



Organización
Internacional
del Trabajo



VISION
ZERO
FUND +
SEGURIDAD
SALUD
PARA TODOS



► Protocolo de seguridad y salud en el trabajo del proceso de catación y venta en cafeterías

Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México



Protocolo V
Septiembre, 2020

► Protocolo de seguridad y salud en el trabajo del proceso de catación y venta en cafeterías

Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México

Protocolo V
Septiembre, 2020



Organización
Internacional
del Trabajo



SEGURIDAD
SALUD
PARA TODOS



Copyright © Organización Internacional del Trabajo 2020

Primera edición 2020

Las publicaciones de la Oficina Internacional del Trabajo gozan de la protección de los derechos de propiedad intelectual en virtud del protocolo 2 anexo a la Convención Universal sobre Derecho de Autor. No obstante, ciertos extractos breves de estas publicaciones pueden reproducirse sin autorización, con la condición de que se mencione la fuente. Para obtener los derechos de reproducción o de traducción, deben formularse las correspondientes solicitudes a Publicaciones de la OIT (Derechos de autor y licencias), Oficina Internacional del Trabajo, CH-1211 Ginebra 22, Suiza, o por correo electrónico a rights@ilo.org, solicitudes que serán bien acogidas.

Las bibliotecas, instituciones y otros usuarios registrados ante una organización de derechos de reproducción pueden hacer copias de acuerdo con las licencias que se les hayan expedido con ese fin. En www.ifrro.org puede encontrar la organización de derechos de reproducción de su país.

Protocolo de seguridad y salud en el trabajo del proceso de catación y venta en cafeterías. Énfasis en la prevención y mitigación frente a la COVID-19 en México

ISBN: 9789220328156 (print)
9789220328149 (web pdf)

Las denominaciones empleadas, en concordancia con la práctica seguida en las Naciones Unidas, y la forma en que aparecen presentados los datos en las publicaciones de la OIT no implican juicio alguno por parte de la Oficina Internacional del Trabajo sobre la condición jurídica de ninguno de los países, zonas o territorios citados o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras.

La responsabilidad de las opiniones expresadas en los artículos, estudios y otras colaboraciones firmados incumbe exclusivamente a sus autores, y su publicación no significa que la OIT las sancione.

Las referencias a firmas o a procesos o productos comerciales no implican aprobación alguna por la Oficina Internacional del Trabajo, y el hecho de que no se mencionen firmas o procesos o productos comerciales no implica desaprobación alguna.

Para más información sobre las publicaciones y los productos digitales de la OIT, visite nuestro sitio web: ilo.org/publns

Impreso en México

Contenido

Introducción	7
1. Objetivos	8
2. Alcance del protocolo	9
3. Implementación	9
4. Marco jurídico	11
5. Estrategias de prevención y mitigación frente a la COVID-19	13
6. Recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo	23
7. Procesos de trabajo de catación y venta de cafeterías	23
8. Identificación de riesgos por cada etapa de los procesos de catación y venta en cafeterías	26
Catación	26
Venta en cafeterías	30
9. Plan de intervención sobre seguridad y salud en el trabajo	35
Medidas preventivas de los procesos de catación y venta en cafeterías	
Catación	35
Venta en cafeterías	40
10. Recomendaciones generales	50
11. Referencias bibliográficas	52

Advertencia

El uso de un lenguaje que no discrimine ni marque diferencias entre hombres y mujeres es una de las preocupaciones de la OIT. Sin embargo, no hay acuerdo entre los lingüistas sobre la manera de hacerlo en español. En tal sentido, y con el fin de evitar la sobrecarga gráfica que supondría utilizar en español o/a para marcar la inclusión de ambos sexos, hemos optado por emplear el masculino genérico clásico, en el entendido de que todas las menciones en tal género representan siempre a hombres y mujeres.

Agradecimientos

Este documento ha sido redactado por Rodrigo Mogrovejo, Asesor Técnico Principal del Fondo Visión Cero de la OIT (VZF), por Marcos Oviedo y Rodolfo Arias, colaboradores externos de la OIT. Se agradece a LABADMIN/OSH por los comentarios y revisión de los protocolos, a la Oficina de la OIT para México y Cuba, y al Secretariado del VZF por el soporte brindado. También, se agradece a la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (AMECAFE) por la asistencia técnica, entrega de fotografías y desarrollo de varios de los contenidos. Igualmente, se agradece a la Asociación Nacional de la Industria del Café (ANICAFE) por la revisión y validación de los protocolos. Finalmente, se reconoce el apoyo financiero de la Comisión Europea.



► Introducción

La Declaración del Centenario de la OIT, adoptada en junio de 2019, hace hincapié en que las condiciones de trabajo seguras y saludables son fundamentales para el trabajo decente. La pandemia originada por la COVID-19 demuestra una vez más el papel crucial que desempeña la seguridad y salud en el trabajo, para la protección de los trabajadores y sus familias, asegurando la continuidad productiva de los centros de trabajo.

En enero de 2020, la Organización Mundial de la Salud (OMS)¹ declaró el brote de una nueva enfermedad “coronavirus”, en la provincia de Wuhan, China, como una emergencia de salud pública de importancia internacional. Dos meses más tarde, el 11 de marzo de 2020, la misma Organización declaró el brote de coronavirus COVID-19 como pandemia. Para los primeros días de abril, el número global de personas contagiadas se estimó en alrededor de 5 millones de casos de COVID-19 en 184 países.

La pandemia de COVID-19 no sólo originó emergencias sanitarias, sino también problemas económicos con un impacto directo en los mercados, en la oferta (producción de bienes y servicios) y en la demanda (consumo e inversión). Las estimaciones de la Organización Internacional del Trabajo (OIT) indican que hasta 25 millones de personas podrían

1 OMS. 2020. Organización Mundial de la Salud. Informe. Marzo.

quedar desempleadas, con una pérdida de ingresos por parte de los trabajadores de hasta 3.4 billones de dólares. (OIT, 2020)². Muchas empresas de todo tipo pararon sus operaciones al reducir sus horas de trabajo y despedir a sus trabajadores. Los primeros en perder sus puestos de trabajo fueron aquellos cuyo empleo ya era precario, por ejemplo los vendedores, personal de cocina, trabajadoras domésticas, jornaleros, trabajadores del campo y otros muchos más que tenían contratos por obra determinada o por prestación de servicios.

En junio del 2020, la Organización Internacional del Café (ICO por sus siglas en inglés) organizó un seminario denominado “*El impacto del COVID-19 sobre el sector global del café*”, en el cual participó la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (AMECAFE) y los miembros de su Consejo, donde se plantearon diferentes objetivos como: proveer a los miembros de la OIC y accionistas del café una evaluación actualizada del impacto de la pandemia de COVID-19; e identificar alternativas de mitigación y recursos para proteger vidas, ingresos e inversiones sostenibles.

Sobre el último objetivo se plantearon estrategias como la denominada: “protegiendo vidas”, la cual integra actividades como: la evaluación de riesgos, la generación de soluciones en seguridad y salud en el trabajo, la asistencia a la cadena de valor del café con buenas prácticas, el establecimiento de modelos de capacitación y la dotación del equipo de protección a los trabajadores³. En consideración a los planteamientos anteriores, la Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café (AMECAFE) y la Organización Internacional del Trabajo (OIT) decidieron sumar sus esfuerzos para la elaboración de cinco protocolos relacionados con la seguridad y salud en el trabajo y las medidas de prevención y mitigación para hacer frente a la COVID-19, en los diferentes eslabones de la cadena de valor del café.

► Objetivos

- Brindar a los empleadores y trabajadores del proceso de catación y venta en cafeterías, la información para la prevención y mitigación de la COVID-19, de acuerdo con las directrices de las autoridades de salud y de trabajo de México, la OMS y la OIT.
- Proporcionar medidas generales de seguridad y salud en el trabajo del proceso de catación y venta en cafeterías, con el propósito de prevenir los accidentes y enfermedades de trabajo, de acuerdo con lo establecido por el reglamento federal de seguridad y salud en el trabajo, y con las normas oficiales mexicanas que apliquen.

2 OIT. 2020. *In the face of a pandemic: Ensuring Safety and Health at Work*. Abril.

3 OIC. 2020. Organización Internacional del Café. Seminario: Impacto del COVID-19 sobre el Sector Global del Café. Junio.

▶ Alcance del protocolo

Este protocolo está dirigido a los empleadores y trabajadores que laboren en el proceso de catación y venta en cafeterías.

▶ Implementación

Este documento incluye dos apartados técnicos. El primero relacionado con las estrategias de prevención y mitigación para evitar el contagio y propagación de la COVID-19, en donde el empleador debe de asumir la responsabilidad de su cumplimiento y asegurarse de que estas medidas se adopten para reducir al mínimo los contagios, y un segundo apartado, en donde, con base en la identificación de los principales riesgos a los que se exponen los trabajadores y jornaleros se den orientaciones para elaborar un plan de intervención, con medidas preventivas generales en el marco de la normativa oficial mexicana. Es importante señalar que para la implementación del plan es decisiva la participación del empleador o contratante y de los trabajadores.

Para el cumplimiento de las medidas de prevención y mitigación de la COVID-19, como del plan de intervención sobre seguridad y salud en el trabajo, se sugiere llevar a cabo las siguientes actividades⁴:

- ▶ Constituir e integrar la Comisión de Seguridad e Higiene, según el tamaño de la instalación: Un trabajador y el empleador o su representante, cuando el centro de trabajo cuente con menos de 15 trabajadores. Un coordinador, un secretario y los vocales que acuerden, cuando el centro de trabajo cuente con 15 trabajadores o más⁵.
- ▶ Proporcionar información y capacitación a la Comisión de Seguridad e Higiene, sobre los pasos a seguir para la implementación de las medidas preventivas y de mitigación y de seguridad y salud en el trabajo.
- ▶ Diseñar un plan de trabajo de acuerdo a los resultados obtenidos de la aplicación del cuadro de actores y actividades.
 - ▶ Para desarrollar el plan de trabajo, promover la cooperación en el lugar de trabajo.
 - ▶ Consultar a los trabajadores, a través de la comisión de seguridad e higiene y considerar sus propuestas.
 - ▶ Si es necesario, realice un consenso sobre la forma de aplicar las medidas solicitando opiniones, según el tamaño de la instalación de trabajo.

4 OIT.2020a. Guía Práctica para la Prevención y Mitigación del COVID-19 en la agricultura. Abril.

5 STPS 2011. Norma Oficial Mexicana NOM-019-STPS-2011. Constitución, integración, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene. Abril.

Cuadro de actores y actividades

Lugar o sitio de trabajo	Medidas preventivas y de mitigación a considerar	¿Quién las realiza?	¿Cuándo la ejecuta?	¿Con quién se coordina?	Prioridad

Nota: La implementación de las medidas preventivas y de mitigación tienen como fundamento técnico la identificación de los puestos de trabajo y los factores de riesgo a los que se exponen los trabajadores en las diferentes etapas de los procesos productivos. Para su evaluación y jerarquización se aplicó la metodología de gestión de perfiles de mapas de riesgo en seguridad y salud en el trabajo. Basado en la metodología de la OIT, de trabajo seguro, (*Safework*). Con esta información se elaboraron las medidas preventivas por cada etapa del proceso de producción, la condición o riesgo que contempla, a que parte del proceso atiende, el responsable de su implementación y las normas oficiales mexicanas que están involucrada en la medida preventiva.

