendaciones emitidas en los lineamientos para el Proceso de Prevención de Infecciones para las Personas con COVID-19; que incluyen una concentración de cloro mayor en el agua usada para la desinfección en superficies correspondientes a 10 ml por cada litro (aproximadamente medio vaso doméstico por cada cubeta con 10 litros), adicionalmente estos lineamientos hacen referencia al método de los tres baldes: limpieza primaria con agua y jabón desinfectante, agua para enjuagado y agua clorada en la proporción descrita.

La aplicación de estas medidas es importante para poder garantizar el adecuado funcionamiento del hotel en condiciones de seguridad para los huéspedes, usuarios y empleados.
Nota: Todo procedimiento debe ser realizado con Equipo de protección personal, cubre bocas, guantes desechables, cofia, googles, bata quirúrgica desechable.

Fuente:

Guo, Z.-D., Wang, Z.-Y., Zhang, S.-F., Li, X., Li, L., Li, C., … Chen, W. (2020). Aerosol and Surface Distribution of Severe Acute Respiratory Syndrome Coronavirus 2 in Hospital Wards, Wuhan, China, 2020. Emerging Infectious Diseases, 26(7). doi: 10.3201/eid2607.200885

Kantor J. (2020). Behavioral considerations and impact on personal protective equipment (PPE) use: Early lessons from the coronavirus (COVID19) outbreak. J Am Acad Dermatol 2020;82:1087-8. Recuperado de: https://www.jaad.org/article/S0190-9622(20)30391-1/pdf

Sorbello, M., El-Boghdadly, K., Giacinto, I. D., Cataldo, R., Esposito, C., Falcetta, S., … Petrini, F. (2020). The Italian coronavirus disease 2019 outbreak: recommendations from clinical practice. Anaesthesia. doi: 10.1111/anae.15049

Secretaría de Trabajo y Previción Social (2008). Norma Oficial Mexicana NOM-017-STPS-2008, Equipo de protección personal-Selección, uso y manejo en los centros de trabajo. Recuperado de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/240382/Nom-017.pdf

Secretaría de Salud. (2003). Norma Oficial Mexicana NOM-087-ECOLSSA1-2002, Protección ambiental - Salud ambiental - Residuos peligrosos biológico-infecciosos - Clasificación y especificaciones de manejo. Recuperado de: http://www.salud.gob.mx/unidades/cdi/nom/087ecolssa.html

OMS. (2020). Prevención y control de infecciones durante la atención sanitaria de casos en los que se sospecha una infección por el nuevo coronavirus (nCoV) Orientaciones provisionales Washington, DC

OMS (2020). Prevención y control de infecciones y nuevo coronavirus (COVID-19): precauciones estándares y uso de equipos de protección personal. Washington, DC Recuperado de: https://www.paho.org/es/documentos/presentacion-prevencion-controlinfecciones-nuevo-coronavirus-covid-19-precauciones

OMS (2020). Rational use of personal protective equipment for coronavirus disease 2019 (COVID-19) Washington, DC Recuperado de: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331215/WHO-2019- nCov-IPCPPE_use-2020.1-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y

OMS (2020). Requerimientos para uso de equipos de protección personal (EPP) para el nuevo coronavirus (2019-nCoV) en establecimientos de salud. Washington, DC.

OMS. (2020). Consejos sobre la utilización de mascarillas en el entorno comunitario, en la atención domiciliaria y en centros de salud en el contexto del brote de nuevo coronavirus (2019-nCoV). Recuperado de: https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/330999/WHO-nCovIPC_Masks-2020.1-spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y

OMS. (2020). Prevención y control de infecciones en los centros de atención de larga estancia en el contexto de la COVID-19 Orientaciones provisionales. 13 de abril, de OMS Sitio web:

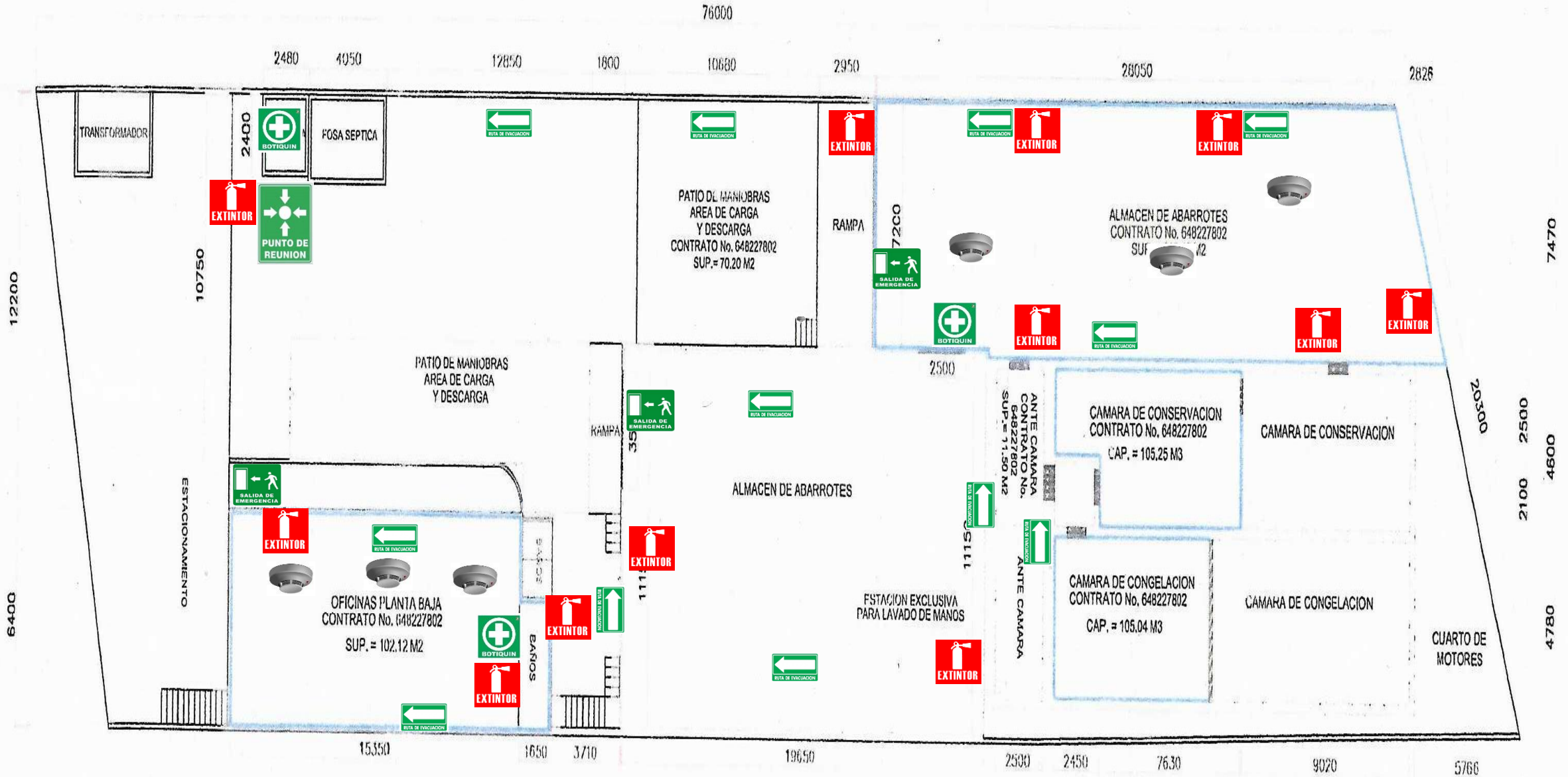
https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331643/WHO-2019- nCoV-IPC_long_term_care-2020.1-spa.pdf

OMS.(2020). Equipo de protección personal. Recuperado de: https://www.who.int/csr/resources/publications/epp-oms.pdf?ua=1

Verbeek JH, Ijaz S, Mischke C, Ruotsalainen JH, Mäkelä E, Neuvonen K, Edmond MB, Sauni R, Kilinc Balci FS, Mihalache RC. (2016). Equipo de protección personal para la prevención de las enfermedades altamente infecciosas por exposición a líquidos orgánicos contaminados en el personal de asistencia sanitaria. Recuperado: https://www.cochranelibrary.com/cdsr/doi/10.1002/14651858.CD011621.pub2/full/es

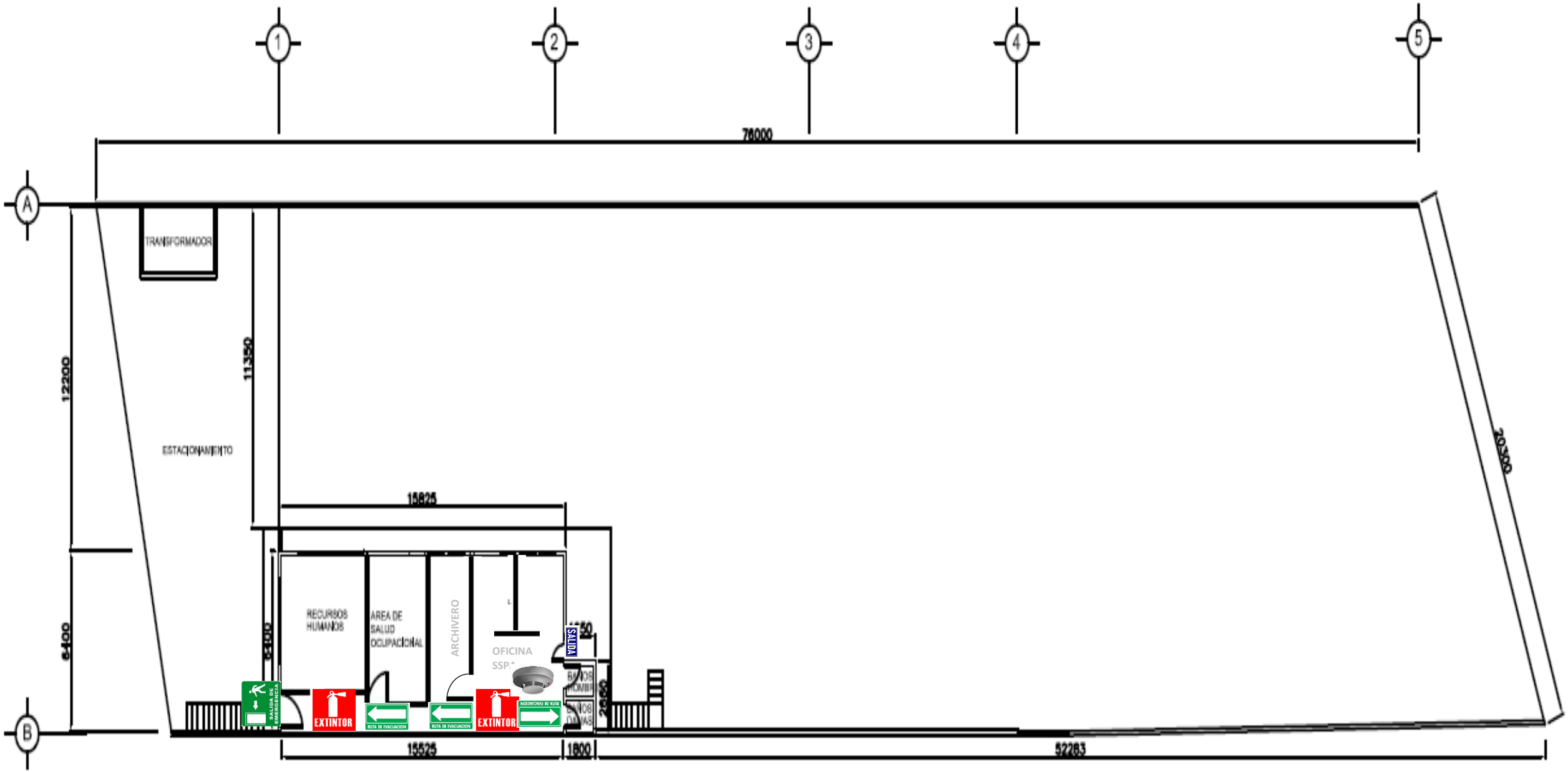
	"Servicios de Alimentación y Hotelería a bordo de Plataformas habitacionales en la Sonda de Campeche y Golfo de México, paquete 5." Contrato No. 648229806	LRL-001-SSPA-VHM	
		Fecha:	21/06/2019
	LISTADO DE REQUISITOS LEGALES	Revisión:	01

