



**PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO
INSPECCION DE COMEDORES SUPERFICIE**

Area: Recursos Humanos

Versión: 09

NR: BAJO

Código: GMI-RHH-PET-19

Página 1 de 4

UEA
AMERICANA

“Este procedimiento se debe realizar con la cantidad de personal establecido, capacitado y autorizado”

1. PERSONAL:

- 1.1 Jefe de Recursos Humanos.
- 1.2 Trabajadora Social.
- 1.3 Trainee de Bienestar Social.
- 1.4 Responsable del área.
- 1.5 Inspector de Seguridad.

2. EQUIPOS DE PROTECCIÓN PERSONAL:

- 2.1 Protector de cabeza (casco) con barbiquejo
- 2.2 Lentes de seguridad
- 2.3 Zapato de seguridad
- 2.4 Toca para el cabello
- 2.5 Guantes quirúrgicos
- 2.6 Guantes badana
- 2.7 Mascarilla quirúrgica
- 2.8 Guardapolvo blanco

3. EQUIPO / HERRAMIENTAS / MATERIALES:

EQUIPO	HERRAMIENTA	MATERIAL
➤ Camioneta	➤ Cámara fotográfica. ➤ Lápiz o lapicero	➤ Formato de inspección de comedores superficie.

4. PROCEDIMIENTO/RIESGO-IMPACTO/MEDIDAS PREVENTIVAS.

PASOS SECUENCIALES DE TRABAJO SEGURO	RIESGO / ASPECTO	MEDIDAS PREVENTIVAS
Jefe de Gestión Humana/Trabajadora Social <p>1. Inspección del área de trabajo Coordinar con el área de seguridad la realización de la inspección; antes de iniciar la inspección de los diferentes comedores superficie, realizar la inspección del área de trabajo a fin de identificarlos peligros (piso mojado, riesgo eléctrico, etc.); de no existir ningún riesgo o peligro se procederá a realizar la inspección de comedor; en caso contrario se cancelará la inspección y se reportará al área correspondiente para</p>	<p>- Caída de persona al mismo nivel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Uso de Epp (Zapato de seguridad) - Uso de Protector (Casco) - Uso de Barbiquejo. - Mantener el piso seco durante la inspección.



PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO
INSPECCION DE COMEDORES SUPERFICIE

Area: Recursos Humanos

Versión: 09

NR: BAJO

Código: GMI-RHH-PET-19

Página 2 de 4

UEA
AMERICANA

realizar el levantamiento del riesgo o peligro		
Jefe de Gestión Humana/Trabajadora Social/Trainee de Bienestar Social/ Supervisor de Servicios Generales 2. Las inspecciones a los diferentes comedores superficie Se realizarán de acuerdo con el programa de inspecciones detalló en el plan de trabajo de Bienestar Social o cuando surja la necesidad efectuar una inspección. Las inspecciones pueden realizarse de manera planificada e inopinada; indistintamente del tipo de inspección, antes iniciar la inspección solicitar la presencia de un representados del comedor, con quien se realizará el recorrido por las diferentes instalaciones.	- Golpes en la mano durante el cerrado de coolers de almuerzo al interior del comedor superficie. - Exposición a equipos.	- Uso de guantes badana - Verificar instalaciones eléctricas que estén en óptimas condiciones.
	- Piso Mojado.	- Verificar que el piso este seco.
Jefe de Gestión Humana/Trabajadora Social/Trainee de Bienestar Social/ Supervisor de Servicios Generales 3. Inspección del comedor Realizar la inspección aplicando el formato de inspección.	- Superficies calientes - Contacto con materiales de cocina	- No exponerse a la línea de fuego - Usar obligatoriamente indumentaria para ingreso a cocina - (gorro, mascarilla, guantes, mandil)
Jefe de Gestión Humana/Trabajadora Social/Trainee de Bienestar Social/ Supervisor de Servicios Generales 4. Culminado la inspección Los integrantes de la inspección (asistente social, personal del comedor superficie), deberán firmar el formato de inspección de comedores de superficie,	NO APLICA	NO APLICA



PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO
INSPECCION DE COMEDORES SUPERFICIE

Area: Recursos Humanos

Versión: 09

NR: BAJO

Código: GMI-RHH-PET-19

Página 3 de 4

UEA
AMERICANA

dando así su conformidad de este.		
<p>Jefe de Gestión Humana/Trabajadora Social/Trainee de Bienestar Social/ Supervisor de Servicios Generales</p> <p>5. Elaboración del informe de gabinete</p> <p>La Trabajadora Social deberá de realizar el informe de inspección de acuerdo con el formato aprobado FOR-SSO-023.</p>	- Posturas inadecuadas.	- Contar con sillas ergonómicas - Realizar pausas activas
	- Agotamiento mental / visual.	- Parpadeo constante - Pausas activas
	- Exposición a instalaciones eléctricas.	- Verificar las instalaciones eléctricas de los equipos (interruptores, tomacorrientes)
<p>Jefe de Gestión Humana/Trabajadora Social/Trainee de Bienestar Social/ Supervisor de Servicios Generales</p> <p>6. Comunicar las observaciones</p> <p>Las observaciones encontradas se deberán comunicar a las áreas responsables para realizar los trabajos respectivos y levantar las observaciones según correspondan</p>	NO APLICA	NO APLICA

5. RESTRICCIONES

- 5.1 Prohibido realizar la actividad si no se cuenta con los EPP's completos y en buen estado.
- 5.2 Prohibido realizar la actividad si los accesos, infraestructura, iluminación, orden y limpieza, sistema eléctrico no sean la adecuada para realizar la inspección.
- 5.3 Prohibido realizar la actividad cuando se presente tormenta eléctrica.



PROCEDIMIENTO ESCRITO DE TRABAJO SEGURO
INSPECCION DE COMEDORES SUPERFICIE

Area: Recursos Humanos

Versión: 09

NR: BAJO

Código: GMI-RHH-PET-19

Página 4 de 4

UEA
AMERICANA

Actualizado por:	Revisado por:	Revisado por:	Aprobado por:
Lesly Aguilar Casas Supervisor de área	Jorge Herrada Garcia Jefe de área	Edgardo Egoavil Lázaro Jefe de Seguridad	Julio Moreno Yupanqui Superintendente de Mina
Fecha: 07/02/2025	Fecha: 07/02/2025	Fecha: 08/02/2025	Fecha: 08/02/2025