Pasos a seguir:

- ▶ Completar el cuadro de actores y actividades y discuta con la Comisión de Seguridad e Higiene las recomendaciones que se darán al empleador o responsable. La experiencia ha demostrado que este paso es esencial para promover un cambio positivo.
- ▶ Disponer de los medios económicos suficientes para la compra de todos los insumos necesarios para la implementación de las medidas y recomendaciones sugeridas.
- ▶ Analizar los resultados de la discusión, para planificar la implementación de las medidas preventivas y de mitigación y de seguridad y salud en el trabajo acordadas.
- ▶ Documentar toda la información de las actividades realizadas a través de una bitácora sobre todo de los programas de limpieza de sanitarios, comedores, áreas de convivencia, compra de insumos (jabones, alcohol, cloro, guantes, mascarillas, etc.).

► Marco jurídico

Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos

Artículo 123.- Apartado A:

XIII. Las empresas, cualquiera que sea su actividad, estarán obligadas a proporcionar a sus trabajadores, capacitación o adiestramiento para el trabajo. La ley reglamentaria determinará los sistemas, métodos y procedimientos conforme a los cuales los patrones deberán cumplir con dicha obligación.

XIV. Los empresarios serán responsables de los accidentes del trabajo y de las enfermedades profesionales de los trabajadores, sufridas con motivo o en ejercicio de la profesión o trabajo que ejecuten; por lo tanto, los patronos deberán pagar la indemnización correspondiente, según que haya traído como consecuencia la muerte o simplemente incapacidad temporal o permanente para trabajar, de acuerdo con lo que las leyes determinen. Esta responsabilidad subsistirá aún en el caso de que el patrono contrate el trabajo por un intermediario.

XV. El patrón estará obligado a observar, de acuerdo con la naturaleza de su negociación, los preceptos legales sobre higiene y seguridad en las instalaciones de su establecimiento, y a adoptar las medidas adecuadas para prevenir accidentes en el uso de las máquinas, instrumentos y materiales de trabajo, así como a organizar de tal manera éste, que resulte la mayor garantía para la salud y la vida de los trabajadores, y del producto de la concepción, cuando se trate de mujeres embarazadas. Las leyes contendrán, al efecto, las sanciones procedentes en cada caso;

Ley General de Salud

Artículo 181.- En caso de epidemia de carácter grave, peligro de invasión de enfermedades transmisibles, situaciones de emergencia o catástrofe que afecten al país, la Secretaría de Salud dictará inmediatamente las medidas indispensables para prevenir y combatir los daños a la salud, a reserva de que tales medidas sean después sancionadas por el Presidente de la República.

Artículo 356.- Cuando las circunstancias lo exijan, se establecerán estaciones de aislamiento y vigilancia sanitaria en los lugares que determine la Secretaría de Salud y, en caso de emergencia sanitaria, la propia Secretaría podrá habilitar cualquier edificio como estación para ese objeto.

En el caso de actividades en establecimientos de preparación de bebidas a base de café y otros ingredientes y de preparación de alimentos y venta de café tostado y/o molido rigen también las disposiciones de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Ley Federal del Trabajo

Artículo 132.- Son obligaciones de los patrones: XIX Bis. Cumplir con las disposiciones que en caso de emergencia sanitaria fije la autoridad competente, así como proporcionar a sus trabajadores los elementos que señale dicha autoridad, para prevenir enfermedades en caso de declaratoria de contingencia sanitaria.

Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo

Establece que todo centro de trabajo debe de cumplir con las siguientes disposiciones; NOM-030-STPS-2009 sobre servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo y la NOM-019-STPS-2011 sobre la constitución, organización y funcionamiento de las comisiones de seguridad e higiene en los centros de trabajo, establecen el marco de actuación en cuanto a medidas de prevención y organización a favor de la salud entre empleadores y trabajadores en los centros de trabajo. Este marco normativo incluye la obligación de los centros de trabajo de incorporar e implementar las recomendaciones que emitan las autoridades competentes, para lograr una mayor efectividad y contribuir de manera colectiva a la labor de mitigación de emergencias y contingencias sanitarias.

En el caso de actividades agrícolas, rigen también las disposiciones de las normas oficiales mexicanas, la NOM-003-STPS-1999 sobre actividades agrícolas (uso de insumos fitosanitarios o plaguicidas e insumos de nutrición vegetal o fertilizantes; condiciones de seguridad e higiene) y la NOM-007-STPS-2000 sobre actividades agrícolas (instalaciones, maquinaria, equipo y herramientas; condiciones de seguridad)⁶.

6 STPS. 2014. Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo. Noviembre.



► Estrategias de prevención y mitigación frente a la COVID-19

La seguridad y salud en el trabajo es una disciplina esencial para la reactivación productiva con trabajo decente y para la conciliación de los objetivos de contención de la pandemia y de la recuperación en todas las actividades económicas y por supuesto las actividades agrícolas-industriales no son la excepción.

Para el planteamiento de las medidas de prevención y mitigación, para este protocolo de catación y venta en cafeterías, se consideraron los siguientes apartados⁷:

- Adopción de medidas organizacionales.
- Implementación de medidas organizacionales.
- Adopción de medidas de limpieza y desinfección de las áreas de trabajo de manera regular.
- Promoción de las medidas de higiene personal.
- Uso de equipos de protección personal.
- Consideración de la salud de la población vulnerable.
- Revisión y actualización de manera permanente de las medidas de prevención, mitigación y control.

Adicionalmente para este eslabón, sus medidas deberán atender los principales retos identificados:

- Asegurar la limpieza de los alimentos y su preparación.
- Diseñar mecanismos para evitar aglomeraciones o contacto cercano entre trabajadores de cocina.
- Evitar filas de lista de espera y aglomeraciones.
- Implementar controles de detección de personas contagiadas al ingreso de los trabajadores.
- Limpieza y desinfección de superficies y objetos de contacto común (cartas, cubiertos y utensilios de cocina, mesas, asientos, puertas, etc.).
- Establecer protocolos de entrega a domicilio para transferencias seguras de mercancía y dinero.

7 OIT. 2020b. Herramienta de 10 pasos para un retorno al trabajo seguro y saludable en tiempos de COVID-19. Mayo.

- ▶ Contar con el desecho seguro de residuos inorgánicos no reciclables y sanitarios.
- ▶ Operar sin servicio de buffet ni barras de alimentos al representar zonas de contagio.

¿Qué son los coronavirus?

Los coronavirus son una familia de virus que circulan entre humanos y animales (gatos, camellos, murciélagos, entre otros), que causan enfermedades respiratorias las cuales van desde el resfriado común hasta enfermedades más graves.

¿Qué es la COVID-19?

Es una enfermedad causada por el virus SARS-CoV-2.

¿Cómo se transmite el nuevo coronavirus?

Los coronavirus humanos se transmiten de una persona infectada a otras a través del aire, al hablar, toser y estornudar. Las gotículas que se producen caen sobre ojos, nariz o boca de personas sanas; al tocar o estrechar la mano de una persona enferma, o al tocar un objeto o superficie con el virus y luego tocarse la boca, la nariz o los ojos, antes de lavarse las manos.

¿Quiénes pueden enfermar del nuevo coronavirus?

Todas las personas son susceptibles de contraer el virus de la enfermedad COVID-19, sin embargo, deberán prestar especial atención las personas de cualquier edad que presenten enfermedad respiratoria leve o grave, y que, 14 días antes del inicio de síntomas estuvieron en contacto con un caso confirmado o bajo investigación de la COVID-19; viajaron o estuvieron en algún país con transmisión local de COVID-19.

¿Cuáles son los síntomas del nuevo coronavirus?

Los casos sospechosos de COVID-19 deben tener al menos dos de los siguientes síntomas: tos, fiebre, dolor de cabeza, y acompañados de alguno de los siguientes: dolor o ardor de garganta, dolores de articulaciones o músculos, escurrimiento nasal, ojos rojos. Los casos graves presentan dificultad para respirar o dolor en el pecho. También existen personas que pueden portar el virus y no presentar síntomas y potencialmente lo pueden transmitir a otras personas.

¿Cómo se trata el nuevo coronavirus?

No hay un tratamiento específico para los coronavirus, sólo se indican medicamentos para aliviar los síntomas. Por el momento, el desarrollo de este brote no se puede predecir del todo, por lo que la respuesta requiere la implantación de una serie de acciones rápidas, oportunas y efectivas desde el punto de vista de las estrategias clásicas de salud pública, por lo que se deberá estar al día de las indicaciones que den las dependencias responsables.

¿Cuáles son las medidas preventivas que puedo adoptar?

Promoción a la Salud



Implica la orientación, capacitación y organización de las personas trabajadoras para prevenir y controlar la propagación del coronavirus causante de COVID-19 en sus hogares, en los centros laborales y, de manera muy importante, en eventos sociales y durante los trayectos en el transporte público o privado que proporcione la empresa, incluyendo las siguientes:

- ▶ Información general sobre el SARS-CoV-2 (COVID-19), los mecanismos de contagio, síntomas que ocasiona y las mejores maneras de prevenir la infección y el contagio de otras personas.
- ▶ La importancia que tiene el no acudir al trabajo o reuniones sociales con síntomas compatibles con COVID-19 para no ser un riesgo de potencial contagio para otras personas.
- ▶ Lavarse las manos frecuentemente con agua y jabón, o bien, usar soluciones a base de alcohol gel al 70%.
- ▶ La práctica de la etiqueta respiratoria: cubrirse nariz y boca al toser o estornudar con un pañuelo desechable o el ángulo interno del brazo.
- ▶ No escupir. Si es necesario hacerlo, utilizar un pañuelo desechable, meterlo en una bolsa y tirarlo a la basura; después lavarse las manos.
- ▶ No tocarse la cara con las manos sucias, sobre todo nariz, boca y ojos.
- ▶ Limpiar y desinfectar superficies y objetos de uso común en los lugares de trabajo, sitios cerrados, transporte, centros de reunión, entre otros.
- ▶ Mantener una sana distancia (al menos 1.5 a 2.0 metros) durante los contactos y recordar la importancia de usar cubrebocas u otras barreras en el transporte público.
- ▶ Conformar la Comisión de seguridad e higiene o un equipo de gestión de emergencias.
- ▶ Establecer un programa de capacitación para el personal directivo o gerencial sobre las acciones y medidas para prevenir y evitar cadenas de contagio por COVID-19.
- ▶ Trabajar en coordinación con la jurisdicción o dependencia sanitaria a la que pertenezca para dar seguimiento oportuno en caso de detectar algún caso.

Dar a conocer a las personas trabajadoras las líneas telefónicas de orientación y referencia durante la emergencia sanitaria por COVID-19: La siguiente liga incluye los teléfonos para asesoría de cada uno de los Estados de la República:

<https://coronavirus.gob.mx/contacto/#directorio>

Tels.