ÁREAS	REQUISITO O ASPECTO LEGAL	RESPONSABLE	REVISIÓN
Dirección	Todas	N/A	N/A
Operaciones	NOM-251-SSA1-2009	Encargado de operaciones	Cada que haya actualización
Administración y finanzas	Ley del IMSS	Jefe de administración y finanzas	Cada que haya actualización
Calidad	ISO 9001:2015 / NMX-CC-9001-IMNC-2015	Encargado de calidad	Cada que haya actualización
Recursos Humanos	Ley Federal del Trabajo Ley del IMSS	Encargado de recursos humanos	Cada que haya actualización
Seguridad	NOM-002-STPS-2010 NOM-005-STPS-1998 NOM-006-STPS-2014 NOM-010-STPS-2014 NOM-017-STPS-2008 NOM-018-STPS-2015 NOM-026-STPS-2008 NOM-030-STPS-2009 Ley General de Protección Civil	Responsable de SSPA	Cada que haya actualización
Ambiental	Ley General del Equilibrio Ecológico de Protección Ambiental Ley General para la prevención y Gestión Integral de los Residuos Manejo Integral de Residuos	Supervisor ambiental	Cada que haya actualización
Logística	Ley y Reglamento de tránsito	Encargado de logística	Cada que haya actualización
Mantenimiento	NOM-001-STPS-2008 Ley General de Protección Civil	Encargado de mantenimiento	Cada que haya actualización



PLANTA BAJA

ESC: 1/150



PLANTA ALTA

ESC: 1/150

Veggies Health de México, S. de R.L. De C.V

MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS

REV. 2 01/01/2023

EVALUACIÓN INICIAL																EVALUACIÓN POST MITIGACIÓN										
						CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD								CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD				
No.	CATEGORÍA		ACTIVIDADES	PELIGROS IDENTIFICADOS	POSIBLES CONSECUENCIAS	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACTUAL	CONTROLES / ACCIONES PREVENTIVAS	PROCEDIMIENTO Y/O NORMATIVIDAD APLICABLE	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACEPTABLE
1		CHEF COCINERO AYUDANTE DE COCINA	1. COCCIÓN DE ALIMENTOS.	1.EXPOSICIÓN A ALTAS TEMPERATURAS. 2.SUPERFICIES CALIENTES.	1.QUEMADURAS 1ER, 2DO Y 3ER GRADO. 2.CONTACTO Y DERRAMES DE LÍQUIDOS CALIENTES.	4	1	1	1	2	1	2	1	8	1. RESPETAR EL NIVEL DE LÍQUIDOS CALIENTES EN LOS RECIPIENTES DURANTE LA COCCIÓN.	1.CAPACITACIÓN AL PERSONAL. 2.PLÁTICAS PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3.(IT-OP-06) INSTRUCTIVO DE TRABAJO DEL COCINERO. 4.(IT-OP-06) INSTRUCTIVO DE TRABAJO AYUDANTE DE COCINA. 5.(IT-OP-15) INSTRUCTIVO DEL CHEF. 6.(IT-OP-14) INSTRUCTIVO DE TRABAJO DEL ALMACENISTA ABORDO. 7.NOM-004-STPS-1999 SISTEMAS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EN MAQUINARIA. 8.NOM-015-STPS-2001 CONDICIONES TÉRMICAS ELEVADAS O ABATIDAS. 9.NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 10.NOM-018-STPS-2015 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y RIESGOS POR SUSTANCIAS QUÍMICAS. 11.NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. 12.NOM-026-STPS-2008 COLORES Y SEÑALES DE SEGURIDAD.	2	1	1	1	2	1	2	1	4
			2. RETIRO / TRASLADO DE CARNES EN LA CÁMARA CONGELACIÓN.	1. EXPOSICIÓN A BAJAS TEMPERATURAS (CÁMARA DE REFRIGERACIÓN).	1. HIPOTERMIA, RESBALARSE EN LA CÁMARA DE CONGELACIÓN /REFRIGERACIÓN, DESGARRE POR CARGA INADECUADA.	3	1	2	2	3	2	2	2	9	1. USO DE CHAMARRA TÉRMICA. 2. USAR CALZADO ADECUADO. 3. USO DE FAJA LUMBAR.		1	1	1	1	3	2	2	2	3
			3. PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN DE ALIMENTOS.	1.PRESENCIA DE BACTERIAS PATÓGENAS. 2.EL ALMACENAJE Y MANIPULACIÓN INADECUADOS DE LOS ALIMENTOS. 3.BACTERIAS CON AMBIENTES MENOS ÁCIDOS, CON PH ENTRE 4 Y 9. 4.TEMPERATURA ÓPTIMA PARA CASI TODOS LOS PATÓGENOS ES 35°C 5. PSICOTRÓPICOS: SON LOS QUE SE DESARROLLAN MEJOR EN TEMPERATURAS BAJAS (INFERIORES A 100ºC): 6.AMBIENTALES: TEMPERATURA ÓPTIMA ENTRE 10-25ºC 7.MESÓFILOS: TEMPERATURA ÓPTIMA ALREDEDOR DE 35-37ºC 8.TERMÓFILOS: TEMPERATURA ÓPTIMA SUPERIOR A 45ºC. 9. ALTA HUMEDAD RELATIVA, DE LOS ALIMENTOS AUMENTA, PERMITIENDO LA MULTIPLICACIÓN DE MICROORGANISMOS. 10.ALIMENTOS TÓXICOS.	1.BRUCELOSIS O FIEBRES DE MALTA: EN LAS PERSONAS LA ENFERMEDAD PUEDE PRESENTARSE DE FORMA AGUDA, CON FIEBRE CONTINUADA O INTERMITENTE, ESCALOFRÍOS, SUDORACIÓN, DEBILIDAD, DOLORES DE CABEZA, MUSCULARES Y ARTICULARES O DE FORMA CRÓNICA, CON SÍNTOMAS POCO CARACTERÍSTICOS QUE PUEDEN DURAR MESES Y A VECES AÑOS. 2.SALMONELLA ENTERITIDIS: DOLORES DE CABEZA, VÓMITOS, DIARREAS, NÁUSEAS, DESHIDRATACIÓN, FIEBRE, PÉRDIDA DE APETITO Y GRAVES TRASTORNOS GÁSTRICOS.	4	1	1	2	3	2	2	3	12	1.TEMPERATURA INTERNA DE AL MENOS 75 ºC DURANTE UNOS DOS MINUTOS PARA MATAR LAS BACTERIAS, AUNQUE ALGUNAS ESPORAS PUEDEN SOBREVIVIR. 2.HERVIR Y COCER LOS ALIMENTOS EN FORMA ADECUADA. 3.ELIMINAR LOS RESTOS DE LOS ALIMENTOS DESPUÉS DE LA COCCIÓN. 4.CONGELAR LOS ALIMENTOS A LAS TEMPERATURAS IDÓNEAS Y EN EL TIEMPO CORRECTO, 5.NO VOLVER A CONGELAR LOS ALIMENTOS QUE FUERON DESCONGELADOS. 6.ADECUADAS MEDIDAS DE HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN. 7.LAVADO DE MANOS TRAS ACUDIR AL WC Y EVITAR 8.EVITAR CONTAMINACIÓN CRUZADA ENTRE ALIMENTOS CRUDOS Y ELABORADOS. 9.NO DEJAR ALIMENTOS A TEMPERATURA AMBIENTE: MANTENER EN REFRIGERACIÓN.		1	1	1	1	3	2	2	3	3
			4. LIMPIEZA A EQUIPOS DE COCINA (REBANADORA DE CARNES FRÍAS, MOLINO DE CARNES, SIERRA ELÉCTRICA CORTA HUESO, ESTUFA ELECTRICA, ESTUFA TIPO PLANCHA ELECTRICA, FREIDORA ELECTRICA INDUSTRIAL).	1.MANIPULACIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS PARA LA LIMPIEZA 2.MACHUCONES EN DEDOS Y MANOS 3.RESBALON 4.DESCARGAS ELÉCTRICAS	1.INTOXICACIÓN POR INHALACIÓN. 2.INGESTIÓN Y CONTACTO DIRECTO CON SUSTANCIAS QUÍMICAS. 3.RIESGO DE GOLPES EN CABEZA, BRAZOS, MANOS, ESPALDA, ETC. 4.RIESGOS DESCARGA ELÉCTRICAS. 5.RIESGO A CAÍDAS	4	2	2	2	4	3	2	3	16	1.USO DE CUBREBOCAS. 2.DESENERGIZAR EL EQUIPO. 3.IDENTIFICAR LA SUSTANCIA QUÍMICA. 4.CONTAR CON LA HDSM. 5.ANTES DE UTILIZAR CUALQUIER EQUIPO ELÉCTRICO COMO BATIDORAS, CORTADORAS, ETC., REVISA SU ESTADO, EN PARTICULAR, EL AISLAMIENTO DE SUS CABLES DE ALIMENTACIÓN, CONEXIONES Y CARCASA. 6.NO INTENTAR REALIZAR NINGUNA REPARACIÓN PROVISIONAL EN LOS MISMOS, COMO EMPALMES EN LOS CABLES. 7.DESCONECTA LOS EQUIPOS DE LA RED ELÉCTRICA PARA SU LIMPIEZA. 8. UTILIZAR MÁQUINAS Y EQUIPOS QUE TENGAN INCORPORADA LA TIERRA DE PROTECCIÓN. 9. NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS, PONERSE EN CONTACTO CON EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO.		1	1	1	1	4	3	2	3	4
			5. USO DE EQUIPO INDUSTRIAL (LICUADORA) PARA LA PREPARACIÓN DE LICUADOS.	1.MÁQUINAS DEFECTUOSAS. 2.NO USAR EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 3.OPERACIÓN INCORRECTA. 4.ROPAS DE TRABAJO SUELTAS. 5.USO DE ADORNOS O ALHAJAS (ANILLOS, PULSERAS, ETC.). 6.DETERIORO DE AISLAMIENTO, FALTA DE MANTENIMIENTO.	1.CORTES EN MANOS. 2.RIESGOS DE DESCARGAS ELÉCTRICAS. 3.PROYECCIÓN DE PARTÍCULAS SÓLIDAS EN CUERPO Y CARA.	4	2	2	2	4	3	2	2	16	1.USAR EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 2.REVISAR PERIÓDICAMENTE EL CABLE ELÉCTRICO. 3. NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS, PONERSE EN CONTACTO CON EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO. 4. MANIPULAR UTENSILIOS CON LAS MANOS PROTEGIDAS. 5. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.		1	1	1	1	4	3	2	2	4
2		PANADERO AYUDANTE DE PANADERO	1. TRASLADO DE MATERIAS PRIMAS (CARGAS PESADAS)	1.INCAPACIDAD FÍSICA. 2.MANEJO INADECUADO DE MATERIALES. 3.POSTURAS INCORRECTAS DE TRABAJO. 4.MOVIMIENTOS REPETITIVOS. 5.SUELOS MOJADOS Y/O RESBALADIZOS (GRASAS, ACEITES). 6.CALZADO INADECUADO.	1.RIESGOS DE SOBREESFUERZOS. 2.RIESGOS DE CAÍDAS. 3. LUMBAJIA. 4. DEDOS Y MANOS CON EMATOMAS	3	1	2	1	3	2	3	3	9	1.DELIMITAR EL ÁREA DE TRASPALEO 2.USAR FAJA LUMBAR Y GUANTES ADECUADOS 3.USAR CALZADO ADECUADO. 4.LIBRAR DE OBSTACULOS EL CAMINO.		1	1	1	1	3	2	3	3	3
			2. MANIPULACIÓN Y TRASLADO DE AGUA CALIENTE DE UN LUGAR A OTRO.	1.CONTACTO/MANIPULACIÓN DE AGUA, UTENSILIOS Y SUPERFICIES CALIENTES. 2.PROYECCIÓN DE LÍQUIDOS A TEMPERATURAS ELEVADAS. 3.SUPERFICIES DE TRÁNSITO SUCIAS. 4.SUELOS MOJADOS Y/O RESBALADIZOS (GRASAS, ACEITES). 5.DESORDEN. 6.CALZADO INADECUADO. 7.FALTA DE ILUMINACIÓN.	1.RIESGOS DE CAÍDAS O TROPIEZOS. 2.RIESGOS DE QUEMADURAS (1RO, 2DO Y 3ER GRADO).	4	3	2	2	3	2	3	2	12	1.UTILIZAR GUANTES AL MANIPULAR UTENSILIOS. 2.LIMPIEZA DE LÍQUIDOS, GRASA O RESIDUOS U OTRO VERTIDO QUE PUEDA CAER AL SUELO. 3.ELIMINAR DEL SUELO SUCIEDADES Y OBSTÁCULOS CON LOS QUE SE PUEDA TROPEZAR, CALZADO ADHERENTE.		1	1	1	1	3	2	3	2	3
			3. LIMPIEZA, USO DE HARRAMIENTAS MANUALES y EQUIPO INDUSTRIAL (BATIDORA Y HORNO) PARA LA PREPARACIÓN DE MASAS Y CREMAS: HORNEADO DE PAN	1.MÁQUINAS DEFECTUOSAS. 2.NO USAR EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. ADECUADO. 3.MÁQUINAS CON PARTES MÓVILES SIN PROTECCIÓN (AMASADORA, CORTADORA, BATIDORA, ETC.). 4.OPERACIÓN INCORRECTA. 5.ROPAS SUELTAS, CABELLO LARGO SUELTO Y ADORNOS O ALHAJAS (ANILLOS, PULSERAS, ETC.). 6.CONTACTO DIRECTO: PARTE ACTIVA, CONTACTO INDIRECTO: CON MASAS (FALTA DE PUESTA A TIERRA, DETERIORO DE AISLAMIENTO).	1.CORTES POR ELEMENTOS DE LA MÁQUINA. 2.CORTES POR HERRAMIENTAS DE MANO O UTENSILIOS. 3.RIESGOS DE ATRAPAMIENTOS. 4.RIESGOS DE CONTACTOS ELÉCTRICOS (DESCARGAS ELÉCTRICAS).	3	1	2	1	3	2	2	2	9	1.SELECCIÓN Y CUIDADO DE CUCHILLOS Y UTENSILIOS CORTANTES. 2.ENTRENAMIENTO, MANGOS BIEN DISEÑADOS, CONSERVADOS Y HOJAS AFILADAS. 3.USAR EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 4.COMPROBAR QUE LOS DISPOSITIVOS DE PROTECCIÓN SON EFICACES. 5.VERIFICAR PERIÓDICAMENTE LA EFICIENCIA DE LOS MEDIOS DE PROTECCIÓN. 6.UTILIZAR LA MÁQUINA, HERRAMIENTA O ELEMENTO AUXILIAR ADECUADO A CADA OPERACIÓN A REALIZAR. 7.MANTENER LA DISTANCIA ADECUADA FRENTE A LAS MÁQUINAS, UTILIZAR ROPA DE TRABAJO CEÑIDA AL CUERPO, CABELLO CORTO Y RETIRAR TODO TIPO DE ADORNOS (ANILLOS, PULSERAS, ETC.). 8.REVISAR PERIÓDICAMENTE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA. 9.UTILIZAR MÁQUINAS Y EQUIPOS QUE TENGAN INCORPORADA LA TIERRA DE PROTECCIÓN, 10.NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS, PONERSE EN CONTACTO CON EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO.	1.CAPACITACIÓN AL PERSONAL. 2.PLÁTICAS PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3.(IT-OP-08) INSTRUCTIVO DEL PANADERO 4.(IT-OP-18) INSTRUCTIVO AYUDANTE DE PANADERO 5.NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL. 6. NOM-006-STPS-2014 MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES-CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. 7. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. 8. NOM-002-STPS-2010 PREVENCION Y PROTECCION CONTRA INCENDIOS. 9. NOM-018-STPS-2015 IDENTIFICACION DE PELIGROS Y RIESGOS POR SUSTANCIAS QUIMICAS	1	1	1	1	3	2	2	2	3