800 004 48 00	Número de atención ciudadana del Sector Salud. Unidad de Inteligencia Epidemiológica y Sanitaria
911	Línea de emergencia
800 628 37 62	Atención a mujeres en embarazo, parto, puerperio o lactancia
800 623 23 23	Incapacidades IMSS, medicamentos y citas
55 40 00 10 00	ISSSTE TEL

Sana distancia en el centro de trabajo^{8,9}



La modificación de hábitos para favorecer una distancia mínima de 1.5 a 2.0 metros entre las personas; la disminución de la frecuencia de encuentros, incluyendo la adecuación de los espacios y áreas de trabajo para reducir la densidad humana en ambientes intramuros y extramuros durante los niveles máximo, alto y medio¹⁰, para lo cual se deberán establecer como mínimo las siguientes estrategias:

- ▶ Evitar el hacinamiento en espacios y garantizar la disponibilidad permanente de agua potable, jabón, papel higiénico, gel a base de alcohol y toallas desechables para el secado de manos.
- ▶ Establecer horarios alternados de comidas y actividades cotidianas para reducir el contacto entre personas. En los baños y casilleros regular el aforo para mantener la distancia recomendada.
- ▶ Incrementar el número de vehículos destinados al transporte de personal, con el fin de reducir el hacinamiento y la posibilidad de contagios, manteniendo una sana distancia, el uso de cubrebocas y la ventilación natural del transporte.

8 SSA. 2020. Acuerdo por el que se establecen los lineamientos técnicos específicos para la reapertura de las actividades económicas. DOF 29 de mayo.

9 Gobierno de México. 2020. Prevención de COVID-19 en la Actividad Laboral Trabajadores Temporales” Gobierno de México. Nueva normalidad.

10 La “Guía de Acción para los Centros de Trabajo”, emitida por las Secretarías de Trabajo y Previsión Social y de Salud, abril 2020, establece cuatro niveles de riesgos por exposición en los centros de trabajo: MUY ALTO.- Aquellas con potencial elevado de exposición a altas concentraciones de fuentes conocidas o con sospecha de contagio; ALTO. - Aquellas con alto potencial de exposición a fuentes conocidas o con sospecha de contagio; MEDIO. - Aquellas que implican contacto frecuente y cercano de exposición a fuentes con posibilidad de contagio; BAJO. - Aquellas que no implican contacto frecuente y cercano de exposición a fuentes con posibilidades de contagio.

Control de ingreso-egreso



Se deberá instrumentar un control de ingreso-egreso de las personas trabajadoras, clientes y proveedores que permita lo siguiente:

- ▶ Establecer un filtro de verificación de temperatura corporal y para la identificación de personas con infección respiratoria aguda.
- ▶ Para las personas trabajadoras que se detectaron con signos de enfermedades respiratorias y/o temperatura corporal mayor a 37.5 °C, designar un área de estancia y aislamiento, dotarlas de un cubrebocas y remitirlas al domicilio particular o a los servicios médicos, y cuando sea procedente asistir a las personas trabajadoras para el trámite de su incapacidad digital.
- ▶ Proporcionar solución gel a base de alcohol al 70% para el lavado de manos y verificar el uso apropiado de cubrebocas para todas las personas que ingresen o egresen del centro de trabajo.
- ▶ Establecer entradas y salidas exclusivas del personal; en caso de que se cuente con un solo acceso, éste se deberá dividir por barreras físicas a fin de contar con espacios específicos para el ingreso y salida del personal.

Aislamiento



Separación y restricción del movimiento de un trabajador con contagio confirmado de COVID-19, o la exposición al agente biológico infeccioso durante 14 días o el tiempo necesario para la recuperación y evitar un ulterior contagio de la enfermedad en la comunidad.

Uso de equipo de protección personal (EPP)



Los centros de trabajo deberán proporcionar equipo que permita minimizar el riesgo de infección en las personas trabajadoras en el desempeño de sus actividades. Con el fin de evitar el riesgo de contagio, las personas empleadoras deberán distribuir entre la población trabajadora el siguiente equipo:

- ▶ Cubrebocas de preferencia lavable, a fin de proteger el medio ambiente (capacitar sobre su limpieza y reemplazo).
- ▶ Para el caso del personal que atiende al público, se deberá proporcionar además protector facial o lentes de seguridad con protección lateral, superior e inferior de ojos o barreras plásticas en puestos fijos.

Acciones para proteger a la población vulnerable



Las poblaciones en situación de vulnerabilidad son aquellas que debido a determinadas condiciones o características de salud son más propensas a desarrollar una complicación o morir por COVID-19. Por ejemplo: mujeres embarazadas o lactando, personas con obesidad, personas adultas mayores de 60 años, personas que viven con diabetes e hipertensión descontroladas, VIH, cáncer, con discapacidades, trasplante, enfermedad hepática, pulmonar, así como trastornos neurológicos o del neurodesarrollo (epilepsia, accidentes vasculares, distrofia muscular, lesión de médula espinal).

Es importante recordar que, en los centros de trabajo ubicados en localidades caracterizadas de alerta máxima, está prohibido que las personas en situación de vulnerabilidad acudan a trabajar y que, en los casos de alerta baja, se deberá prestar especial atención a dicho personal, independientemente de que no será necesario implementar medidas especiales.

Trámite de incapacidad del trabajador



El empleado contagiado deberá solicitar un certificado de incapacidad por enfermedad ante el IMSS. Para facilitar dicho trámite, el IMSS habilitó una plataforma digital para la obtención en línea de certificados de incapacidades en casos de COVID-19, ello con el objeto de romper la cadena de transmisión y mantener la sana distancia. Esta facilidad únicamente aplicará a trabajadores inscritos en el IMSS y puede ser consultada en la siguiente liga:

<https://testcoronavirus.imss.gob.mx/webcovid19/Account/Login?ReturnUrl=%2Fwebcovid19%2F>

El trabajador que presente síntomas de COVID-19 deberá completar en línea un cuestionario para conocer si procede o no la incapacidad. En caso de existir riesgo de padecer COVID-19, las autoridades del IMSS validarán el cuestionario con evaluación médica y emitirán la incapacidad digital para posteriormente notificar al patrón.

Los trabajadores deberán ingresar al sitio <http://www.imss.gob.mx/covid-19>, y atender las instrucciones indicadas por las autoridades del IMSS para el trámite y obtención de los certificados de incapacidad con motivo de COVID-19.

Medidas de prevención de contagios en la empresa



Los centros de trabajo deberán instrumentar acciones enfocadas a reducir el riesgo de contagios, es decir, para evitar la entrada del virus en sus instalaciones. Entre éstas quedan comprendidas cuestiones de higiene, limpieza y sana distancia:

- ▶ Proveer dispensadores con soluciones a base de alcohol gel al 70% a libre disposición del personal en distintos puntos del centro de trabajo.
- ▶ Proveer productos sanitarios y de equipo de protección personal a los trabajadores, incluyendo cubrebocas, lentes protectores o caretas.
- ▶ Contar con depósitos suficientes de productos desechables y de uso personal, procurando la limpieza continua de los mismos.
- ▶ Garantizar que los sanitarios cuenten con lavamanos y con condiciones adecuadas para la limpieza del personal (agua, jabón y toallas de papel desechable).
- ▶ Establecer un programa de limpieza y mantenimiento permanente del centro de trabajo y los lugares de labor, incluidos los destinados a los servicios de alimentos, de descanso y, en su caso, de pernocta, utilizando los productos de limpieza adecuados para prevenir la propagación del virus.
- ▶ Promover que las personas trabajadoras no compartan herramientas de trabajo u objetos personales sin la desinfección adecuada.
- ▶ En caso de ser posible, favorecer la ventilación natural en espacios comunes o de mayor concentración de personal, además de aquellas áreas de trabajo con gran afluencia de personal.
- ▶ Revisar el funcionamiento de los sistemas de extracción, en caso de contar con estos, además de dar mantenimiento y cambios de filtro para su correcta operación.
- ▶ Señalizar las áreas comunes (como baños, vestidores, casilleros, cafeterías, comedores y salas de juntas) con marcas en el piso, paredes y/o mobiliario, recordando la distancia mínima de 1.5 a 2.0 metros entre personas.
- ▶ Establecer una política de control de visitas, proveedores y contratistas, con el fin de prevenir el riesgo de contagio originado en personas ajenas al centro de trabajo.
- ▶ Implementar un procedimiento seguro para el uso de las escaleras y elevadores manteniendo la sana distancia, evitando tocar en la medida de lo posible las superficies, y procurando su limpieza constante.

Identificación de casos sospechosos



Para las personas trabajadoras que se detectaron con signos de enfermedades respiratorias y/o temperatura corporal mayor a 37.5 °C, designar un área de estancia y aislamiento, dotarlas de un cubrebocas y remitirlas al domicilio particular o a los servicios médicos, y cuando sea procedente asistir a las personas trabajadoras para el trámite de su incapacidad digital.

Casos confirmados



En caso de temperaturas mayores a 37° deberán ordenar el resguardo del trabajador en su domicilio y dar aviso inmediato a través del Servicio Público de Localización Telefónica (LOCATEL, 911) o de las herramientas digitales disponibles (SMS, sitio web), a fin de que la autoridad dé el seguimiento correspondiente y ordene las medidas sanitarias que deba tomar el establecimiento para la contención y control de contagios.

Registro de casos sospechosos y confirmados



Establecer un mecanismo de monitoreo de trabajadores en aislamiento y en caso de ser necesario contactar a la autoridad sanitaria (teléfono 800-0044-800).

Monitorear las disposiciones que establezcan las autoridades competentes para la modificación de acciones.

Medidas de protección



- ▶ Llevar el registro del personal incapacitado y evaluar posibles casos de contagio.
- ▶ En caso de presentarse un contagio, la persona se mantiene en confinamiento durante un período mínimo de dos semanas.
- ▶ Aislar por 48 horas y sanitizar el área en donde estuvo la persona contagiada.
- ▶ Garantizar la aplicación de los principios de no discriminación para todas las personas, sin importar el origen étnico o nacional, el color de piel, la cultura, el sexo, el género, la edad, las discapacidades, la condición social, económica, de salud o jurídica, la religión, la apariencia física, las características genéticas, la situación migratoria, el embarazo, la lengua, las opiniones, las preferencias sexuales, la identidad o filiación política, el estado civil, la situación familiar, las responsabilidades familiares, el idioma y los antecedentes penales.
- ▶ Identificar a los trabajadores y enviarlos a casa cuando hayan estado en contacto con una persona infectada:

- ▶ Por un período de 10 minutos o más a una distancia menor a 1.5 a 2.0 metros y sin haber usado el equipo de protección personal adecuado (EPP): cubrebocas, careta o lentes protectores.
- ▶ Haber tenido exposición directa con las secreciones, gotículas o aerosoles de un trabajador infectado o sospechoso (por ejemplo, si estornudan o tosen frente al contacto sin taparse la nariz y la boca) o contacto directo con superficies contaminadas por el trabajador infectado.
- ▶ El contacto de trabajo debe haber ocurrido en promedio cinco días anteriores al inicio de los síntomas.
- ▶ Establecer un mecanismo de monitoreo de trabajadores en aislamiento y en caso de ser necesario contactar a la autoridad sanitaria.
- ▶ Evitar el retorno de trabajadores enfermos sin contar con la evaluación médica pertinente.
- ▶ Monitorear las disposiciones que establezcan las autoridades competentes para la modificación de acciones.
- ▶ Garantizar la privacidad de los datos de los trabajadores enfermos en apego a la legislación vigente.

Reincorporación del trabajador a sus actividades



- ▶ Evitar el retorno de trabajadores enfermos sin contar con la evaluación médica pertinente.
- ▶ Fomentar y brindar confianza para que las y los trabajadores se retiren ante la presencia de síntomas de la enfermedad, a través de la simplificación de trámites de incapacidad y la eliminación de descuentos por ausencia.

Consideración de factores de riesgo psicosociales



- ▶ Garantizar la coherencia en el diseño y adopción de medidas en todo el lugar de trabajo e implementar una comunicación efectiva de las medidas.
- ▶ Comunicar de manera efectiva y regular sobre la naturaleza cambiante del trabajo debido a la COVID-19 y sobre su impacto en las personas trabajadoras y en el lugar de trabajo.

- ▶ Poner a disposición de los trabajadores servicios de asesoramiento psicológico en caso necesario.
- ▶ Fomentar la promoción de la salud y el bienestar en el lugar de trabajo a través del descanso suficiente, el equilibrio de la actividad física y mental y la adecuada conciliación de la vida laboral y personal.
- ▶ Prestar especial atención a los trabajadores en espacios confinados y que realizan tareas peligrosas.
- ▶ Promover un ambiente de trabajo seguro y saludable libre de violencia y acoso.



► Recomendaciones de seguridad y salud en el trabajo

En este apartado del protocolo se presenta un análisis por cada etapa del proceso de catación y venta en cafeterías. En cada una se identificaron los factores de riesgo a los cuales se exponen los trabajadores durante sus actividades. Para la identificación y jerarquización de los riesgos, con la ayuda de diagramas de procesos, se analizaron las actividades que ejecutan los trabajadores y jornaleros. Este análisis permitió, con la aplicación de la metodología *Safework* OIT¹¹, ponderar aquellos factores con un grado de riesgo insoportable y grave.

Con la información anterior se prepararon las recomendaciones que, en seguridad y salud en el trabajo, tienen que cumplir los empleadores, para evitar los accidentes y las enfermedades de trabajo y las obligaciones a cumplir por parte de los trabajadores, durante sus actividades.

► Procesos de trabajo de catación y venta en cafeterías

La catación es una herramienta metodológica de análisis cuantitativo y descriptivo, diseñada para evaluar y registrar la intensidad y la calidad de las características sensoriales del café: Fragancia/Aroma, Sabor, Sabor Residual, Acidez, Cuerpo, Balance, Uniformidad, Limpieza, Dulzor, Defectos e Impresión Global.

Al igual que todos los análisis para el control de calidad tiene un protocolo con procedimientos estandarizados que asegura la obtención de resultados óptimos, confiables y reproducibles. La catación en el aseguramiento de calidad trae consigo, no sólo “beneficios financieros”, dado que permite conocer el tipo de taza obtenida del proceso y por la cual el comprador paga una prima; sino también, permite corregir errores que afectan la calidad y con ello mejorar notoriamente el proceso y garantizarle al cliente la consistencia en el producto.

En la catación, los atributos del café son descritos a través de adjetivos que ilustran sus cualidades (intensidad y calidad), y a la vez se califican en una escala numérica, obteniendo así el perfil de taza¹².

El profesional dedicado a esta actividad es conocido como catador y en la actualidad han extendido su campo de trabajo hacia los procesos de producción de café, beneficiado húmedo y seco y no sólo al laboratorio de catación.

11 CONOCER-OIT. 2015. Implementación de la metodología para la gestión de perfiles y mapas de riesgo en seguridad y salud en el trabajo en la organización. Basada en la metodología de la OIT de Trabajo Seguro (*Safework*).

12 Ana Visitación Pérez Tello, David Alexander Rosero Córdoba. Trabajo de grado, modalidad monografía presentado como requisito parcial para optar al título de ingeniero agroforestal. Universidad de Nariño, Facultad de Ciencias Agrícolas. Departamento de Ingeniería Agroforestal, San Juan de Pasto, Colombia, 2012.

El barismo es una actividad profesional en la cual las personas dedicadas a ella están capacitadas para diferenciar las diferentes clases de café, los procesos de tostado y molido, los equipos diversos para su preparación y las condiciones necesarias para ofrecer las mejores características del grano en la bebida de café al consumidor final.

Los baristas se especializan en el desarrollo de bebidas basadas en el café, combinando este con licores, leche y otros ingredientes, pudiendo también dedicarse a estudiar, diseñar y presentar esas bebidas decoradas, disciplina conocida como arte latte. En la actualidad muchas cafeterías contratan baristas o capacitan a sus trabajadores en esta profesión para mejorar la calidad de sus productos.

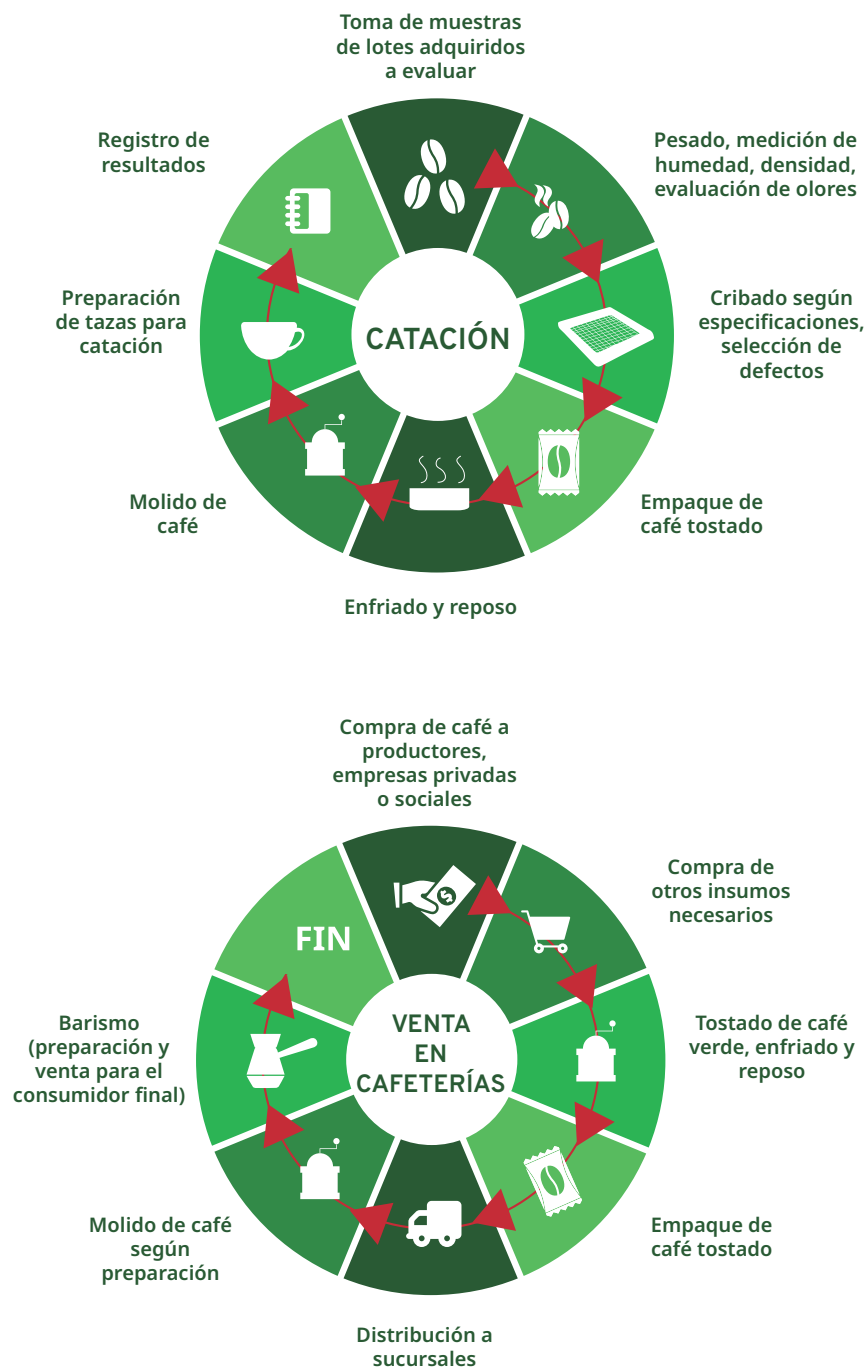
El consumo final de bebidas de café y venta de café tostado y molido en cafeterías comienza con la compra de los insumos, es decir, el grano de café y otros insumos complementarios para servicios de comida y panadería.

En México, el café verde para su tueste y posterior consumo en cafeterías se obtiene en diferentes esquemas:

- a. De los productores independientes o a través de sus organizaciones, con trazabilidad y reportes de catación o para realizar la catación por el comprador.
- b. El café verde se compra indirectamente a través de intermediarios que generalmente otorgan una oferta diversificada de variedades y/o calidades y proveen café verde listo para tostar, de acuerdo a la calidad pactada, evitando procesos adicionales de limpieza.

El café también puede obtenerse ya tostado, directamente de los productores o de tostadores y torrefactores establecidos.

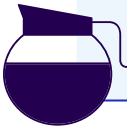
El tostado de café puede ser bajo, es decir esquema industrial con maquinaria, que permita tandas de tostado de gran volumen, o de menor escala, con tostadores de tandas de volúmenes menores, dependiendo de si se realiza para una cafetería individual o si se cuenta con una cadena de cafeterías a las que será distribuido. El café tostado se muele en el momento de la preparación en la cafetería, o se empaca para su venta en grano o molido. El barista es el responsable del contacto final con el consumidor del café en taza. Este eslabón de la cadena debe también atender las disposiciones de la Secretaría de Salud en lo referente a las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.



► Identificación de riesgos por cada etapa de los procesos de catación y venta en cafeterías¹³

Catación

En todas las etapas del proceso

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
 Biológicos	Organismos vivos que por sus características y bajo ciertas condiciones en el ambiente, pueden causar daño a la salud humana	Agentes infecciosos microscópicos acelulares que se reproducen en las células de otros organismos, como el caso de la COVID-19	Muerte Contagios masivos Sintomatología específica En otros casos individuos asintomáticos

Toma de muestras a evaluar

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
 Mecánicos	Herramientas en mal estado	Instrumentos de trabajo filosos o cortantes	Accidentes como: heridas
Ergonómicos	Falta de adaptación del puesto de trabajo	Puestos de trabajo con estiramientos corporales permanentes y repetitivos	Dolores lumbares Adormecimiento de piernas y brazos Ausentismo por lesiones lumbares

¹³ Información de las principales actividades y características de los procesos y puestos de trabajo. Información proporcionada por AMECAFE.