Veggies Health de México, S. de R.L. De C.V

MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS

REV. 2 01/01/2023

EVALUACIÓN INICIAL														EVALUACIÓN POST MITIGACIÓN									
						CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD							CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD				
No.	CATEGORÍA		ACTIVIDADES	PELIGROS IDENTIFICADOS	POSIBLES CONSECUENCIAS	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACTUAL	CONTROLES / ACCIONES PREVENTIVAS	PROCEDIMIENTO Y/O NORMATIVIDAD APLICABLE	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACEPTABLE
			4. COCCIÓN DE ALIMENTOS PARA POSTRES EN COCINA Y ALMACENAMIENTO DE POSTRES EN EQUIPOS DE FRIO.	1.ORIGEN ELÉCTRICO (INSTALACIONES ELÉCTRICAS DEFECTUOSAS O INADECUADAS). 2.LLAMAS ABIERTAS (QUEMADORES). 3.ACUMULACIÓN DE GRASA EN CAMPANAS Y DUCTOS. 4.DESCUIDOS EN EL CONTROL DE LAS FUENTES DE CALOR. 5.CONTACTO CON UTENSILIOS O SUPERFICIES CALIENTES (BANDEJAS, HORNOS, ETC.). 6.PROYECCIÓN DE LÍQUIDOS A TEMPERATURAS ELEVADAS.	1. RIESGOS DE INCENDIOS, RIESGOS DE QUEMADURAS (1RO, 2DO Y 3ER GRADO).	4	1	3	3	3	3	2	2	12	1.LIMPIEZA PERIÓDICA DE CAMPANAS. 2.NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS, PONERSE EN CONTACTO CON EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO. 3.MANTENER BAJO CONTROL TODA FUENTE DE CALOR, MANTENER EL ORDEN Y EL ASEO EN TODOS LOS LUGARES DE TRABAJO. 4.LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA DEBE CUMPLIR CON LA NORMATIVA VIGENTE DE SERVICIOS ELÉCTRICOS, EN EL DISEÑO, INSTALACIÓN, MANTENCIÓN Y USO. 5.EXTINTOR DISPONIBLE CLASE K. 6.MANIPULAR UTENSILIOS CON LAS MANOS PROTEGIDAS. 7. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.		2	1	1	1	3	3	2	2	6