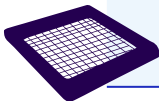
Toma de muestras a evaluar

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
 Actividades propias del control de calidad y sustantiva para el proceso que se realiza Se llevan a cabo en laboratorios de control de calidad Riesgos asociados a los laboratorios	Manejo de equipos e instrumentos de precisión y bajo condiciones espaciales	Diferentes equipos e instrumentos de precisión, de lectura directa para determinaciones físicas bajo actividades controladas con sistemas de ventilación artificial Falta de equipos para el combate de conatos de incendios	Caídas de objetos Quemaduras Accidentes en general

Pesado, medición de humedad, densidad, evaluación de olores

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
 Eléctricos	Instalaciones eléctricas provisionales y en mal estado. Sin puesta a tierra de los equipos, tableros y en general todas instalaciones energizadas inadecuadas	Equipos sin aterrizajes a tierra Conductores eléctricos sin protección	Quemaduras eléctricas

Cribado según especificaciones, selección de defectos

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
 Ergonómicos	Falta de adaptación del puesto de trabajo	Puestos de trabajo con estiramientos corporales permanentes y repetitivos	Dolores lumbares. Adormecimiento de piernas y brazos Ausentismo por lesiones lumbares

Tostado según perfil de café requerido

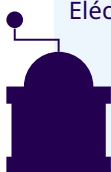
	Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
	Químicos	Uso de combustibles (gas LP)	Productos de la combustión como gases (monóxido y bióxido de carbono)	Intoxicaciones agudas o crónicas
	Eléctricos	Instalaciones eléctricas provisionales y en mal estado. Sin puesta a tierra de los equipos, tableros y en general todas instalaciones energizadas	Equipos sin aterrizajes a tierra Conductores eléctricos sin protección	Muerte Electrocuciones Quemaduras eléctricas
	Seguridad asociada al lugar de trabajo	Por las características de combustibles que se emplean se pueden presentar conatos o incendios	Gases combustibles a diferentes concentraciones	Explosiones. Incendios

Enfriado y reposo

	Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
	Mecánicos	Maquinarias, equipos y herramientas en mal estado, sin protección en los puntos de operación o improvisadas	Maquinarias o equipos eléctricos o manuales (con partes móviles, de transmisión y de impulsión, sin dispositivos de protectores, falta de mantenimiento, desgaste, uso inadecuado)	Accidentes como: Quemaduras Heridas Machucones Amputaciones

Molido de café

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
Físicos	Ruido	Niveles de ruido los cuales interrumpen la comunicación entre un emisor y un receptor	Cansancio Baja productividad Pérdidas auditivas en exposiciones prolongadas y a niveles superiores a los 90 dB(A)
Eléctricos	Instalaciones eléctricas provisionales y en mal estado Sin puesta a tierra de los equipos, tableros y en general todas las instalaciones energizadas	Equipos sin aterrizajes a tierra conductores eléctricos sin protección	Muerte; Electrocuciones; Quemaduras; Eléctricas



Preparación de tazas para catación

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
Actividades propias del control de calidad y sustantiva para el proceso que se realiza	Concentrados de café caliente	Líquidos calientes y a diferentes concentraciones	Quemaduras



Registro de resultados y entrega

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
Actividades propias del control de calidad y sustantiva para el proceso que se realiza	Actividades administrativas; estrés	Demanda de trabajo intelectual	Fatiga



Venta en cafeterías

En todas las etapas del proceso

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
 Biológicos	Organismos vivos que por sus características y bajo ciertas condiciones en el ambiente, pueden causar daño a la salud humana	Agentes infecciosos microscópicos acelulares que se reproducen en las células de otros organismos, como el caso de la COVID-19	Muerte Contagios masivos Sintomatología específica En otros casos individuos asintomáticos

Compra de café verde a productores, empresas privadas o sociales

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
Ergonómicos	Falta de adaptación del puesto de trabajo Levantamiento de cargas por arriba de los límites establecidos	Puestos de trabajo con excesiva carga física dinámica o carga estática postural Trabajo repetitivo	Dolores lumbares Adormecimiento de piernas y brazos Ausentismo por lesiones lumbares
Mecánicos	Equipos de transportación de cargas mecánicas, patines, diablos, para el movimiento de materiales	Equipos para el movimiento de cargas, en mal estado y sin el mantenimiento preventivo	Accidentes como: Heridas Machucones Amputaciones
 Seguridad asociada al lugar de trabajo	Condiciones de las instalaciones sin la infraestructura para las actividades que se realizan	Instalaciones inadecuadas, deficiente iluminación, pisos en mal estado, hacinamiento, falta de orden y limpieza, problemas de acceso. Carencia de equipos portátiles para la extinción de incendios	Caídas de objetos Atrapamientos Accidentes en general Posibilidad de conatos de incendio

Compra de café verde a productores, empresas privadas o sociales

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
Físicos	Condiciones térmicas alteradas (temperatura, humedad, ventilación) Niveles de iluminación por debajo de los criterios para esta actividad	Niveles de calor por las condiciones de las instalaciones Deficientes niveles de iluminación para las actividades que se realizan	Fatiga por golpe de calor Calambres Deshidratación Accidentes Daños a la materia prima
Eléctricos	Instalaciones eléctricas defectuosas y sin los criterios de seguridad que aplican	Instalaciones eléctricas provisionales, en mal estado y/o sin mantenimiento	Muerte Electrocuciones Quemaduras eléctricas



Compras de otros insumos necesarios

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
Mecánicos	Instalaciones para el almacenamiento de insumos	Caídas de objetos y materiales a diferentes alturas Delimitación de áreas de almacenamiento	Accidentes en general
Ergonómicos	Levantamiento de cargas	Puestos de trabajo con excesiva carga dinámica y movimientos repetitivos	Dolores lumbares Adormecimiento de piernas y brazos



Tostado de café verde- Enfriamiento y reposo

Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
Físicos	Condiciones termo higrométrico (temperatura, humedad, ventilación). Condiciones térmicas alteradas Ruido	Niveles de calor por las condiciones de trabajo y las características de las maquinarias y equipos Niveles de ruido los cuales interrumpen la comunicación entre un emisor y un receptor	Fatiga por golpe de calor Quemaduras Calambres Deshidratación Generación de accidentes Pérdidas auditivas en exposiciones prolongadas y a niveles superiores a los 90 dB(A)
Mecánicos	Maquinarias, equipos y herramientas en mal estado, sin protección en los puntos de operación o improvisadas.	Maquinarias o equipos eléctricos o manuales (con partes móviles, de transmisión y de impulsión, sin dispositivos de protectores, falta de mantenimiento, desgaste, uso inadecuado)	Accidentes como: Heridas Machucos Amputaciones
Químicos	Uso de combustibles (gas LP)	Productos de la combustión como gases (monóxido y bióxido de carbono)	Intoxicaciones agudas o crónicas
Seguridad asociada al lugar de trabajo	Por las características de combustibles que se emplean se puede presentar conatos o incendios	Gases combustibles a diferentes concentraciones	Incendios
Eléctricos	Instalaciones eléctricas defectuosas y sin los criterios de seguridad que aplican	Instalaciones eléctricas provisionales, en mal estado y/o sin mantenimiento	Muerte Electrocuciones Quemaduras eléctricas



Empaque de café tostado

	Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
	Ergonómicos	Levantamiento de cargas	Puestos de trabajo con excesiva carga dinámica y movimientos repetitivos	Dolores lumbares Adormecimiento de piernas y brazos
	Mecánicos	Equipos de transportación de cargas mecánicas, patines, diablos, para el movimiento de materiales	Equipos para el movimiento de cargas, en mal estado y sin el mantenimiento preventivo	Accidentes como: Heridas Machucones Amputaciones

Distribución a sucursales

	Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
	Ergonómicos	Levantamiento de cargas	Puestos de trabajo con excesiva carga dinámica y movimientos repetitivos	Dolores lumbares Adormecimiento de piernas y brazos
	Mecánicos	Equipos de transportación de cargas mecánicas, patines, diablos, para el movimiento de materiales	Equipos para el movimiento de cargas, en mal estado y sin el mantenimiento preventivo	Accidentes como: Heridas Machucones Amputaciones

Molido de café según modo de preparación

	Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
	Físicos	Rudo	Niveles de ruido los cuales interrumpen la comunicación entre un emisor y un receptor	Cansancio Baja productividad Pérdidas auditivas en exposiciones prolongadas y a niveles superiores a los 90 dB(A)

Molido de café según modo de preparación

	Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
	Eléctricos	Instalaciones eléctricas provisionales y en mal estado. Sin puesta a tierra de los equipos, tableros y en general todas las instalaciones energizadas	Equipos sin aterrizajes a tierra Conductores eléctricos sin protección	Muerte
				Electrocuciones
				Quemaduras eléctricas

Barismo (preparación y venta al consumidor final)

	Exposición riesgos	Características	Exposición a:	Consecuencias
	Ergonómicos	Cargas estáticas de trabajo	Actividades permanentes de pie, trabajo repetitivo	Dolores lumbares Adormecimiento de piernas y brazos
	Físicos	Condiciones térmicas alteradas	Niveles de temperatura superiores a los permitidos	Cansancio Baja productividad
	Psicosociales	Estrés Fatiga Violencia en el trabajo	Rotación de turnos Extensión de la jornada de trabajo Supervisión estrecha	Trastornos del sueño Alcoholismo y drogadicción Mala productividad Relaciones interpersonales deterioradas Enfermedades cardiovasculares y gastrointestinales Ausentismo
	Seguridad asociada al lugar de trabajo	Condiciones de las instalaciones, infraestructura, maquinaria, equipos y herramientas bajo condiciones potenciales de riesgo	Instalaciones inadecuadas, deficiente iluminación, pisos en mal estado, hacinamiento, falta de orden y limpieza, problemas de acceso	Caídas de objetos Atrapamientos Accidentes en general

► Plan de intervención sobre seguridad y salud en el trabajo

Medidas preventivas de los procesos de catación y venta en cafeterías

Catación

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Estrategias de prevención y mitigación frente a la COVID-19 (ver apartado correspondiente).	Biológico (COVID-19)	Empleador, contratante Trabajador y jornalero
	Aplica al proceso	NOM's involucradas
	Todas las etapas productivas	Recomendaciones de los Sectores de Salud y Trabajo. SSA- STPS
Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Para el manejo y almacenamiento de materiales, los empleadores deben:	Mecánicos	Empleador
Contar con un programa específico para la revisión y mantenimiento de los equipos empleados.		
Contar con los procedimientos para la operación y mantenimiento de dichos equipos.		
Verificar las condiciones de seguridad de los equipos que se destinen a tales fines, antes de ponerse en servicio.		
Mantener las áreas de trabajo libres de obstáculos y de ser posibles delimitadas para el tránsito de los trabajadores.		
Proporcionar a los trabajadores el Equipo de Protección Personal específico, conforme al riesgo al que están expuestos.		
Contar con un manual de primeros auxilios para la atención a emergencias.		
De manera adicional el empleador debe:		
Conservar en condiciones seguras las instalaciones de los centros de trabajo, para que no representen riesgos.		
	Aplica al proceso	NOM's involucradas
	Catación	NOM-006-STPS-2014 NOM-017-STPS-2008 NOM-001-STPS-2008