Veggies Health de México, S. de R.L. De C.V

MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS

REV. 2 01/01/2023

EVALUACIÓN INICIAL														EVALUACIÓN POST MITIGACIÓN										
					CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD							CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD				
No.	CATEGORÍA	ACTIVIDADES	PELIGROS IDENTIFICADOS	POSIBLES CONSECUENCIAS	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACTUAL	CONTROLES / ACCIONES PREVENTIVAS	PROCEDIMIENTO Y/O NORMATIVIDAD APLICABLE	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACEPTABLE
3	REPRESENTANTE DEL PROVEEDOR A BORDO — LAVALOZA	1. MANIPULACIÓN Y TRASLADO DE AGUA CALIENTE DE UN LUGAR A OTRO.	1.CONTACTO CON UTENSILIOS O SUPERFICIES CALIENTES (BANDEJAS, HORNOS, ETC.). 2.PROYECCIÓN DE LÍQUIDOS A TEMPERATURAS ELEVADAS. 3.SUPERFICIES DE TRÁNSITO SUCIAS. 4.SUELOS MOJADOS Y/O RESBALADIZOS. 5.DESORDEN. 6.CALZADO INADECUADO.	1.RIESGOS DE QUEMADURAS (1RO, 2DO Y 3ER GRADO). 2.RIESGO DE CAIDAS Y GOLPES EN CABEZA, BRAZOS, MANOS, ESPALDA, ETC.	3	1	1	1	3	2	2	2	9	1.MANIPULAR UTENSILIOS CON LAS MANOS PROTEGIDAS. 2.LIMPIEZA DE LÍQUIDOS, GRASA O RESIDUOS U OTRO VERTIDO QUE PUEDA CAER AL SUELO. 3.ELIMINAR DEL SUELO SUCIEDADES Y OBSTÁCULOS CON LOS QUE SE PUEDA TROPEZAR, CALZADO ADHERENTE.	1. CAPACITACIÓN AL PERSONAL. 2. PLÁTICAS PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3. (IT-OP-09) INSTRUCTIVO DE LAVALOZA 4. NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL 5. NOM-018-STPS-2015 IDENTIFICACION DE PELIGROS Y RIESGOS POR SUSTANCIAS QUIMICAS. 6. NOM-004-STPS-1999 SISTEMAS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EN MAQUINARIA. 7. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	1	1	1	1	3	2	2	2	3
		2.LAVADO DE UTENSILIOS DE COCINA Y USO DE SUSTANCIAS QUÍMCAS (CLORO Y DETERGENTE)	1.EXPOSICIÓN PROLONGADA A PRODUCTOS QUÍMICOS. 2.UTENSILIOS FILOSOS. 3.POSTURAS INCORRECTAS DE TRABAJO, MOVIMIENTOS REPETITIVOS PARA EL LAVADO DE UTENSILIOS. 4.SUELOS MOJADOS Y/O RESBALADIZOS. 5.CALZADO INADECUADO.	1.RIESGO DE CAIDAS Y GOLPES EN CABEZA, BRAZOS, MANOS, ESPALDA, ETC. 2.IRRITACIÓN LEVE DE LA NARIZ, GARGANTA, OJOS, PIEL 3.CORTADURAS CON UTENSILIOS FILOSOS.	4	1	1	2	3	2	2	2	12	1.DEBE EVITARSE A TODA COSTA EL CONTACTO DIRECTO DE LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS CON LA PIEL, Y MUY ESPECIALMENTE CON TEJIDOS SENSIBLES COMO OJOS Y MUCOSAS. 2. REVISAR PERIÓDICAMENTE EL CABLE ELÉCTRICO. 3. NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS. 4.USO ADECUADO DEL EPP. 5.AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.		1	1	1	1	3	2	2	2	3
		3. MANEJO DE TRITURADOR DE ALIMENTOS.	1.MÁQUINAS DEFECTUOSAS. 2.FALTA DE CONCENTRACIÓN. 3.FALTA DE CONOCIMIENTO. 4.NO USAR EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 5.MÁQUINAS CON PARTES MÓVILES SIN PROTECCIÓN (AMASADORA, CORTADORA, BATIDORA, ETC.). 6.OPERACIÓN INCORRECTA. 7.ROPAS SUELTAS, CABELLO LARGO SUELTO Y ADORNOS O ALHAJAS (ANILLOS, PULSERAS, ETC.). 8.CONTACTO DIRECTO: PARTE ACTIVA, CONTACTO INDIRECTO: CON MASAS (FALTA DE PUESTA A TIERRA, DETERIORO DE AISLAMIENTO).	1.CORTES POR ELEMENTOS CORTANTES DE MÁQUINAS. 2.CORTES POR HERRAMIENTAS DE MANO O UTENSILIOS. 3.RIESGOS DE ATRAPAMIENTOS. 4.RIESGOS DE CONTACTOS ELÉCTRICOS (DESCARGAS ELÉCTRICAS).	4	2	2	1	4	2	2	2	16	1.NO VERTER GRASA NI ACEITE EN EL TRITURADOR. 2.NO USE AGUA CALIENTE PARA TRITURAR DESPERDICIOS DE COMIDAS. 3.NO APAGUE EL TRITURADOR HASTA QUE LA TRITURACIÓN ESTÉ COMPLETA Y SÓLO SE ESCUCHE EL SONIDO DEL MOTOR. 4.REVISAR PERIÓDICAMENTE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA. 5.UTILIZAR MÁQUINAS Y EQUIPOS QUE TENGAN INCORPORADA LA TIERRA DE PROTECCIÓN. 6.NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS, PONERSE EN CONTACTO CON EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO.		1	1	1	1	4	2	2	2	4
4	ENCARGADO DE ALIMENTOS	1. RESPONSABLE DEL FUNCIONAMIENTO DEL COMEDOR (REABASTECIMIENTO DE INSUMOS)	1. TROPIEZO 2. RESBALON 3. CALZADO INADECUADO 4. FALTA DE ILUMINACIÓN	1.RIESGO DE GOLPES EN CABEZA, BRAZOS, MANOS, ESPALDA, ETC. 2.RIESGOS DE CAÍDAS DE IGUAL O DISTINTO NIVEL.	2	1	1	1	3	1	1	1	6	1. ELIMINAR OBSTACULOS CON LOS QUE PUEDA TROPEZAR. 2. USO ADECUADO DEL EPP. 3. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.	1.CAPACITACIÓN DEL PERSONAL. 2. PLATICA PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3.(IT-OP-03) INSTRUCTIVO DEL ENCARGADO DE ALIMENTOS. 4. NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 5. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. 6. NOM-006-STPS-2014 MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES-CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	1	1	1	1	3	1	1	1	3
		2. CUMPLIMIENTO AL PROGRAMA DE LIMPIEZA (ÁREA DE COCINA Y COMEDOR)																						
5	AFANADOR RECAMADERO	1. LIMPIEZA PROFUNDA, PULIDO EN COMEDORES, PASILLO Y CABINAS. BARRIDO Y CEPILLADO DE ESCALERAS (USO DE SUSTANCIAS QUIMICAS: DETERGENTE Y CLORO)	1.USO DE EQUIPOS ELÉCTRICOS EN MALAS CONDICIONES. 2.MANIPULACIÓN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS PARA LA LIMPIEZA 3.SUPERFICIES DE TRÁNSITO SUCIAS (ESCALERAS, PASILLOS, ETC.). 4.CALZADO INADECUADO EN SUELOS MOJADOS Y/O RESBALADIZOS. 5.EXPOSICIÓN A PRODUCTOS QUÍMICOS. 6.DESCARGAS ELÉCTRICAS. 7.NO USAR EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. ADECUADO.	1.RIESGO DE GOLPES EN CABEZA, BRAZOS, MANOS, ESPALDA, ETC. 2.RIESGOS DESCARGA ELÉCTRICAS. 3.RIESGOS DE CAÍDAS DE IGUAL O DISTINTO NIVEL. 4. IRRITACIÓN EN LA PIEL (ENROJECIMIENTO, ARDOR, COMEZON). 5.DAÑOS EN VIAS RESPIRATORIAS POR INHALACIÓN DE VAPORES QUÍMICOS. 6.DESGARRE MUSCULAR 7. PROBLEMAS DE LUMBALGIA, HERNIA DISCAL	4	2	2	1	3	2	3	2	12	1. DEBE EVITARSE A TODA COSTA EL CONTACTO DIRECTO DE LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS CON LA PIEL, Y MUY ESPECIALMENTE CON TEJIDOS SENSIBLES COMO OJOS Y MUCOSAS. 2.REVISAR PERIÓDICAMENTE EL CABLE ELÉCTRICO. 3.NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS, PONERSE EN CONTACTO CON EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO. 4.USO ADECUADO DEL EPP. 5.NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS, PONERSE EN CONTACTO CON EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO. 6.AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.	1.CAPACITACIÓN AL PERSONAL. 2.PLÁTICAS PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3.(IT-OP-12) INSTRUCTIVO DEL RECAMARERO 4.(IT-OP-13) INSTRUCTIVO DEL AFANADOR. 5. NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 6.NOM-018-STPS-2015 IDENTIFICACION DE PELIGROS Y RIESGOS POR SUSTANCIAS QUIMICAS. 7. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. 8. NOM-004-STPS-1999 SISTEMAS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EN MAQUINARIA.	1	1	1	1	3	2	3	2	3
6	REPRESENTANTE ABORDO (RECEPCIÓN DE COMISARIA)	1. ORGANIZAR LA RECEPCIÓN DE LA COMISARIA. (DESIGNAR AL PESONAL QUE PARTICIPARA EN LA RECEPCIÓN DE LA COMISARIA)	1.INCAPACIDAD FÍSICA. 2.MANEJO INADECUADO DE MATERIALES. 3.POSTURAS INCORRECTAS DE TRABAJO. 4.MOVIMIENTOS REPETITIVOS. 5.FALTA DE ELEMENTOS AUXILIARES DE TRANSPORTE MENOR. 6.FALTA DE ILUMINACIÓN. 7.SUELOS MOJADOS Y/O RESBALADIZOS. 8.CALZADO INADECUADO. 9.EL SUELO O EL PUNTO DE APOYO SON INESTABLES. 10.DISTANCIAS DEMASIADAS GRANDES DE ELEVACIÓN, DESCENSO O TRANSPORTE DE MATERIAL.	1.RIESGOS DE SOBREESFUERZOS. 2.RIESGOS DE CAÍDAS DE IGUAL O DISTINTO NIVEL. 3.LESIONES GRAVES COMO CONSECUENCIA DE LA PÉRDIDA DE CONTROL SOBRE LA CARGA (TORCEDURAS, ROTURAS, CORTES, CONTUSIONES O FRACTURAS). 4.DESGARRE MUSCULAR 5.PROBLEMAS DE LUMBALGIA, HERNIA DISCAL	4	2	2	1	3	2	3	2	12	1.PRECAUCIÓN CON EL MANEJO DE LAS CARGAS. 2.PLATICA DE LEVANTAMIEMTO MANUAL DE CARGAS. 3.USO ADECUADO DEL EPP. 4.MODIFICAR EL TAMAÑO, LOS AGARRES Y/O LA DISTRIBUCIÓN DEL PESO DE LA CARGA. 5. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.	1.CAPACITACIÓN AL PERSONAL. 2.PLÁTICAS PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3.NOM-017-STPS-2008. EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL. 4.NOM-030-STPS-2009 SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD. 5. NOM-006-STPS-2014 MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES-CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. 6. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	2	1	1	1	3	2	3	2	6
7	CAPITAN DE MESERO MESERO	1.ORDEN Y LIMPIEZA PARA LOS SERVICIOS DEL COMEDOR.	1. MAL USO DE UTENSILIOS (CORTANTES Y PUNZO-CORTANTES) 2.CORTADURAS 3.RESBALONES 3.GOLPES 5.EXPOSICIÓN A PRODUCTOS QUÍMICOS. 5.SUELOS MOJADOS Y/O RESBALADIZOS, CALZADO INADECUADO.	1.HERIDAS, CORTADURAS EN MANO Y DEDOS. 2.RIESGO DE GOLPES EN CABEZA, BRAZOS, MANOS, ESPALDA, ETC. 3.RIESGOS DE CAÍDAS. 4.DESGARRE MUSCULAR 5. IRRITACIÓN EN LA PIEL (ENROJECIMIENTO, ARDOR, COMEZON). 6.DAÑOS EN VIAS RESPIRATORIAS POR INHALACIÓN DE VAPORES QUÍMICOS.	4	2	2	2	3	3	3	2	12	1.MANEJO ADECUADO DE LOS UTENSILIOS. 2.USO ADECUADO DEL CALZADO. 3. ELIMINAR OBSTACULOS CON LOS QUE PUEDA TROPEZAR. 4. DEBE EVITARSE A TODA COSTA EL CONTACTO DIRECTO DE LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS CON LA PIEL, Y MUY ESPECIALMENTE CON TEJIDOS SENSIBLES COMO OJOS Y MUCOSAS. 5. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.	1.CAPACITACIÓN AL PERSONAL. 2.PLÁTICAS PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3.(IT-OP-10) INSTRUCTIVO DEL CAPITAN DE MESERO . 4. (IT-OP-25) INSTRUCTIVO MESEROS 5.NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCION PERSONAL	1	1	1	1	3	3	3	2	3
7		2. LIMPIEZA DE EQUIPOS ELÉTRICOS (CAFETERAS, MAQUINAS DE HELADOS Y DOSIFICADORES DE LÍQUIDOS).	1. NO USAR EL EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. ADECUADO. 2.OPERACIÓN INCORRECTA. 3.ROPAS SUELTAS, CABELLO LARGO SUELTO Y ADORNOS O ALHAJAS (ANILLOS, PULSERAS, ETC.). 4.EXPOSICIÓN A PRODUCTOS QUÍMICOS. 5.EQUIPOS CALIENTES (CAFETERA) 6.CABLES EXPUESTOS, DESCARGAS ELÉCTRICAS.	1.RIESGOS DE CONTACTOS ELÉCTRICOS (DESCARGAS ELÉCTRICAS). 2.RIESGO DESCARGAS ELÉCTRICAS. 3.IRRITACIÓN EN LA PIEL (ENROJECIMIENTO, ARDOR, COMEZON). 4.DAÑOS EN VIAS RESPIRATORIAS POR INHALACIÓN DE VAPORES QUÍMICOS. 5.QUEMADURAS.	4	2	2	2	3	3	3	2	12	1.USO ADECUADO DEL CALZADO. 2. DEBE EVITARSE A TODA COSTA EL CONTACTO DIRECTO DE LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS CON LA PIEL, Y MUY ESPECIALMENTE CON TEJIDOS SENSIBLES COMO OJOS Y MUCOSAS. 3. REVISAR PERIÓDICAMENTE EL CABLE ELÉCTRICO. 4 UTILIZAR MÁQUINAS Y EQUIPOS QUE TENGAN INCORPORADA LA TIERRA DE PROTECCIÓN. 5. NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS, PONERSE EN CONTACTO CON EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO.	6. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. 7. NOM-004-STPS-1999 SISTEMAS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EN MAQUINARIA. 8. NOM-018-STPS-2015 IDENTIFICACION DE PELIGROS Y RIESGOS POR SUSTANCIAS QUIMICAS.	1	1	1	1	3	3	3	2	3

Veggies Health de México, S. de R.L. De C.V

MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS

REV. 2 01/01/2023

EVALUACIÓN INICIAL														EVALUACIÓN POST MITIGACIÓN									
					CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD							CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD				
No.	CATEGORÍA	ACTIVIDADES	PELIGROS IDENTIFICADOS	POSIBLES CONSECUENCIAS	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACTUAL	CONTROLES / ACCIONES PREVENTIVAS	PROCEDIMIENTO Y/O NORMATIVIDAD APLICABLE	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACEPTABLE
	RIA	1.ORDEN Y LIMPIEZA RUTINARIA Y A FONDO DE CABINAS, BAÑOS, OFICINAS Y ÁREAS COMUNES.	1. RESBALONES 2. DESCARGAS ELECTRICAS 3. GOLPES Y MACHUCONES 4.EXPOSICIÓN A VAPORES QUÍMICOS.	1. INTOXICACIÓN POR INHALACIÓN. 2.RIESGO DE CAIDAS Y GOLPES EN CABEZA, BRAZOS, MANOS, ESPALDA, ETC. 4.RIESGOS DESCARGA ELÉCTRICAS.	3	4	3	2	3	3	3	2	9	1.USO ADECUADO DEL EPP. 2. ELIMINAR OBSTACULOS CON LOS QUE PUEDA TROPEZAR. 3. ACOMODAR LOS CABLES. 4. ACOMODAR EQUIPO DE TRABAJO. 5. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.	1. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL. 2. PLATICA PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3.PROGRAMA AMBIENTAL DEL ALMACÉN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS (PRODUCTOS DE LIMPIEZA).	2	1	1	1	3	3	3	2	6

Veggies Health de México, S. de R.L. De C.V

MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS

REV. 2 01/01/2023

EVALUACIÓN INICIAL														EVALUACIÓN POST MITIGACIÓN										
					CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD							CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD				
No.	CATEGORÍA	ACTIVIDADES	PELIGROS IDENTIFICADOS	POSIBLES CONSECUENCIAS	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACTUAL	CONTROLES / ACCIONES PREVENTIVAS	PROCEDIMIENTO Y/O NORMATIVIDAD APLICABLE	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACEPTABLE
8	ENCARGADO DE HOTELE ÁREA DE ALMACEN	1. ALMACENAMIENTO Y MANEJO DE PRODUCTOS QUÍMICOS (PRODUCTOS DE LIMPIEZA)	1.ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS QUÍMICOS INCOMPATIBLES. 2.FALTA DE ILUMINACIÓN. 3.FALTA DE ORDEN Y LIMPIEZA. 4. FALTA DE SEÑALIZACIÓN.	1.INTOXICACIONES POR INHALACIÓN. 2.REACCIONES ENTRE QUÍMICOS INCOMPATIBLES. 3.DERRAMES DE SUSTANCIAS QUÍMICAS.	3	4	3	2	3	3	3	2	9	1.CONTAR CON LA INFORMACIÓN DE LAS HOJAS DE SEGURIDAD DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS. 2.EL ALMACÉN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS (PRODUCTOS DE LIMPIEZA) DEBEN SER UN ÁREA EXCLUSIVA Y RESTRINGIDA PARA TAL ACTIVIDAD. 3.NO GUARDAR LOS PRODUCTOS QUÍMICOS Y LÍQUIDOS PELIGROSOS EN RECIPIENTES ABIERTOS. 4.LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA QUE SE RESGUARDAN EN EL ALMACÉN DE SUSTANCIAS QUÍMICAS, DEBEN ESTAR DEBIDAMENTE IDENTIFICADOS, SEPARADOS Y CLASIFICADOS DE ACUERDO AL RIESGO QUE GENERAN, POR LO CUAL ES PRIMORDIAL EL ORDEN Y LA LIMPIEZA. 5. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.	4. (IT-OP04) INSTRUCTIVO DEL ENCARGADO DE HOTELERIA. 5.REGISTRO DE ACTIVIDADES EN LOS FORMATOS CORRESPONDIENTES. 6.NOM-018-STPS-2015, IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO Y RIESGOS POR SUSTANCIAS QUÍMICAS. 7.NOM-026-STPA-2008, COLORES Y SEÑALES DE SEGURIDAD, HIGIENE E IDENTIFICACIÓN. 8.NOM-017-STPS-2008, EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 9. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	2	1	1	1	3	3	3	2	6
9	SUPERVISOR DE SST TÉCNICO EN INFORMATICA REPRESENTANTE ABORDO	1. TOMA DE EVIDENCIA	1. TROPIEZO 2. RESBALON 3. CALZADO INADECUADO 4. FALTA DE ILUMINACIÓN	1. RIESGO DE CAÍDAS DE IGUAL O DISTINTO NIVEL.	2	1	1	1	3	1	1	1	6	1. ELIMINAR OBSTACULOS CON LOS QUE PUEDA TROPEZAR. 2. CALZADO ADECUADO.	1. CAPACITACIÓN DEL PERSONAL. 2. PLATICA PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3. NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 4. NOM-030-STPS-2009 SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD. 5. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	1	1	1	1	3	1	1	1	3
		2. CAPTURA DE INFORMACIÓN	1. TROPIEZO 2. RESBALON 3. EQUIPO DEFECTUOSO 4. ENREDO DE CABLES	1. RIESGO DE CAÍDAS DE IGUAL O DISTINTO NIVEL. 2. TROPIEZO CON EL EQUIPO DE TRABAJO, OBSTACULOS Y CABLEADO.	3	1	1	1	2	1	1	1	6	1. ELIMINAR OBSTACULOS CON LOS QUE PUEDA TROPEZAR. 2. ACOMODAR LOS CABLES. 3. ACOMODAR EQUIPO DE TRABAJO. 4 UTILIZAR MÁQUINAS Y EQUIPOS QUE TENGAN INCORPORADA LA TIERRA DE PROTECCIÓN. 5. NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS, PONERSE EN CONTACTO CON EL ENCARGADO DE MANTENIMIENTO.		1	1	1	1	2	1	1	2
		3. SUPERVISAR LOS TRABAJOS DEL PERSONAL A SU CARGO	1. TROPIEZO 2. RESBALON 3. CALZADO INADECUADO 4. FALTA DE ILUMINACIÓN	1. RIESGO DE CAÍDAS DE IGUAL O DISTINTO NIVEL.	2	1	1	1	3	1	1	1	6	1. ELIMINAR OBSTACULOS CON LOS QUE PUEDA TROPEZAR. 2. USO ADECUADO DEL EPP. 3. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.		1	1	1	1	3	1	1	1	3
10	ALMACENISTA	1. RESGUARDO Y ACOMODO DE LA COMISARIA (ALMACÉN)	1.LESIONES DE ESPALDA POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS 2.MACHUCONES EN DEDOS Y MANOS 3.RESBALON	1.LUMBAJIA 2.DEDOS Y MANOS CON EMATOMAS 3.RIESGO DE CAÍDAS DE IGUAL O DISTINTO NIVEL.	2	1	1	1	3	1	1	1	6	1.DELIMITAR EL ÁREA DE TRASPALEO 2.USAR FAJA LUMBAR Y GUANTES ADECUADOS 3.USAR CALZADO ADECUADO. 4.LIBRAR DE OBSTACULOS EL CAMINO.	1. CAPACITACIÓN AL PERSONAL. 2.PLÁTICAS PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3. NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL 4. IT-OP-14 INSTRUCTIVO DE TRABAJO DEL ALMACENISTA ABORDO. 5. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. 6. NOM-006-STPS-2014 MANEJO Y ALMACENAMIENTO DE MATERIALES-CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.	1	1	1	1	3	1	1	1	3
		2. LIMPIEZA EN CAMARAS FRIGORÍFICAS Y CONGELACIÓN Y LIMPIEZA PROFUNDA EN ALMACEN DE ABARROTES.	1.HIPOTERMIA DE CUERPO 2.RESBALONES 3.GOLPES Y MACHUCONES CON PUERTA DE LA CAMARA FRIGORIFICA Y CONGELACION 4.RIESGO DE SALUD (PROBLEMAS RESPIRATORIOS) 5.LESIONES DE ESPALDA POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS	1.PERDIDA DE LA TEMPERATURA CORPORAL 2.GOLPES EN CABEZA BRAZOS MANOS Y ESPALDA 3.RESFRIADO 4.RIESGO DE CAÍDAS DE IGUAL O DISTINTO NIVEL. 5.LUMBAJIA.	2	1	1	1	3	1	1	1	6	1. UTILIZAR CHAMARRA DE TEMPERATURA ANTES DE ENTRAR A LA CAMARA 2. UTILIZAR ZAPATOS ANTIDERRAPANTES AL RELIZAR LA LIMPIEZA 3. UTILIZAR GUANTES ADECUADOS 4. USAR FAJA LUMBAR 5. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.		1	1	1	1	3	1	1	1	3
		3. REACOMODO DE CARNES , VERDURAS Y ABARROTES EN BODEGA Y CAMAR FRIGORIFICA Y CONGELACION	1. HIPOTERMIA DE CUERPO 2. ATRAPAMIENTO DE MANOS Y DEDOS CON CAJAS Y TARAS 3. LESIONES DE ESPALDA POR MOVIMIENTOS REPETITIVOS. 4. RIESGO DE SALUD (PROBLEMAS RESPIRATORIOS)	1. DESGARRE MUSCULAR 2. EMATOMAS 3. LUMBAJIA. 1. PERDIDA DE LA TEMPERATURA CORPORAL 3. RESFRIADO 4. RIESGO DE CAÍDAS.	2	1	1	1	3	1	1	1	6	1. UTILIZAR CHAMARRA DE TEMPERATURA ANTES DE ENTRAR A LA CAMARA 2. USAR CALZADO ADECUADO. 3. USAR FAJA LUMBAR.		1	1	1	1	3	1	1	1	3
		4. SURTIDO DE INSUMOS AL PERSONAL DE COCINA Y COMEDOR	1. GOLPES EN MANOS CON CAJAS Y TARAS DE ABARROTES	1. DESGARRE MUSCULAR. 2. EMATOMAS	2	1	1	1	3	1	1	1	6	1. UTILIZAR GUANTES ADECUADOS Y REALIZAR LA ACTIVIDAD CON PRECACUCION		1	1	1	1	3	1	1	1	3
11	OPERARIO DE LAVANDERIA	1. ORDEN Y LIMPIEZA DEL ÁREA Y EQUIPOS DE LAVANDERÍA	1.RESBALONES 2.DESCARGAS ELECTRICAS 3.GOLPES Y MACHUCONES	1.CONTUSIONES Y FRACTURAS 2.RIESGO DE DESCARGAS ELECTRICAS	3	1	2	2	2	1	1	2	6	1.USO ADECUADO DEL EPP. 2.DEBE EVITARSE A TODA COSTA EL CONTACTO DIRECTO DE LAS SUSTANCIAS QUÍMICAS CON LA PIEL, Y MUY ESPECIALMENTE CON TEJIDOS SENSIBLES COMO OJOS Y MUCOSAS. 3.REVISAR PERIÓDICAMENTE EL CABLE ELÉCTRICO. 4.NO INTERVENIR MÁQUINAS NI EQUIPOS ELÉCTRICOS. 5.AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.	1. CAPACITACIÓN AL PERSONAL. 2.PLÁTICAS PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3. NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 4. IT-OP-11 INSTRUCTIVO DE TRABAJO DEL LAVANDERO. 5. NOM-004-STPS-1999 SISTEMAS Y DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD EN MAQUINARIA. 6. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	1	1	1	2	2	1	1	2	2
		2. USO ADECUADO DE LOS EQUIPOS (LAVADORA, SECADORAS)	1. ATRAPAMIENTO EN MANOS 2. GOLPES Y MACHUCONES 3. CHOQUE ELECTRICO	1.RIESGO DE DESCARGAS ELECTRICAS 2.CONTUSIONES Y FRACTURAS	3	1	2	2	2	1	1	2	6			1	1	1	2	2	1	1	2	2
		3. MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS (CLORO, DETERGENTE Y SUAVIZANTE DE TELAS)	1. EXPOSICIÓN PROLONGADA A PRODUCTOS QUÍMICOS. 2.SUELOS MOJADOS Y/O RESBALADIZOS. 3.CALZADO INADECUADO.	1.RIESGO DE CAIDAS Y GOLPES EN CABEZA, BRAZOS, MANOS, ESPALDA, ETC. 2. IRRITACIÓN LEVE DE LA NARIZ, GARGANTA, OJOS, PIEL	3	2	1	2	2	2	1	2	6			1	1	1	2	2	2	1	2	2
12	NUTRIOLOGO	1. SUPERVISION DE TRABAJOS (PEPS, TOMA MUESTRA TESTIGO, BPM´S)	1. EXPOSICIÓN A BAJAS TEMPERATURAS (CÁMARA DE REFRIGERACIÓN-CONGELACION). 2.TROPIEZO 3.RESBALON 4.CALZADO INADECUADO 5. FALTA DE ILUMINACIÓN. 6.GOLPES Y MACHUCONES CON PUERTA DE LA CAMARA FRIGORIFICA Y CONGELACION	1.RIESGO DE CAIDAS Y GOLPES EN CABEZA, BRAZOS, MANOS, ESPALDA, ETC 2.PERDIDA DE LA TEMPERATURA CORPORAL 3.RESFRIADO	4	1	2	2	2	2	2	2	8	1. USO DE CHAMARRA TÉRMICA. 2.USAR CALZADO ADECUADO. 1. ELIMINAR OBSTACULOS CON LOS QUE PUEDA TROPEZAR. 3. AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.	1.CAPACITACIÓN AL PERSONAL. 2. PLÁTICAS PREVIO AL INICIO DE LA JORNADA. 3.(IT-OP-30) INSTRUCTIVO DEL NUTRIOLOGO 3. NOM-015-STPS-2001 CONDICIONES TÉRMICAS ELEVADAS O ABATIDAS. 4. NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 5. NOM-251-SSA1-2009 PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.	1	1	1	1	2	2	2	2	2
		1. MANTENIIENTO PREVENTIVO A EQUIPOS DE COCINA, LAVANDERIA Y/O GIMNASIO.	1. EJECUTAR TRABAJOS SIN PREVIO CANDADEO DE INTERRUPTOR A INTERVENIR. 2. FLASHOVER. 3. EQUIPOS CON FALLO A TIERRA. 4. USO DE HERRAMIENTA INADECUADAS. 5. VOLTAJES ALTERNOS.	1.QUEMADURA ELÉCTRICA. 2.CONTUSIONES EN MANOS. 3.FRACTURAS.	3	1	2	1	3	1	1	1	9	1.COLOCACIÓN DE CANDADOS Y ETIQUETAS. 2.MANTENER COMUNICACIÓN EFECTIVA. 3.USO DE TAPETES DIELECTRICOS. 4.APLICAR PROCEDIMIENTO DE SEGURIDAD ELÉCTRICA. 5. USO DE EPP DIELECTRICO. 6.USO DE LA HERRAMIENTA ADECUADA.		1	1	1	1	3	1	1	1	3