Propuesta preventiva Realizar verificaciones oculares cada doce meses al centro de trabajo, pudiendo hacerse por áreas, para identificar condiciones inseguras y reparar los daños encontrados. Los resultados de las verificaciones deben registrarse a través de bitácoras, medios magnéticos o en las actas de verificación de la Comisión de Seguridad e Higiene, mismos que deben conservarse por un año y contener al menos las fechas en que se realizaron las verificaciones, el nombre del área del centro de trabajo que fue revisada y, en su caso, el tipo de condición insegura encontrada, así como el tipo de reparación realizada.	Condición o riesgo que atiende Mecánicos	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Catación	NOM's involucradas NOM-006-STPS-2014 NOM-017-STPS-2008 NOM-001-STPS-2008
Propuesta preventiva En relación con las instalaciones y áreas del centro de trabajo, los empleadores deben: Asegurarse de que soporten las cargas fijas o móviles que correspondan a las actividades que en el centro de trabajo se realicen. Disponer de espacios seguros y delimitados en las zonas de producción, circulación de personas y vehículos, almacenamiento y servicio para los trabajadores; Señalizar las áreas donde existan riesgos. Proveer ventilación natural o artificial adecuada, de acuerdo a las características de los procesos. Verificar que cuando se utilicen sistemas de ventilación artificial, éstos deben cumplir con lo siguiente: ▶ El aire que se extrae no debe contaminar otras áreas en donde se encuentren laborando otros trabajadores. ▶ El sistema debe iniciar su operación antes de que ingresen los trabajadores al área correspondiente para permitir la purga de los contaminantes. ▶ Contar con un programa anual de mantenimiento preventivo o correctivo, a fin de que el sistema esté en condiciones de uso. Integrar y aplicar un programa específico para el mantenimiento de las instalaciones del centro de trabajo.	Condición o riesgo que atiende Seguridad asociada al lugar de trabajo	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Para todas las áreas de trabajo	NOM's involucradas NOM-001-STPS-2008

Propuesta preventiva Contar con escaleras, rampas, escalas fijas, escalas móviles, bajo condiciones seguras, así como con puertas de acceso y salidas de emergencia. Poner a disposición de los trabajadores tomas de agua potable y vasos desechables o bebederos. Instalar sanitarios para mujeres y hombres, y lavabos limpios y seguros para el servicio de los trabajadores. Contar con regaderas y vestidores, de acuerdo con las actividades que se desarrollen. Tener lugares higiénicos para el consumo de alimentos, en su caso. Mantener con orden y limpieza permanentes las áreas de trabajo. Informar a los trabajadores sobre el uso y conservación de las áreas donde realizan sus actividades.	Condición o riesgo que atiende Seguridad asociada al lugar de trabajo	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Para todas las áreas de trabajo	NOM's involucradas NOM-001-STPS-2008
Propuesta preventiva Para el mantenimiento de las instalaciones eléctricas, los empleadores deben: Contar con el diagrama unifilar actualizado de la instalación eléctrica y el cuadro general de cargas instaladas, de todas las áreas de trabajo. Determinar los riesgos a que están expuestos los trabajadores. Disponer de un plan de trabajo para la realización del mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones eléctricas. Elaborar y dar seguimiento a un programa específico de revisión y conservación del equipo de trabajo, maquinaria, herramientas e implementos de protección aislante utilizados. Contar con procedimientos para su ejecución. Identificar los equipos destinados al uso y distribución de la energía eléctrica, con información sobre sus características y la distancia de seguridad. Colocar avisos de seguridad en los lugares en que el contacto con equipos eléctricos o la proximidad de éstos puedan entrañar un riesgo.	Condición o riesgo que atiende Eléctricos	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Para todas las áreas de trabajo del proceso	NOM's involucradas NOM-029-STPS-2015 NOM-002-STPS-2010 NOM-017-STPS-2008 NOM-022-STPS-2015

Propuesta preventiva Adoptar las medidas de seguridad pertinentes para realizar el mantenimiento del equipo e instalaciones eléctricas. Contar con extintores de capacidad y características necesarias, con base en el riesgo de incendio. Proporcionar a los trabajadores el Equipo de Protección Personal requerido. Informar a los trabajadores sobre los riesgos que representa la energía eléctrica y las condiciones de seguridad que deberán prevalecer en el área de trabajo o en la actividad por desarrollar. Para el control de la electricidad estática y prevenir los efectos de las descargas atmosféricas, los empleadores deben: Instalar sistemas de puesta a tierra y dispositivos o equipos para controlar la electricidad estática en instalaciones o procesos. Informar a todos los trabajadores sobre los riesgos que representa la electricidad estática y la manera de evitarlos. Capacitar a los trabajadores sobre el control de la electricidad estática.	Condición o riesgo que atiende Eléctricos	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Para todas las áreas de trabajo del proceso	NOM's involucradas NOM-029-STPS-2015 NOM-002-STPS-2010 NOM-017-STPS-2008 NOM-022-STPS-2015
Propuesta preventiva Con motivo de la exposición de los trabajadores a condiciones térmicas extremas elevadas el empleador debe: Efectuar el reconocimiento (identificación), de las áreas y de los trabajadores expuestos. Colocar señalamientos de precaución, obligación y prohibición en las áreas de exposición. Restringir el acceso a las áreas de exposición a temperaturas extremas. Efectuar la evaluación de las áreas y de los trabajadores expuestos. Aplicar las medidas de control pertinentes en las áreas de trabajo. Proporcionar el Equipo de Protección Personal para proteger a los trabajadores. Practicar exámenes médicos a los trabajadores. Informar a los trabajadores sobre los riesgos por exposición a temperaturas extremas. Capacitar a los trabajadores sobre las prácticas de trabajo seguras y las medidas de control.	Condición o riesgo que atiende Físicos	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Tostado. Molido de café	NOM's involucradas NOM-015-STPS-2001 NOM-017-STPS-2008

Propuesta preventiva Contar con un análisis de los factores de riesgo ergonómico de los puestos de trabajo en los cuales se llevan a cabo el manejo manual de cargas. Adoptar medidas preventivas para mitigar los factores de riesgo ergonómico en las instalaciones, además en la maquinaria y equipos. Informar a los trabajadores sobre las posibles alteraciones a la salud por la exposición a los factores de riesgo ergonómico.	Condición o riesgo que atiende Ergonómicos Aplica al proceso En toda el área de trabajo	Responsable Empleador NOM's involucradas NOM-036-1-STPS-2018
Propuesta preventiva Para la prevención y protección contra incendios, los empleadores deben: Clasificar el riesgo de incendio del centro de trabajo, de modo integral o por áreas específicas. Contar con los medios de detección y equipos contra incendio, (extintores), así como con sistemas fijos de protección y alarmas de incendio, de conformidad con lo que señala la Norma respectiva. Establecer y dar seguimiento a un programa de revisión a extintores. Establecer y dar seguimiento a un programa de revisión a los medios de detección y equipos contra incendio, al igual que los sistemas fijos de protección y alarmas de incendio. Establecer y dar seguimiento a un programa de revisión a las instalaciones eléctricas y de gas licuado de petróleo y natural. Contar con la señalización pertinente en las áreas donde se produzcan, almacenen o manejen sustancias inflamables o explosivas. Contar con instrucciones de seguridad para la prevención y protección de incendios al alcance de los trabajadores. Contar con un croquis, plano o mapa general del centro de trabajo, o por áreas que lo integran, que identifique al menos las principales áreas o zonas con riesgo de incendio, la ubicación de los medios de detección de incendio y de los equipos y sistemas contra incendio, así como las rutas de evacuación.	Condición o riesgo que atiende Prevención y combate de incendios Aplica al proceso En toda el área de trabajo	Responsable Empleador NOM's involucradas NOM-002-STPS-2010 NOM-017-STPS-2008

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Prohibir y evitar el bloqueo, daño, inutilización o uso inadecuado de los equipos y sistemas contra incendio, el Equipo de Protección Personal para la respuesta a emergencias, así como los señalamientos de evacuación, prevención y de equipos y sistemas contra incendio. Adoptar medidas de seguridad para prevenir la generación y acumulación de electricidad estática en las áreas donde se manejen sustancias inflamables o explosivas. Contar con un plan de atención a emergencias de incendio. Disponer de rutas de evacuación que cumplan con las medidas de seguridad dispuestas por la NOM correspondiente. Contar con brigadas contra incendio en los centros de Trabajo, cuando así lo exija la NOM. Desarrollar simulacros de emergencias de incendio. Proporcionar el Equipo de Protección Personal a las brigadas contra incendio. Capacitar y adiestrar a los trabajadores y, en su caso, a los integrantes de las brigadas contra incendio.	Prevención y combate de incendios	Empleador
	Aplica al proceso	NOM's involucradas
	En toda el área de trabajo	NOM-002-STPS-2010 NOM-017-STPS-2008

Venta en cafeterías

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Estrategias de prevención y mitigación frente a la COVID-19 (ver apartado correspondiente).	Biológico (COVID-19)	Empleador
	Aplica al proceso	NOM's involucradas
	Todas las etapas productivas	Recomendaciones de los Sectores de Salud y Trabajo. SSA- STPS

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Para el manejo, transporte y almacenamiento de materiales, los empleadores deben:	Mecánicos	Empleador
Contar con un programa específico para la revisión y mantenimiento de la maquinaria y equipos empleados.	Aplica al proceso	NOM's involucradas
Contar con los procedimientos para la instalación, operación y mantenimiento de dicha maquinaria y equipos.	Recepción de café verde	NOM-006-STPS-2014
Dotar a la maquinaria y equipos con dispositivos de paro de seguridad.	Tostado de café verde	NOM-017-STPS-2008
Verificar las condiciones de seguridad de la maquinaria y equipos que se destinen a tales fines, antes de ponerse en servicio.	Empaque de café tostado	NOM-001-STPS-2008
Supervisar que el manejo, transporte y almacenamiento de materiales se realice en condiciones seguras.	Distribución a sucursales	
Mantener las áreas de trabajo libres de obstáculos y de ser posibles delimitadas para el tránsito de peatones.		
Proporcionar a los trabajadores el Equipo de Protección Personal específico, conforme al riesgo al que están expuestos.		
Contar con un manual de primeros auxilios para la atención a emergencias.		
Efectuar la vigilancia a la salud de los trabajadores que realizan la carga manual de materiales.		
Informar a los trabajadores sobre los riesgos a que están expuestos.		
Capacitar y adiestrar a los operadores y ayudantes que operen los equipos.		
Llevar a cabo los procedimientos de mantenimiento preventivo y correctivo, para el uso de todas las maquinarias, equipos y herramientas empleadas en el centro de trabajo. Estas medidas se deben de realizar de manera periódica en función del desgaste y uso de las herramientas de mano, eléctricas o electromecánicas.		