Veggies Health de México, S. de R.L. De C.V

MATRIZ DE RIESGOS Y PELIGROS

REV. 2 01/01/2023

EVALUACIÓN INICIAL															EVALUACIÓN POST MITIGACIÓN									
						CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD							CONSECUENCIAS				PROBABILIDAD				
No.	CATEGORÍA		ACTIVIDADES	PELIGROS IDENTIFICADOS	POSIBLES CONSECUENCIAS	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACTUAL	CONTROLES / ACCIONES PREVENTIVAS	PROCEDIMIENTO Y/O NORMATIVIDAD APLICABLE	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	PERSONAS	AMBIENTE	ACTIV/O	REPUTACIÓN	RIESGO ACEPTABLE
13		ENCARGADO DE MANTENIMIENTO	2. MANTENIIENTO CORRECTIVO A EQUIPOS DE COCINA, LAVANDERIA Y/O GIMNASIO.	1.ÁREA DE TRABAJO HUMEDA 2.EXPLOSIÓN ELÉCTRICA 3.USO INADECUADO DE SOLVENTES DIELECTRICOS 4.REBABAS DE METAL 5.ARCO ELÉCTRICO 6.DESCONOCIMIENTO DE FICHAS TÉCNICAS DE LOS EQUIPOS	1.CHOQUE ELÉCTRICO 2.AMPUTACIÓN DE EXTREMIDADES 3.PARO CARDIACO 4.DAÑO AL EQUIPO	3	1	2	1	3	1	1	1	9	1.APLICACIÓN PROCEDIMIENTO DE TAG IN / TAG OUT 2.MANTENER COMUNICACIÓN EFECTIVA 3.ORDEN Y LIMPIEZA ANTES, DURANTE Y DESPUES DE EJECUTAR EL MANTENIMIENTO 4.USO DE GUANTES DE DIELECTRICOS DE CAUCHO RESISTENTE A 1000 VOLTS 5.CONTAR CON PROGRAMA DE MANTENIMIENTOS ESPECIFICOS DE CADA EQUIPO 6.USO DE EQUIPOS DE MEDICIÓN DE TENSIÓN AMPERIMETRO 7. HERRAMIENTA PORTATIL DE DOBLE AISLAMIENTO	1. PO-SS-TC-0017-2016 SEGURIDAD ELÉCTRICA. 2. GO-SS-TC-0010-2016 GUÍA OPERATIVA PARA APLICACIÓN DEL SISTEMA DE PERMISOS PARA TRABAJOS CON RIESGO. 3.PO-SS-TC-0039-2018 ANALISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO. 4. NOM-001-SEDE-2012 INSTALACIONES ELÉCTRICAS. 5. NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL. 6. NOM-029-STPS-2011 MANTENIMIENTO EN INSTALACIONES DE TRABAJO. 7. INSTRUCTIVO DE LIMPIEZA DE (CAFETERA INDUSTRIAL, BATIDORA INDUSTRIAL, CONSERVADORES DE 1 ó 2 PUERTAS, FUENTE DE SODAS, FABRICA DE HELADO, FABRICA DE HIELO, FREIDORA ELÉCTRICA, MARMITA ELÉCTRICA, LICUADORA DOMESTICA, EXTRACTOR DE JUGOS,	1	1	1	1	3	1	1	1	3
			3. LIMPIEZA PROFUNDA A EQUIPOS DE COCINA	1. MACHUCONES 2. MALA POSICIÓN ERGONOMICA 3.OBSTACULOS EN RUTAS DE ESCAPE 4.CABLES EXPUESTOS AL AGUA 5.DESVIACIONES EN ALGUN PROCEDIMIENTO CRITICO 6.DESCARGA ELÉCTRICA 7.USO INADECUADO DE SOLVENTES DIELECTRICOS	1. PERDIDAS DE EXTREMIDADES 2.EXPOSICIÓN A VAPORES QUIMICOS 3.DOLOR LUMBAR 4.QUEMADURAS	4	3	1	2	3	2	1	1	12	1. EL PERSONAL DEBE ESTAR CAUFICADO PARA ATESTIGUAR QUE LOS INTERRUPTORES ESTEN ABIERTOS Y/O CERRADOS Y QUE ESTEN BIEN COLOCADOS LOS CANDADO DE BLOQUEO. 2.COLOCAR LAS ETIQUETAS CORRESPONDIENTES 3.MANTENER COMUNICACIÓN EFECTIVA. 4.ELABORAR EVIDENCIA FOTOGRAFICA AL FINAL DE LOS TRABAJOS. 5.PORTAR EL EPP DIELECTRICO PARA TRABAJOS Y PROTECCIÓN CONTRA CHOQUE ELECTRICOS. 6.AL PERSONAL SE LE REALIZA UNA EVALUACIÓN MÉDICA TRIMESTRAL, AUNADO A LO ANTERIOR SE LE REALIZA UNA VALORACIÓN MÉDICA UN DÍA ANTES A SU SUBIDA.	HORNO DE PANADERO, PROCESADOR DE ALIMENTOS, EXPRIMIDOR INDUSTRIAL, MOLINO DE CARNES, LICUADORA INDUSTRIAL, REBANADOR DE CARNES FRIAS, ESTUFA TIPO PLANCHA DE 2 ó 3 PLANCHAS, SIERRA ELÉCTRICA, TRITURADOR DE ALIMENTOS Y TOSTADOR)	2	2	1	1	3	2	1	1	6

FRECUENCIA					
	ALTA F4	4	8	12	16
	MEDIA F3	3	6	9	12
	BAJA F2	2	4	6	8
	REMOTA F1	1	2	3	4
		MENOR C1	MODERADO C2	GRAVE C3	CATASTRÓFICA C4
		CONSECUENCIA			

VEGGIES HEALTH DE MEXICO S. DE R. L. DE C. V.

Servicios de Hotelería y Alimentación Costa Afuera

PROGRAMA ANUAL DE SALUD OCUPACIONAL 2023

	ACTIVIDADES		M	ENERO				FEBRERO				MARZO					ABRIL				MAYO				JUNIO					JULIO				AGOSTO					SEPTIEMBRE				OCTUBRE				NOVIEMBRE				DICIEMBRE				
			S	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
1	Elaboración de Historia Clínica y valoración médica inicial	NOM-004-SSA3-2012	P	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
			R																																																				
2	Antidoping	NOM-028-SSA2-2009	P	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
			R																																																		
3	Medidas de prevencion contra Covid-19	NOM-030-STPS-2009	P			3				3				3					3				3				3				3				3				3				3				3				3			
			R																																																		
4	Detección oportuna de Diabetes Mellitus	NOM-015-SSA2-2010	P		4				4				4					4				4				4					4				4				4				4				4				4			
			R																																																		
5	Detección oportuna de Hipertensión Arterial	NOM-030-SSA2-2009	P				5				5					5				5				5					5				5				5				5				5				5				5
			R																																																		
6	Capacitación en lavado de manos y desinfección de manos	NOM-251-SSA1-2009	P					6									6								6									6									6								6				
			R																																																		
7	Prevención de alcoholismo, drogadicción y tabaquismo	NOM-028-SSA2-2009	P				7				7					7				7				7					7				7				7				7				7				7				7
			R																																																		
8	Prevención de enfermedades bucales	NOM-013-SSA2-2015	P	8	8							8	8								8	8								8	8							8	8	8	8	8					8	8							
			R																																																		
9	Educación alimentaria y valoración nutricional	NOM-043-SSA2-2012	P	9				9				9					9				9				9					9				9				9					9				9				9				
			R																																																	
10	Programa anual de vacunación (Hepatitis, Influenza, Tétanos)	NOM-036-SSA2-2012	P			10																																																
			R																																																			
11	Valoración médica integral (Medicina preventiva IMSS)	NOM-041-SSA2-2011	P			11																																															
			R																																																		
12	Prevención de ETS y VIH	NOM-010-SSA2-2010	P																						12																															
			R																																																			
13	Pláticas de salud y difusión a la salud por medios impresos	NOM-035-SSA3-2012	P				13				13					13				13				13					13				13				13				13				13				13				13
			R																																																		
14	Detección oportuna de cáncer de mama	NOM-041-SSA2-2011	P																																								14	14	14	14									
			R																																																		
15	Detección oportuna de cáncer cervicouterino	NOM-014-SSA2-1994	P									15	15	15	15	15																																							
			R																																																		
16	Detección oportuna de cáncer de próstata	NOM-048-SSA2-2017	P																																														16	16	16	16				
			R																																																		
17	Activación física	NOM-043-SSA2-2012	P																											17	17	17	17																						
			R																																																		
18	Prevención de factores de riesgo psicosocial	NOM-035-STPS-2018	P					18	18	18	18																																												
19	Revisión de insumos de salud y botiquines de primeros auxilios.	NOM- 005-STPS-1998	P				19				19					19				19				19					19				19				19				19				19				19				19
			R																																																		

Notas:

1. Se realizará a todo candidato previa contratación para conocer el estado de salud inicial asi como el de todos los trabajadores de la empresa en conjunto con sus examenes de laboratorio.
2. Se realizará a todos los trabajadores previo a su ingreso y cada 6 meses a los que ya sean parte de la empresa Veggies Health de México.
3. Se realizará a través del Encargado de Salud de Veggies Health de México la tercera semana de cada mes apoyandose de medios impresos y realizando pruebas rápidas de antígenos a los casos sospechosos.
4. Se realizará difusión de promoción a la salud con apoyo de medios impresos a través del Encargado de Salud de Veggies Health de México la segunda semana de cada mes y monitoreo mensual del personal ya detectado con este diagnóstico, así como pruebas diagosticas a el personal con factores de riesgo.
5. Se realizará toma de TA eventual a todo el personal para hacer diagnostico oportunos a través del Encargado de Salud de Veggies Health de México , monitoreo mensual del personal ya detectado con este diagnóstico la ultima semana de cada mes, asi comomla promocion y prevencion por medio de la difusion de medios impresos como dipticos, tripticos y folletos.
6. Se enseñara la tecnica correecta del lavado de manos con apollo de carteles en puntos estrategicos como baños y cocinas, con revision del mismo cada dos meses y capacitaciones.
7. Se programa realizar difusión una vez al mes de promoción a la salud para prevención de adicciones con apoyo de dípticos, trípticos y folletos. S es estaran realizando tamizajes e intervension si asi se amerita cada 6 meses con ayuda de la UNEME capa.
8. Se programa realizar cada 2 meses en cada valoracion de cambio de guardia y al personal administrativo la deteccion oportuna de caries dental y el envio correspondiente para su limpieza y tratamiento oportuno, visita por parte de un profesional de la salud bucal para que realice valoraciones y capacitacion sobre la adecuada higiene dental.
9. Se realizará en cada cambio de guardia, la toma de las medidas antropométricas y el monitoreo del personal que tenga un plan nutricional con apoyo de personal especialista en Nutrición y Encargado de Salud de Veggies.
10. Se programa realizar una vez al año en coordinación con personal IMSS una jornada de vacunacion a todo el personal administrativo y operativo.
11. Se programa realizar una vez al año en coordinación con personal IMSS, la valoracion completa deacuerdo a su progrma de prevencion.
12. Se programa realizar pruebas rapidas de VIH y sifilis dos veces al año a través de Encargado de Salud de Veggies Health de México y vinculación con CAPASITS Ciudad Del Carmen, Campeche. Asi como la educación y promoción de medidas de proteccion para evitar enfermedades de trasmisión sexual.
13. Se realizará una vez al mes un boletín informativo con los temas relevantes de salud para su difusión por el Encargado de Salud Veggies Health.
14. Se programa realizar una vez al año durante el mes de la lucha contra el cáncer de mama por Encargado de Salud Veggies Health de México con apoyo de material impreso, electrónico y digital así como la valoración y exploración médica correspondiente al personal que lo autorice.
15. Se realizara una campaña de toma de muestras de papanicolau a todo el personal femenino mayor a 25 y menor de 64 años o comprobar examen con su ultimo resultado para anezar a sus expedientes y recordar la importancia del mismo para la prevencion del cancer cervicouterino.
16. Se realizará una valoracion especifica una vez al año por el Encargado de Salud de Veggies Health de México con apoyo de resultados de antigeno prostatico especifico (APE) mandados hacer previamente por parte de la empresa a todo el personal masculino mayor de 40 años con factores de riesgo.
17. Se programa realizar una vez al año al personal operativo promoviendo los deportes, así mismo se plantea realizar un programa de activacion fisica para todo el personal administrativo este comprende organozar una carrera o maratón en coordinación con personal de INDEJUCAR.
18. Se estara realizando la encuesta con referencia numero 3 de la NOM-035-STPS-2018 y se analizaran los resultados en una base de datos.
19. Se realizará una vez al mes por el Encargado de Salud de Veggies Health de México con el objetivo de mantener actualizado el stock de insumos de medicamentos ymaterial