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Conservar en condiciones seguras las instalaciones de los centros de trabajo, para que no representen riesgos para los trabajadores o para la propia instalación.	Seguridad asociada al lugar de trabajo	Empleador
Realizar verificaciones oculares por lo menos cada doce meses, por las diferentes áreas de trabajo con la finalidad de identificar condiciones inseguras o peligrosas y reparar los daños encontrados. Registrar la condición insegura encontrada, así como, la medida preventiva realizada.	Aplica al proceso	NOM's involucradas
Aplicar medidas de orden y limpieza permanentes en las diferentes áreas de trabajo, así como en pasillos exteriores y estaciones de trabajo.	Almacén de café verde	NOM-001-STPS-2008
Verificar que las escaleras, rampas, escaleras manuales, puentes y plataformas elevadas cumplan con las medidas de seguridad y mantenerlas en condiciones que eviten que los trabajadores se resbalen.	Almacén de otros insumos	
Importante considerar la altura de las estibas, de los insumos adicionales que se emplean, para lo cual se deben de considerar los anclajes y dimensiones de los anaqueles.	Tostado de café verde	
Verificar que las instalaciones del centro de trabajo se encuentren en condiciones de uso, de tal manera que no sufran fallas estructurales u otro tipo de riesgos originados por eventos naturales como sismos o inundaciones.	Barismo (preparación y venta al consumidor final)	
Verificar que los pisos del centro de trabajo se mantengan en condiciones de uso, de tal manera que no sean generadores de accidentes, mantenerse lisos de tal manera que no generen encharcamientos de líquidos y provoquen caídas o resbalones. Contar con protecciones tales como cercas provisionales o barandales desmontables, de una altura mínima de 90 cm u otro medio que proporcione protección, cuando tengan aberturas como en tinas o depósitos, trampas, etc.		
Verificar que las escaleras dentro y fuera de las instalaciones tengan un ancho constante de 56 centímetros en cada tramo recto. Todas las huellas de las escaleras rectas deben tener el mismo ancho y todos los peraltes la misma altura, con una variación máxima de ± 0.5 centímetros. En las escaleras con cambios de dirección o en las denominadas de caracol, el peralte debe ser siempre de la misma altura.		

Propuesta preventiva Igualmente, para la preparación y venta al consumidor final, barismo, es importante enfatizar sobre las medidas de seguridad que se tienen que implementar, ya que existe un trato directo con el consumidor y en caso de situaciones de riesgo, el personal debe estar capacitado para la solución de situaciones de riesgo generales.	Condición o riesgo que atiende Seguridad asociada al lugar de trabajo	Responsable Empleador
Propuesta preventiva Contar con un análisis de los factores de riesgo ergonómico de los puestos de trabajo en los cuales se llevan a cabo el manejo manual de cargas. Adoptar medidas preventivas para mitigar los factores de riesgo ergonómico en las instalaciones, además en la maquinaria y equipos. Informar a los trabajadores sobre las posibles alteraciones a la salud por la exposición a los factores de riesgo ergonómico. Capacitar a todos los trabajadores, sobre las prácticas de trabajo seguras sobre todo en la manipulación de cargas.	Condición o riesgo que atiende Ergonómicos	Responsable Empleador
Propuesta preventiva Adoptar medidas de prevención para reducir o eliminar los factores de riesgo ergonómico en el centro de trabajo debido al manejo manual de cargas, a las actividades repetitivas y al diseño de los puestos de trabajo, de acuerdo con los siguientes criterios generales: Verificar que los trabajadores cuenten con una buena aptitud física. Contar con un procedimiento de seguridad que contenga técnica adecuada para levantar cargas. Verificar que las condiciones del ambiente: rampas inclinadas, pasillos, acceso a vehículos u obstáculos, no presenten situaciones de riesgo para los trabajadores.	Condición o riesgo que atiende Ergonómicos	Responsable Empleador

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Supervisar que cuando se realice el movimiento de cargas, se lleve a cabo en condiciones seguras, es importante considerar:	Ergonómicos	Empleador
▶ Realizar ejercicios o movimientos de calentamiento antes de iniciar las actividades. ▶ Mantener las áreas de tránsito y de trabajo libres de obstáculos. ▶ Conservar orden y limpieza en el lugar de trabajo. ▶ Establecer, en su caso, períodos de descanso. ▶ Asegurar que la carga tenga elementos de sujeción, según las características del objeto. ▶ Revisar que las actividades aledañas o cercanas no impliquen un riesgo para el trabajador que las realiza. ▶ Insistir permanentemente en las medidas de seguridad para el levantamiento y transporte de cargas.	Aplica al proceso	NOM's involucradas
Si bien la NOM establece un peso máximo de 20 Kg para las mujeres y de 25 Kg para los hombres, para el caso de que se tengan que mover objetos con pesos mayores, se recomienda que sean trasladados por dos personas o bien, se haga uso de dispositivos de ayuda, como carretillas, patines, diablos. En caso de que sea factible.	Almacén de café verde	NOM-036-1-STPS-2018
Incorporar las medidas de diseño y seguridad para aquellos puestos de trabajo, con importante carga estática para los trabajadores, es decir, que implique movimientos no naturales como sobreesfuerzos y que además puedan representar un accidente inminente de trabajo.	Almacén de otros insumos	
Incorporar periodos cortos de descanso para todas las actividades que representen movimientos repetitivos para los trabajadores y que los obligue a estar de cuclillas o posiciones incómodas.	Empaque de café tostado	
El tratamiento de los factores de riesgo ergonómicos para los baristas, además de los puntos antes señalados, es importante que para sus actividades sean colocados tapetes ergonómicos en todas las áreas donde estos se desplacen.	Distribución a sucursales	
	Barismo (preparación y venta al consumidor final)	

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Para el mantenimiento de las instalaciones eléctricas, los empleadores deben:	Eléctricos	Empleador
Contar con el diagrama unifilar actualizado de la instalación eléctrica y el cuadro general de cargas instaladas, de todas las áreas de trabajo.	Aplica al proceso	NOM's involucradas
Determinar los riesgos a que están expuestos los trabajadores.	Almacén de café verde	NOM-029-STPS-2015
Disponer de un plan de trabajo para la realización del mantenimiento preventivo y correctivo de las instalaciones eléctricas.	Almacén de otros insumos	NOM-002-STPS-2010
Elaborar y dar seguimiento a un programa específico de revisión y conservación del equipo de trabajo, maquinaria, herramientas e implementos de protección aislante utilizados.	Tostado de café verde	NOM-017-STPS-2008
Identificar los equipos destinados al uso y distribución de la energía eléctrica, con información sobre sus características y la distancia de seguridad.	Empaque de café tostado	
Colocar avisos de seguridad en los lugares en que el contacto con equipos eléctricos o la proximidad de éstos puedan entrañar un riesgo.	Distribución a sucursales	
Contar con extintores de capacidad y características necesarias, con base en el riesgo de incendio.	Barismo (preparación y venta al consumidor final)	
Para el control de la electricidad estática y prevenir los efectos de las descargas atmosféricas, los empleadores deben:		
Instalar sistemas de puesta a tierra y dispositivos o equipos para controlar la electricidad estática en instalaciones o procesos.		
Colocar materiales antiestáticos o conductivos o dispositivos para drenar a tierra las corrientes que se hayan acumulado en el cuerpo del trabajador, cuando así se requiera.		
Instalar sistemas de pararrayos en las áreas donde se manejen o almacenen sustancias inflamables o explosivas.		

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Para la prevención y protección contra incendios, los empleadores deben: Clasificar el riesgo de incendio del centro de trabajo, de modo integral o por áreas específicas. Contar con los medios de detección y equipos contra incendio, así como con sistemas fijos de protección y alarmas de incendio, de conformidad con lo que señala la Norma respectiva. Establecer y dar seguimiento a un programa de revisión a extintores. Establecer y dar seguimiento a un programa de revisión a los medios de detección y equipos contra incendio, al igual que los sistemas fijos de protección y alarmas de incendio. Establecer y dar seguimiento a un programa de revisión a las instalaciones eléctricas y de gas licuado de petróleo y natural. Contar con la señalización pertinente en las áreas donde se produzcan, almacenen o manejen sustancias inflamables o explosivas. Contar con instrucciones de seguridad para la prevención y protección de incendios al alcance de los trabajadores. Contar con un croquis, plano o mapa general del centro de trabajo, o por áreas que lo integran, que identifique al menos las principales áreas o zonas con riesgo de incendio, la ubicación de los medios de detección de incendio y de los equipos y sistemas contra incendio, así como las rutas de evacuación. Contar con un croquis, plano o mapa general del Centro de Trabajo, o por áreas que lo integran, que identifique al menos las principales áreas o zonas con riesgo de incendio, la ubicación de los medios de detección de incendio y de los equipos y sistemas contra incendio, así como las rutas de evacuación. Prohibir y evitar el bloqueo, daño, inutilización o uso inadecuado de los equipos y sistemas contra incendio, el Equipo de Protección Personal para la respuesta a emergencias, así como los señalamientos de evacuación, prevención y de equipos y sistemas contra incendio. Adoptar medidas de seguridad para prevenir la generación y acumulación de electricidad estática en las áreas donde se manejen sustancias inflamables o explosivas.	Prevención y combate de incendios	Empleador
Aplica al proceso	NOM's involucradas	
Almacén de café verde	NOM-002-STPS-2010	
Almacén de otros insumos	NOM-017-STPS-2008	
Área de tostado de café verde		
Barismo (preparación y venta al consumidor final)		

Propuesta preventiva Contar con un plan de atención a emergencias de incendio. Disponer de rutas de evacuación que cumplan con las medidas de seguridad dispuestas por la NOM correspondiente. Contar con brigadas contra incendio en los centros de trabajo, cuando así lo exija la NOM. Desarrollar simulacros de emergencias de incendio. Proporcionar el Equipo de Protección Personal a las brigadas contra incendio. Capacitar y adiestrar a los trabajadores y, en su caso, a los integrantes de las brigadas contra incendio. Especial atención sobre este rubro deben de tener los que se dedican a la preparación y venta al consumidor final, sobre todo en el manejo de emergencias por eventos naturales o bien en caso de problemas organizacionales, (robos, secuestros, manifestaciones) y en la respuesta en caso de un conato de incendio.	Condición o riesgo que atiende Prevención y combate de incendios	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Almacén de café verde Almacén de otros insumos Área de tostado de café verde Barismo (preparación y venta al consumidor final)	NOM's involucradas NOM-002-STPS-2010 NOM-017-STPS-2008
Propuesta preventiva Para atender a los Factores de Riesgo Psicosocial que se presenten en los centros de trabajo, el empleador debe: Identificar y analizar los puestos de trabajo con riesgo psicosocial por la naturaleza de sus funciones o el tipo de jornada laboral. Identificar a los trabajadores que fueron sujetos a acontecimientos traumáticos severos o a actos de violencia laboral y valorarlos clínicamente. Adoptar las medidas preventivas pertinentes para mitigar los factores de riesgo psicosociales. Practicar exámenes o evaluaciones clínicas a los trabajadores expuestos a factores de riesgo psicosociales. Informar a los trabajadores sobre las posibles alteraciones a la salud por la exposición a los factores de riesgo psicosociales. Informar a los trabajadores sobre las posibles alteraciones a la salud por la exposición a los factores de riesgo psicosociales.	Condición o riesgo que atiende Factores de riesgo psicosociales	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Aplica para todos los trabajadores, pero especialmente para los baristas (preparación y venta al consumidor final)	NOM's involucradas NOM-035-STPS.2018

Propuesta preventiva Son aspectos a considerar dentro de los factores de riesgo psicosocial que derivan de la naturaleza de las funciones del puesto de trabajo: las condiciones peligrosas inherentes al mismo; cuando se realiza bajo condiciones inseguras; que demanda alta responsabilidad, o requiere de una intensa concentración y atención por períodos prolongados.	Condición o riesgo que atiende Factores de riesgo psicosociales	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Aplica para todos los trabajadores, pero especialmente para los baristas (preparación y venta al consumidor final)	NOM's involucradas NOM-035-STPS.2018
Propuesta preventiva En relación con los instalaciones y áreas del centro de trabajo, los empleadores deben: Asegurarse de que soporten las cargas fijas o móviles que correspondan a las actividades que en el centro de trabajo se realicen. Disponer de espacios seguros y delimitados en las zonas de producción, mantenimiento, circulación de personas y vehículos, almacenamiento y servicio para los trabajadores; Señalar las áreas donde existan riesgos. Proveer ventilación natural o artificial adecuada, de acuerdo a las características de los procesos. Integrar y aplicar un programa específico para el mantenimiento de las instalaciones del centro de trabajo. Contar con escaleras, rampas, escalas fijas, escalas móviles, puentes o plataformas elevadas, bajo condiciones seguras, así como con puertas de acceso y salidas de emergencia. Poner a disposición de los trabajadores tomas de agua potable y vasos desechables o bebederos. Instalar sanitarios para mujeres y hombres, y lavabos limpios y seguros para el servicio de los trabajadores. Contar con regaderas y vestidores, de acuerdo con las actividades que se desarrollen o cuando se requiera la descontaminación de los trabajadores. Tener lugares higiénicos para el consumo de alimentos, en su caso.	Condición o riesgo que atiende Seguridad asociada al lugar de trabajo	Responsable Empleador
	Aplica al proceso Para todas las áreas de trabajo del proceso	NOM's involucradas NOM-001-STPS-2008

Propuesta preventiva	Condición o riesgo que atiende	Responsable
Mantener con orden y limpieza permanentes las áreas de trabajo y los pasillos exteriores a los edificios, estacionamientos y otras áreas comunes del centro de trabajo. Informar a los trabajadores sobre el uso y conservación de las áreas donde realizan sus actividades.	Seguridad asociada al lugar de trabajo	Empleador
	Aplica al proceso	NOM's involucradas
	Para todas las áreas de trabajo del proceso	NOM-001-STPS-2008



► Recomendaciones generales

El artículo 43 del Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo, establece sobre los factores de riesgo psicosociales que el empleador debe:

- Identificar y analizar los puestos de trabajo con riesgo psicosocial por la naturaleza de sus funciones o el tipo de jornada laboral.
- Identificar a los trabajadores que fueron sujetos a acontecimientos traumáticos severos o a actos de violencia laboral y valorarlos clínicamente.
- Adoptar las medidas preventivas pertinentes para mitigar los Factores de Riesgo Psicosocial.
- Practicar exámenes o evaluaciones clínicas al Personal Ocupacionalmente Expuesto a Factores de Riesgo Psicosocial, según se requiera.
- Informar a los trabajadores sobre las posibles alteraciones a la salud por la exposición a los Factores de Riesgo Psicosocial.
- Llevar los registros sobre las medidas preventivas adoptadas y los resultados de los exámenes o evaluaciones clínicas.

Para hacer operativo el artículo anterior, se publicó la NOM-035-STPS-2018

Este ordenamiento legal, publicado en el Diario Oficial el 23 de octubre del 2018, tiene como título "Factores de riesgo psicosociales en el trabajo. Identificación, análisis y prevención".

Su campo de aplicación indica que rige en todo el territorio nacional y aplica a todos los centros de trabajo.

Las principales actividades que deben de cumplir los empleadores son:

- Identificar y analizar los factores de riesgo psicosocial y evaluar el entorno organizacional.
- Adoptar las medidas para prevenir y controlar los factores de riesgo psicosocial, promover el entorno organizacional favorable, así como para atender las prácticas opuestas al entorno organizacional favorable y los actos de violencia laboral.
- Identificar a los trabajadores que fueron sujetos a acontecimientos traumáticos severos durante o con motivo del trabajo.
- Practicar exámenes médicos y evaluaciones psicológicas a los trabajadores expuestos a violencia laboral y/o a los factores de riesgo psicosocial, cuando existan signos o síntomas que denoten alguna alteración a su salud.

Se entiende por:

Entorno Organizacional Favorable: aquel en el que se promueve el sentido de pertenencia de los trabajadores a la empresa; la formación para la adecuada realización de las tareas encomendadas; la definición precisa de responsabilidades para los trabajadores del centro de trabajo; la participación proactiva y comunicación entre trabajadores; la distribución adecuada de cargas de trabajo, con jornadas de trabajo regulares conforme a la Ley Federal del Trabajo, y la evaluación y el reconocimiento del desempeño.

Factores de Riesgo Psicosocial: aquellos que pueden provocar trastornos de ansiedad, no orgánicos del ciclo sueño-vigilia y de estrés grave y de adaptación, derivado de la naturaleza de las funciones del puesto de trabajo, el tipo de jornada de trabajo y la exposición a acontecimientos traumáticos severos o a actos de violencia laboral al trabajador, por el trabajo desarrollado.

NOM-017-STPS-2008

- ▶ Determinar el equipo de protección personal, que deben utilizar los trabajadores en función de los riesgos de trabajo a los que puedan estar expuestos por las actividades que desarrollan o por las áreas en donde se encuentran. En caso de que en el análisis de riesgo se establezca la necesidad de utilizar ropa de trabajo con características de protección, ésta será considerada equipo de protección personal.
- ▶ Proporcionar a los trabajadores equipo de protección personal que cumpla con las siguientes condiciones:
 - a. Que atenúe la exposición del trabajador con los agentes de riesgo.
 - b. Que, en su caso, sea de uso personal.
 - c. Que esté acorde a las características físicas de los trabajadores.
 - d. Que cuente con las indicaciones, las instrucciones o los procedimientos del fabricante para su uso, revisión, reposición, limpieza, limitaciones, mantenimiento, resguardo y disposición final.
- ▶ Comunicar a los trabajadores los riesgos a los que están expuestos, por puesto de trabajo o área del centro laboral, con base a la identificación y análisis de sus actividades.
- ▶ Proporcionar a los trabajadores la capacitación y adiestramiento para el uso, revisión, reposición, limpieza, limitaciones, mantenimiento, resguardo y disposición final del equipo de protección personal, con base en las indicaciones, instrucciones o procedimientos que elabore el fabricante de tal equipo de protección personal.
- ▶ Supervisar que, durante la jornada de trabajo, los trabajadores utilicen el equipo de protección personal proporcionado, con base a la capacitación y adiestramiento proporcionados previamente.

Referencias bibliográficas

Organización Mundial de la Salud (OMS). 2020. Informe de Marzo.

Organización Internacional del Trabajo (OIT). 2020. In the face of a pandemic: Ensuring Safety and Health at Work. Abril.

Organización Internacional del Trabajo (OIT). 2020a. Guía práctica para la Prevención y Mitigación del COVID-19 en la agricultura. Abril.

Organización Internacional del Trabajo (OIT). 2020b. Herramienta de 10 pasos para un retorno al trabajo seguro y saludable en tiempos de COVID-19. Mayo.

Organización Internacional del Trabajo (OIT). 2020c. Incentivos y limitaciones para la mejora de la seguridad y salud en el trabajo en la cadena mundial de valor del café de México. Versión extendida. Junio.

Organización Internacional del Café. (OIC).2020. Seminary. Impact of Covid-19 on the Global Coffee Sector. Junio.

Gobierno de México. Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

Gobierno de México. Ley Federal del Trabajo. Abril 1970.

Gobierno de México. Ley General de Salud. Febrero 1984

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2002). NORMA Oficial Mexicana NOM-024-STPS-2001, Vibraciones-Condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo. DOF. Enero.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2002). NORMA Oficial Mexicana NOM-011-STPS-2001, Condiciones de seguridad e higiene en los centros de trabajo donde se genere ruido. DOF. Abril.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2002). NORMA Oficial Mexicana NOM-015-STPS-2001, Condiciones térmicas elevadas o abatidas-Condiciones de seguridad e higiene. DOF. Junio.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2008). NORMA Oficial Mexicana NOM-001-STPS-2008, Edificios, locales, instalaciones y áreas en los centros de trabajo Condiciones de seguridad. DOF. Noviembre.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2008). NORMA Oficial Mexicana NOM-017-STPS-2008, Equipo de protección personal-Selección, uso y manejo en los centros de trabajo. DOF. Diciembre.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2008). NORMA Oficial Mexicana NOM-025-STPS-2008, Condiciones de iluminación en los centros de trabajo. DOF. Diciembre.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2009). Oficial Mexicana NOM-030-STPS-2009, Servicios preventivos de seguridad y salud en el trabajo. Funciones y actividades. DOF. Diciembre.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2010). NORMA Oficial Mexicana NOM-002-STPS-2010, Condiciones de seguridad-Prevención y protección contra incendios en los centros de trabajo. DOF. Diciembre.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2011). NORMA Oficial Mexicana NOM-029-STPS-2011, Mantenimiento de las instalaciones eléctricas en los centros de trabajo-Condiciones de seguridad. DOF. Diciembre.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2014). NORMA Oficial Mexicana NOM-006-STPS-2014, Manejo y almacenamiento de materiales-Condiciones de seguridad y salud en el trabajo. DOF. Septiembre.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2014). Reglamento Federal de Seguridad y Salud en el Trabajo. DOF. Noviembre.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2016). NORMA Oficial Mexicana NOM-022-STPS-2015, Electricidad estática en los centros de trabajo-Condiciones de seguridad. DOF. Abril.

Euromonitor Internacional (2017). Análisis del Mercado de Consumo de Café en México 2016. Informe del estudio realizado para AMECAFE. Agosto.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2018). NOM-035-STPS-2018, Factores de riesgo psicosocial en el trabajo-Identificación, análisis y prevención. DOF. Octubre.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2018). NORMA Oficial Mexicana NOM-036-1-STPS-2018, Factores de riesgo ergonómico en el Trabajo-Identificación, análisis, prevención y control. Parte 1: Manejo manual de carga. DPF. Noviembre.

Secretaria de Salud. (2018). NORMA Oficial Mexicana, NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Secretaria de Salud-Secretaria del Trabajo y Previsión Social. (2020). Guía de acción para los centros de trabajo agrícolas ante el COVID-19. Abril.

Secretaría del Trabajo y Previsión Social (STPS). (2020a). Guía de Acción para los Centros de Trabajo ante el Covid-19. 24 de abril.

Secretaría de Salud (2020). Acuerdo por el que se establecen los lineamientos técnicos específicos para la reapertura de las actividades económicas. DOF 29 de mayo.

Oficina de la OIT para México y Cuba
Comte 35, Colonia Anzures,
11590, Ciudad de México
Tel: +5255 52503224
mexico@ilo.org

www.ilo.org/mexico

Financiado por
la Unión Europea