Total de personal valorado:

Actividad Programada	Actividad Realizada	Actividad Reprogramada	Actividad Cancelada

Fecha: 01/01/2023

ELABORÓ	Vo.Bo.	AUTORIZÓ
Encargados de Salud	Especialista Responsable de Seguridad, Salud en el Trabajo y Proteccion Ambiental	Gerencia

MATRIZ DE ASPECTOS AMBIENTALES

Alcance del contrato:	"Servicio de Alimentación y Hotelería a bordo de plataformas en la Sonda de Campeche y del Golfo de México"	**Número de contrato:**	
Compañía:	Veggies Health de México, S. de R.L. de C.V.	**FECHA DE REVISIÓN:** 20/03/2020	

PROCESO	ACTIVIDAD	ASPECTOS AMBIENTALES								NORMAL ANORMAL EMERGENTE	DIRECTO INDIRECTO	PASADO PRESENTE FUTURO	MOTIVO DE LA SIGNIFICANCIA				CLASIFICACION								SIGNIFICANCÍA	CONTROL OPERACIONAL	NORMATIVIDAD
																	IMPACTOS AMBIENTALES									
		CONSUMO DE AGUA (A)	CONSUMO DE PAPEL Y CARTON (P)	CONSUMO DE ENERGIA (EN)	VESTIDO (V)	EMISIONES (E)	RESIDUOS PELIGROSOS (RP)	RESIDUOS NO PELIGROSOS (RNP)	RESIDUOS DE MANEJO ESPECIAL (RME)	RUIDOS Y VIBRACIONES (RV)				LEGISLACION	HSE	REPUTACION	COSTO	FRECUENCIA	CONSUMO DE RECURSOS (CR).1	GENERACION DE RESIDUOS (GR).11	CONTAMINACION ATMOSFERICA (CAT)	CONTAMINACION DEL AGUA (CAG).1	CONTAMINACION ACUSTICA (CAC)	NATURALEZA	MAGNITUD DEL IMPACTO	PUNTUACION DE RIESGO			
	Atención al comensal			A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5				10	10	40	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Gestión integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2012
	Cocción de alimentos	A		A					A		Normal	Directo	Presente Futuro	1	3	1	1	20	5	10		10		25	10	55	Significativo	Guía de Gestión integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Elaborar ordenes de servicios			A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	5				15	10	45	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Gestión integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2012
	Descongelación de alimentos	A									Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10			5		15	10	45	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Las plataformas cuentan con PTAR.	Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Agua Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Elaboración de plato display		A	A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	10				20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la Industría Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012.
	Lavado de loza	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	5			10		15	10	45	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001--SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Lavado de manos	A	A								Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5		10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Agua Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Lavodo y desinfección de equipos menor (utensilios)	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	5			10		15	10	45	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001--SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Lavado y desinfección de frutas y verduras	A									Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5			10		15	10	45	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR.	Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Agua Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Orden y Limpieza de cámaras	A						A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5		10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR. Guía de Gestion integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Orden y Limpieza de cocina y equipos industriales	A						A			Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	5	5		10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR. Guía de Gestion integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1997

ALIMENTACIÓN	Orden y Limpieza del comedor	A						A			**Normal**	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5		10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR. Guía de Gestion integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1998
	Platicas de nutrición		A	A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	10				20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Gestión integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Preparación de alimentos	A		A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5		5		15	10	45	No Significativo	Guía de Gestión integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Presentación y decoración de barras			A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5				10	10	40	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energia. Guía de Gestion integral de residuos.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Procesamiento de insumos	A	A	A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	2	1	1	1	20	10	5		5		20	10	50	No Significativo	Guía de Gestión integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1997
	Registro de parámetros		A	A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	5				15	10	45	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1998
	Selección de materia prima			A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	2	1	1	1	20	10	5				15	10	45	No Significativo	Guía de Gestión integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1998
	Servicio de cafetería	A	A	A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	5		10		25	10	55	Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001--SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
	Toma de muestra testigo		A	A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	5				15	10	45	No Significativo	Guía de Gestion integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013 Ley de Aguas Nacionales Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1998
	Trituración de alimentos			A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5		10		20	10	50	No Significativo	Guía de Gestion integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013
	Aplicación de aromatizante					A		A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20		5	10			15	10	45	No Significativo	Guía de Gestion integral de residuos.	Ley General para la Prevencción y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de la LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011
	Aspirado			A				A		A	Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5			5	15	10	45	No Significativo	Guía de Gestion integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013
	Cambio de cortinas			A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5					5	10	35	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001--SEDE-2012
	Cambio de sábanas y cobertores			A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5					5	10	35	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001--SEDE-2013

HOTELERÍA

Cepillado de pisos	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10			10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energia. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR.	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Clasificación de basura		A	A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	2	1	1	1	20	5	5				10	10	40	No Significativo	Guía de Gestion integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2013
Desalojo y reposición de bolsas de basura.			A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10					10	10	40	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la Industria Eléctrica NOM-001-SEDE-2012
Desinfección de lavabos, mingitorios, retretes y duchas	A		A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	10	5		10		25	10	55	Significativo	Guía de Gestión integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energia. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEMARNAT-1996 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Desmanchado de pisos	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10			10		20	10	5	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Encerado y pulido	A		A						A	Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10			10	5	25	10	55	Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEMARNAT-1996 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Lavado de baños	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	10			10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Lavado de botes de basura	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	10			10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Lavado y planchado de ropa de la guardia	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	3	1	1	1	20	10			10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1997
Liberación del servicio		A	A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	5				15	10	45	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012
Limpieza de espejos y muebles	A	A	A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5	5		10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEMARNAT-1996 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Limpieza de habitaciones (sacudido, barrido y trapeado)	A	A	A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	5		10		25	10	55	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEMARNAT-1996 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1997
Limpieza de lavadoras y secadoras industriales	A		A						A	Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10			10	20	40	10	70	Significado	Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEMARNAT-1996 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1997

Limpieza de oficinas	A		A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	5		10		25	10	55	Significado	Guía de Gestion integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía. Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuentan con PTAR	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Limpieza de paredes	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10			10		20	10	5	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuenta con PTAR. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Limpieza de pasillos	A		A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10			10		20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente del agua. Las plataformas cuenta con PTAR. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012 Ley de Aguas Nacionales. Reglamento de la Ley de Aguas Nacionales. NOM-001-SEMARNAT-1996
Programa y ejecución de eventos especiales		A	A				A			Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	10				20	10	50	No Significativo	Guía de Gestion integral de residuos. Guía de Uso eficiente de la energía.	Ley General para la Prevención y Gestión Integral de los Residuos. Reglamento de LGPGIR. NOM-161-SEMARNAT-2011 Ley de la Industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012
Registro de actividades		A	A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	10				20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2012
Solicitud de insumos		A	A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	10	10				20	10	50	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2013
Tendido de camas			A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5					5	10	35	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2014
Volteado de colchones			A							Normal	Directo	Presente Futuro	1	1	1	1	20	5					5	10	35	No Significativo	Guía de Uso eficiente de la energía	Ley de la industria Eléctrica. NOM-001-SEDE-2015

Motivo de significacia	A = APLICA
	Baja = 2
	Media = 3
	Alta = 4

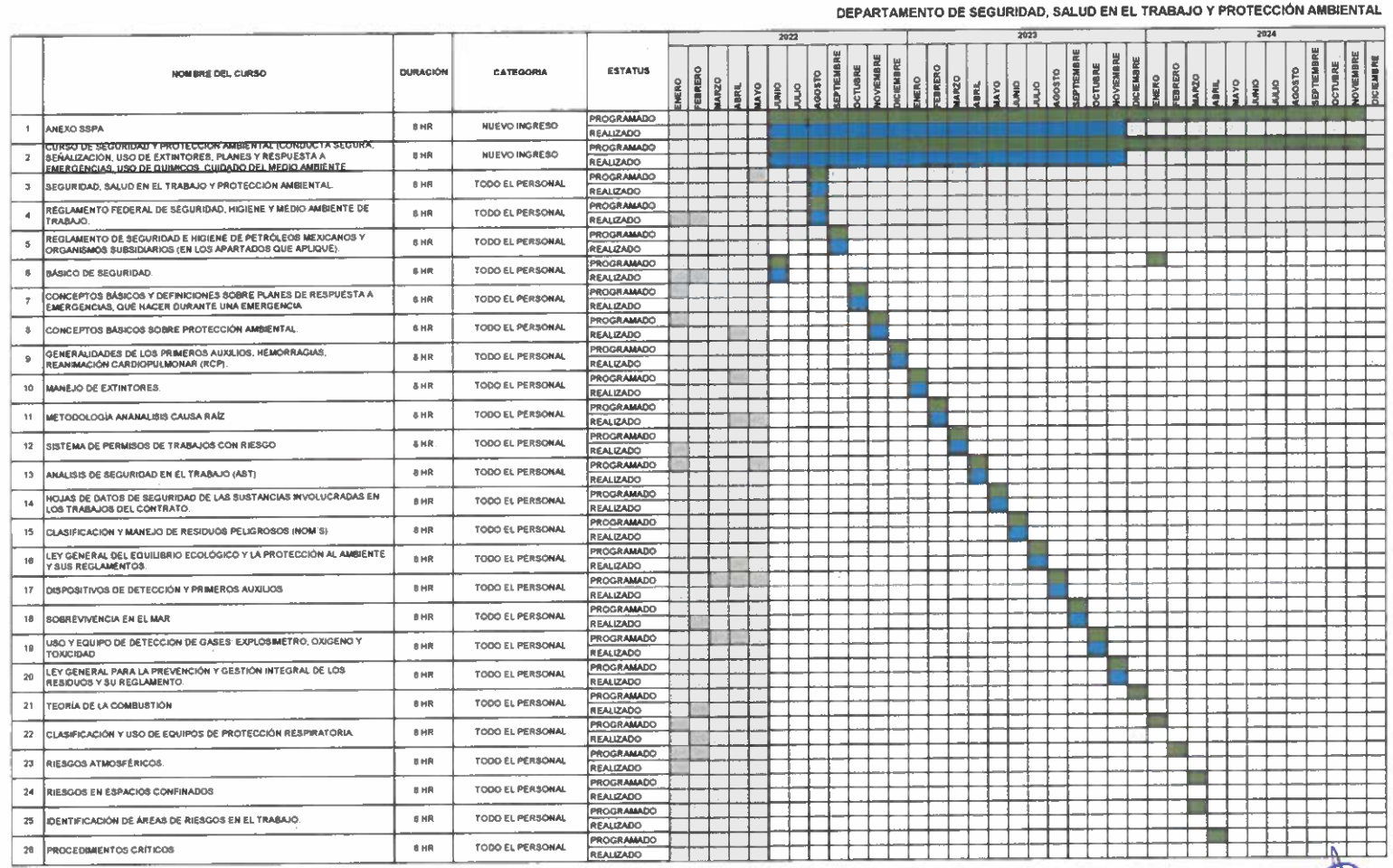
Puntuación	Frecuencia
5	1 vez al mes
10	2 veces por mes o más
20	1 más veces al día

F-RH-10 R2.241018

"SERVICIOS INTEGRALES DE HOTELERIA Y ALIMENTACIÓN A BORDO DE PLATAFORMAS HABITACIONALES EN LA SONDA DE CAMPECHE Y GOLFO DE MEXICO"

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y PROTECCIÓN AMBIENTAL

	NOMBRE DEL CURSO	DURACIÓN	CATEGORIA	ESTATUS
1	ANEXO SSPA	8 HR	NUEVO INGRESO	PROGRAMADO
				REALIZADO
2	CURSO DE SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL (CONDUCTA SEGURA, SEÑALIZACIÓN, USO DE EXTINTORES, PLANES Y RESPUESTA A EMERGENCIAS, USO DE QUIMICOS, CUIDADO DEL MEDIO AMBIENTE	8 HR	NUEVO INGRESO	PROGRAMADO
				REALIZADO
3	SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y PROTECCIÓN AMBIENTAL.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
4	REGLAMENTO FEDERAL DE SEGURIDAD, HIGIENE Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
5	REGLAMENTO DE SEGURIDAD E HIGIENE DE PETRÓLEOS MEXICANOS Y ORGANISMOS SUBSIDIARIOS (EN LOS APARTADOS QUE APLIQUE).	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
6	BÁSICO DE SEGURIDAD.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
7	CONCEPTOS BÁSICOS Y DEFINICIONES SOBRE PLANES DE RESPUESTA A EMERGENCIAS, QUÉ HACER DURANTE UNA EMERGENCIA	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
8	CONCEPTOS BÁSICOS SOBRE PROTECCIÓN AMBIENTAL	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
9	GENERALIDADES DE LOS PRIMEROS AUXILIOS, HEMORRAGIAS, REANIMACIÓN CARDIOPULMONAR (RCP).	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
10	MANEJO DE EXTINTORES.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
11	METODOLOGÍA ANANALISIS CAUSA RAÍZ	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
12	SISTEMA DE PERMISOS DE TRABAJOS CON RIESGO	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
13	ANALISIS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO (AST)	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
14	HOJAS DE DATOS DE SEGURIDAD DE LAS SUSTANCIAS INVOLUCRADAS EN LOS TRABAJOS DEL CONTRATO.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
15	CLASIFICACIÓN Y MANEJO DE RESIDUOS PELIGROSOS (NOM´S)	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
16	LEY GENERAL DEL EQUILIBRIO ECOLÓGICO Y LA PROTECCIÓN AL AMBIENTE Y SUS REGLAMENTOS.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
17	DISPOSITIVOS DE DETECCIÓN Y PRIMEROS AUXILIOS	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
18	SOBREVIVENCIA EN EL MAR	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
19	USO Y EQUIPO DE DETECCION DE GASES: EXPLOSIMETRO, OXIGENO Y TOXICIDAD	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
20	LEY GENERAL PARA LA PREVENCIÓN Y GESTIÓN INTEGRAL DE LOS RESIDUOS Y SU REGLAMENTO.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
21	TEORÍA DE LA COMBUSTIÓN	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
22	CLASIFICACIÓN Y USO DE EQUIPOS DE PROTECCIÓN RESPIRATORIA.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
23	RIESGOS ATMOSFÉRICOS.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
24	RIESGOS EN ESPACIOS CONFINADOS	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
25	IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS DE RIESGOS EN EL TRABAJO.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO
26	PROCEDIMIENTOS CRÍTICOS	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO
				REALIZADO



F-RH-10 R2.241018

"SERVICIOS INTEGRALES DE HOTELERIA Y ALIMENTACIÓN A BORDO DE PLATAFORMAS HABITACIONALES EN LA SONDA DE CAMPECHE Y GOLFO DE MEXICO".

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN
DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD, SALUD EN EL TRABAJO Y PROTECCIÓN AMBIENTAL

	NOMBRE DEL CURSO	DURACIÓN	CATEGORIA	ESTATUS	2022												2023												2024											
					ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
27	EQUIPOS DE RESPIRACION AUTONOMO	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO																																				
				REALIZADO																																					
28	AUDITORIAS EFECTIVAS.	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO																																				
				REALIZADO																																					
29	MANEJO A LA DEFENSIVA (VEHÍCULOS).	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO																																				
				REALIZADO																																					
30	NOM-017-STPS-2008 EQUIPO DE PROTECCIÓN PERSONAL-SELECCIÓN, USO Y MANEJO EN LOS CENTROS DE TRABAJO	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO																																				
				REALIZADO																																					
31	SERVICIOS DE MEDICINA DEL TRABAJO Y LOS SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD E HIGIENE	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO																																				
				REALIZADO																																					
32	EJECUCIÓN O SUPERVISIÓN DE LOS PROGRAMAS DE SEGURIDAD E HIGIENE	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO																																				
				REALIZADO																																					
33	NOM-030-STPS-2009 SERVICIOS PREVENTIVOS DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	8 HR	TODO EL PERSONAL	PROGRAMADO																																				
				REALIZADO																																					

TOTAL DE HORAS 264 HR

PROGRAMADO REALIZADO REPROGRAMADO

ELABORA

LIC. JULIO CESAR AVALOS LOPEZ
REPONSABLE DE CAPACITACIÓN

SUPERVISA

L.N. ROSA DEL CARMEN HERNANDEZ MARIN
REPRESENTANTE TECNICO

AUTORIZA

ING. PEDRO ROBERTO GARCÍA VIDAL
GERENTE GENERAL

Formulario OSHA 300
Registro de Lesiones y Enfermedades Ocupacionales

Año 2023

Atención: Este formulario contiene información relacionada con la salud del empleado y en la medida de lo posible, se debe utilizar de forma que proteja la confidencialidad de los empleados mientras la información se usa para fines de salud y seguridad ocupacional.

Oregon OSHA

Debe registrar la información de cada muerte ocupacional y de cada lesión o enfermedad ocupacional que implique pérdida del conocimiento, actividad laboral restringida o transferencia de trabajo, días fuera del trabajo o tratamiento médico más allá de los primeros auxilios. También debe registrar las lesiones y enfermedades ocupacionales importantes que hayan sido diagnosticadas por un médico o un profesional licenciado en el cuidado de la salud. Además, debe registrar las lesiones y enfermedades ocupacionales que cumplan con alguno de los criterios de registro específicos enumerados en OAR 437-001-0700. Utilice dos líneas para un solo caso, si así lo necesita. Debe completar el Informe de Lesiones o Enfermedades (Formulario 801) u otro formulario equivalente por cada lesión o enfermedad registrada en este formulario. Si no está seguro de que un caso sea registrable, llame a la oficina de Oregon OSHA de su localidad para obtener ayuda.

Nombre del establecimiento: Veggies Healt de México

Ciudad: Carmen Estado: Campeche

Identifique a la persona			Describa el caso			Clasifique el caso													
(A) N.º de caso	(B) Nombre del empleado	(C) Ocupación (p. ej., "soldador")	(D) Fecha de la lesión o enfermedad	(E) Dónde ocurrió el evento (p. ej., "extremo norte del muelle de carga")	(F) Describa la lesión o enfermedad, las partes del cuerpo afectadas y el objeto/la sustancia que lesionó o enfermó directamente a la persona (p. ej., "quemaduras de segundo grado en el antebrazo derecho por un soplete de acetileno")	Al usar estas cuatro categorías, solo marque el resultado más grave para cada caso: Muerte	Días fuera del trabajo	Permaneció en el trabajo: Restricción o transferencia laboral	Permaneció en el trabajo: Otros casos registrables	Ingrese la cantidad de días que el trabajador lesionado o enfermo estuvo en esta situación: Ausente del trabajo	En restricción o transferencia laboral	Marque con una tilde la columna de "lesión" o elija un tipo de enfermedad: (M) Lesión	Trastorno de la piel	Afección respiratoria	Envenenamiento	Pérdida de la audición	Todas las demás enfermedades
						(G)	(H)	(I)	(J)	(K)	(L)	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
1	Victor Alfonso de la Cruz Salvador	Custodio	01/12 mes día	Via publica	Traumatismo del pie derecho	☐	☒	☐	☐	21 días	___ días	☑	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día		Fractura de 3os Metatarsiano y Tendinitis del pie derecho	☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
			___/___ mes día			☐	☐	☐	☐	___ días	___ días	☐	☐	☐	☐	☐	☐
					Valores totales de la página ▶	___ (G)	___ (H)	___ (I)	___ (J)	___ (K)	___ (L)	___ (1)	___ (2)	___ (3)	___ (4)	___ (5)	___ (6)

Dr. Freddy Elisaul Uc Ucab
Medico General
Cedula profesional: 12660999
UAC Universidad Autónoma de Campeche

440-3353A (3/20/OSHA)

Asegúrese de transferir estos valores totales al Resumen (Formulario 300A) antes de publicarlo.

Formulario OSHA 300A

Resumen de Lesiones y Enfermedades Ocupacionales **Año 20** 23

Oregon OSHA

Todos los establecimientos incluidos en OAR 437-001-0700 deben completar este Resumen de Lesiones y Enfermedades Ocupacionales, aunque no hayan registrado lesiones ni enfermedades ocupacionales durante el año. Recuerde revisar el registro para verificar que las entradas estén completas y sean correctas antes de completar este resumen.

Utilice el registro para contar las entradas individuales que marcó para cada categoría. Luego, anote a continuación los totales, asegurándose de haber sumado las entradas de cada página del registro. Si no tuvo ningún caso, anote "0".

Los empleados, exempleados y sus representantes tienen derecho a revisar todo el *Formulario OSHA 300*. También cuentan con un acceso limitado al *Formulario 801 de DCBS* o a su formulario equivalente. Consulte OAR 437-001-0700(21).

Cantidad de casos

Cantidad total de muertes	Cantidad total de casos con días fuera del trabajo	Cantidad total de casos con restricciones o transferencias laborales	Cantidad total de otros casos registrables
0	1	0	0
(G)	(H)	(I)	(J)

Cantidad de días

Cantidad total de días fuera del trabajo	Cantidad total de días de restricción o transferencia laboral
21	0
(K)	(L)

Tipos de lesiones y enfermedades

Cantidad total de...
(M)

(1) Lesiones	1	(4) Envenenamientos	0
(2) Trastornos de la piel	0	(5) Pérdidas de audición	0
(3) Afecciones respiratorias	0	(6) Todas las demás enfermedades	0

Mantenga publicado este resumen desde el 1 de febrero al 30 de abril del siguiente año cubierto por este formulario.

Información del establecimiento

Nombre de su establecimiento:
Veggies Health de México.

Calle: 31 no 236

Ciudad: Ciudad del Carmen

Estado: Camp. Código postal: 24180

Descripción de la industria

(p. ej., fabricante de remolques motorizados para camiones)
Servicios integrales de hotelería y alimentación.

Sistema de Clasificación Industrial de América del Norte (NAICS), si se conoce (p. ej., NAICS 4441)
7 2 1 1

Información del empleo (si no conoce estas cifras, consulte la hoja de trabajo en el reverso de esta página para calcularlas).

Cantidad promedio anual de empleados _____

Horas totales trabajadas por todos los empleados durante el año pasado _____

Firme aquí

Si falsifica deliberadamente este documento puede recibir una multa.

Certifico que he examinado este documento y que, según mi leal saber y entender, las entradas son verdaderas, correctas y están completas.

El gerente con el cargo más alto del sitio donde se confecciona el Registro debe firmar el Formulario OSHA 300A.

Pedro Roberto García Vidal
Ejecutivo de la empresa (gerente con el cargo más alto)

Cargo

Teléfono: _____

Fecha: 30 / 11 / 23

ING. PEDRO ROBERTO GARCIA VIDAL AUTORIZADO
Fecha: