

# FACULTAD DE DERECHO Y CIENCIAS POLÍTICAS



Carrera de Derecho y Ciencias Políticas

“LA LABOR INSPECTIVA DE LA SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE FISCALIZACIÓN LABORAL FRENTE A LA SEGURIDAD Y SALUD LABORAL EN LOCALES DE COMIDA RÁPIDA EN LIMA Y TRUJILLO, AÑO 2019”

Tesis para optar el título profesional de:

Abogada

Autora:

Juliana Maximina Alayo Arteaga

Asesor:

Dra. Tiana Marina Otiniano López

Trujillo - Perú

2021

## **DEDICATORIA**

Dedicado a mi creador Jehová, por estar presente en mi vida, cuidándome y brindándome las fuerzas para seguir cumpliendo mis metas propuestas.

## AGRADECIMIENTO

Agradecer infinitamente a mi creador Jehová  
por todas sus bendiciones, por brindarme la  
fuerza necesaria para seguir adelante y hacer  
derechas mis sendas.

## Tabla de contenidos

<b>DEDICATORIA.....</b>	<b>2</b>
<b>AGRADECIMIENTO.....</b>	<b>3</b>
<b>ÍNDICE DE FIGURAS .....</b>	<b>5</b>
<b>RESUMEN.....</b>	<b>6</b>
<b>CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN .....</b>	<b>7</b>
<b>CAPÍTULO II. METODOLOGÍA .....</b>	<b>24</b>
<b>CAPÍTULO III. RESULTADOS .....</b>	<b>29</b>
<b>CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES .....</b>	<b>57</b>
<b>REFERENCIAS.....</b>	<b>65</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>74</b>

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1: Matriz de técnicas, instrumentos y procedimiento de análisis de datos .....</b>	<b>23</b>
<b>Figura 2: Matriz de registro de normas .....</b>	<b>25</b>
<b>Figura 3: Ley de Seguridad y Salud Laboral.....</b>	<b>26</b>
<b>Figura 4: Ley General de Inspección de Trabajo .....</b>	<b>33</b>
<b>Figura 5: Matriz de registro de recolección de datos .....</b>	<b>36</b>
<b>Figura 6: Diferencia entre riesgo y peligro .....</b>	<b>38</b>
<b>Figura 7: Riesgo laboral en locales de comida rápida .....</b>	<b>39</b>
<b>Figura 8: Riesgo físicos en locales de comida rápida .....</b>	<b>39</b>
<b>Figura 9: Riesgo de seguridad en locales de comida rápida .....</b>	<b>40</b>
<b>Figura 10: Enfermedades musculares en locales de comida rápida.....</b>	<b>41</b>
<b>Figura 11: Riesgo biológicos y ergonómicos en locales de comida rápida .....</b>	<b>42</b>
<b>Figura 12: Riesgo musculoesqueléticos y respiratorios en locales de comida rápida</b>	<b>43</b>
<b>Figura 13: Riesgo ambientales, químicos y psicosociales en locales de comida rápida</b>	<b>44</b>
<b>Figura 14: Principales peligros en locales de comida rápida .....</b>	<b>45</b>
<b>Figura 15: Matriz de registro de casos Lima .....</b>	<b>46</b>
<b>Figura 16: Inspección a Operaciones Arcos Dorados del Perú SA .....</b>	<b>46</b>
<b>Figura 17: Inspección a Bambos, Kfc, Otto Grill, Rockys y Chinawok .....</b>	<b>48</b>
<b>Figura 18: Inspección a Papa Jhon´s .....</b>	<b>48</b>
<b>Figura 19: Inspección a Bambos y otras empresas .....</b>	<b>49</b>
<b>Figura 20: Inspección a Delosi SA .....</b>	<b>50</b>
<b>Figura 21: Matriz de registros de casos Trujillo .....</b>	<b>51</b>

## RESUMEN

El trabajo cuyo objetivo general, tuvo como finalidad determinar la labor inspectiva de la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral frente a la seguridad y salud laboral en locales de comida rápida en la ciudad de Lima y Trujillo. Describiendo en el primer capítulo la realidad problemática a nivel internacional y nacional de los colaboradores de fast food y aquellos mecanismos que la normativa de seguridad laboral y fiscalización proveen. El segundo capítulo, aborda la metodología desarrollada, nivel básico-descriptivo, cualitativo y no experimental; se construye mediante el empleo de técnicas e instrumentos utilizados para análisis de resultados.

En virtud de resultados, se determinó que la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N°29783, obliga al empleador a crear un sistema de control y prevención de riesgos, teniendo los inspectores la potestad de sancionar en caso de incumplimiento bajo la Ley General de Inspección Laboral N°28806; evidenciando que los colaboradores se encuentran expuestos a riesgos laborales. Concluyendo, que la labor inspectiva en Trujillo, no es desarrollada de acuerdo a la normativa de inspección, al no registra casos de supervisión; siendo diferente en Lima donde las inspecciones realizadas determinaron que las empresas tienen deficiencias en la implementación en el sistema de seguridad laboral.

**Palabras clave:** Seguridad y salud laboral, riesgos laborales, locales de comida rápida, inspecciones laborales, salud ocupacional, accidentes laborales.

## CAPÍTULO I. INTRODUCCIÓN

### 1.1. Realidad problemática

Los locales comerciales de fast food o denominado también comida rápida se ha constituido como un servicio en donde los alimentos se preparan y se sirven para el consumo rápido, con el tiempo las empresas dedicadas a este rubro se ha diferenciado al no contar con meseros; el gran éxito y acogida que ha tenido con el transcurrir de los años de los locales de comida rápida se debe a la imagen juvenil y moderna que las empresas han transmitido por años, obteniendo un gran posicionamiento en el mercado gastronómico debido a los grandes consumidores, que ha conllevado con el tiempo a expandirse en cada país, etc. (Clemente Ricolfe & Gómez Layana, 2006).

Si bien, las empresas de comida rápida han tenido un posicionamiento alto en el mercado económico en diferentes lugares del mundo, éstas a la vez han generado al mismo tiempo el incremento de riesgos laborales; es decir, que las zonas o áreas donde desempeñan sus labores son consideradas peligrosas para los trabajadores, constituyendo una grave preocupación para la Organización Mundial de la Salud, quienes han señalado en diferentes estudios realizados que diferentes partes del mundo se producen millones de muertes anuales entre hombres y mujeres como consecuencia de accidentes y enfermedades laborales pertenecientes al sector de economía; en las diferentes áreas de trabajo los accidentes y/o enfermedades pertenecen a los rubros económicos como son los hoteles, restaurantes, etc, donde no han logrado llevar las empresas un registro o reporte de los accidentes y/o lesiones ocurridos durante el desarrollo de la jornada laboral, así mismos han verificado que tampoco las empresas cuentan con un sistema o programas destinados a identificar los peligros y al mismo tiempo prevenir los riesgos y/o accidentes laborales producidos en su entorno de trabajo (OMS, 2010).

Encontrándose, la población trabajadora expuestos a diferentes accidentes laborales que pueden causar hasta la muerte de la persona; es así que, con el fin de lograr disminuir el aumento de lesiones, enfermedades y/o muertes, la Organización Internacional de Trabajo ha indicado que el costo de estos accidentes y/o enfermedades laborales se han desarrollado como consecuencias de la no implementación de un plan o sistema de gestión destinado a la seguridad ocupacional en las áreas de trabajo; conllevando a la organización brindar a los países miembros la implementación en sus normas de instrumentos y/o mecanismos necesarios con el fin de prevenir o minimizar los accidentes y enfermedades que pueda causar daño a los trabajadores mediante el sistema denominado seguridad y salud en el trabajo, debiendo los Estados miembros exigir la aplicación y cumplimiento de la normativa con la única finalidad que puedan contar con un sistema que permita proteger a los trabajadores en cada territorio estatal y prevenir los diferentes riesgos laborales; ahora bien, a pesar de los esfuerzos dedicados por cada país en exigir a las empresa la implementación y creación de políticas de seguridad laboral, estas no estaban siendo cumplidas adecuadamente por las empresas; por ese motivo, la Organización Internacional de Trabajo procedió en implementar una herramienta llamada inspecciones laborales que consiste en la creación de un ente fiscalizador quien será el encargado de inspeccionar, verificar, capacitar y sancionar a aquellas empresas que incumplan con la aplicación de los mecanismos de seguridad laboral (OIT, 2017).

Ahora bien, cada país miembro tiene la obligación de implementar dentro de su marco normativo, una herramienta que cumpla con supervisar el cumplimiento de la normas sociolaborales y así cumplir con lo impuesto por la Organización Internacional de Trabajo que es el brindar protección a los trabajadores ante los diferentes riesgos que puedan ocasionar en el desarrollo de sus labores; así tenemos, como ejemplo México

la actividad inspectiva: “[...] tiene por objeto reglamentar la LFT, en relación con el procedimiento y la práctica de visitas de inspección, así como la aplicación de sanciones por violaciones a la legislación laboral en los centros de trabajo. Su aplicación corresponde tanto a la secretaria del Trabajo y Previsión Social, como a las autoridades de las entidades federales, en el ámbito de sus respectivas competencias” (Navarrete, 2017). Es decir, para el autor mexicano en el marco normativo las inspecciones laborales serán realizadas sin tener una cita o comunicación previa al empleador, dicha inspección se llevará a cabo siempre y cuando la entidad encargada de realizar las fiscalizaciones tenga conocimiento de la existencia de una queja realizada por parte de los trabajadores, queja que debe encontrarse vinculada con el incumplimiento a las normas sociolaborales o la existencia de peligros, daños causados a los trabajadores.

No teniendo la misma acogida en el caso de Colombia, pues se ha verificado que la actividad inspectiva por parte del ente fiscalizador no abarca a todo el territorio colombiano: “Aunque la normatividad de la IT en Colombia proclama que las funciones de prevención, inspección, vigilancia y control de trabajo cubren “todo el territorio nacional”, la realidad es muy diferente. Según datos del Ministerio, existen 143 inspecciones de trabajo, que tienen jurisdicción sobre 1,098 municipios y cuatro distritos; es decir, cada inspección cubre en promedio aproximadamente ocho municipios” (Molina, 2008). De acuerdo a lo señalado por el autor, las entidades fiscalizadoras al no contar con el personal inspectivo suficiente, no se logrará amparar el cumplimiento a la seguridad y salud ocupacional para el trabajador, pues estas inspecciones no se están siendo desarrolladas con eficiencia en Colombia.

En el territorio peruano existe un campo normativo donde se desarrolla la labor o función inspectiva realizada por el ente fiscalizador, y esta se encuentra ubicada en la

Ley N° 28806 (Ley de Inspección de Trabajo) que fue creada en el año 2006; las primeras inspecciones llevadas a cabo en Perú se encontraban a cargo de los gobiernos regionales (Municipalidades) siendo estas las entidades responsables de realizar las inspecciones, recomendaciones y/o advertencia en los diferentes centros de trabajo, con el transcurrir de los años se verificó que los resultados no eran muy favorables, esto a causa de la carencia del personal para el desarrollo de esta función, así como también la falta de recursos económicos conllevaron a no contar con un buen desarrollo inspectivo, es así que en el año 2013 se crea la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (SUNAFIL), que en la actualidad en el Perú ha actuado como ente rector del sistema de inspección de trabajo, encargado de promover el sistema de fiscalización, supervisión laboral y al mismo tiempo brindar protección a los trabajadores en materia seguridad ocupacional; la creación de la entidad tiene como objetivo un sistema de fiscalización eficaz ante los diferentes incumplimientos laborales por parte de los empleadores, entre las funciones de Sunafil se encuentra supervisar, vigilar y exigir a los empleadores el cumplimiento de las normas laborales y las normas de seguridad ocupacional, además de tener como función imponer sanciones a las empresas en caso de incumplimiento, etc. Ahora bien, la Superintendencia Nacional de Fiscalización tiene dentro de su estructura orgánica al Tribunal de Fiscalización, quien será el encargado en última instancia vía recurso de revisión aquellos casos sometidos a conocimiento, que al expedir resoluciones constituirán precedentes de observancia obligatoria. Pues bien, Sunafil, es el ente rector de las inspecciones laborales teniendo la facultad asegurar el cumplimiento de las normas laborales y de seguridad y salud ocupacional en cada centro laboral (Saco Alva & Campos Skamperle, 2013).

De manera que, para tener un mejor control en las inspecciones laborales el ente fiscalizador (SUNAFIL), procedió a la creación de filiales ubicándolas en cada territorio peruano; así tenemos, como por ejemplo la intendencia Regional de Cajamarca que fue creado en el año 2014, año que procedieron a dar inicio a sus actividades con la finalidad de controlar y bajar el alto índice de infracciones en derechos laborales que registraba el departamento, sucediendo lo mismo en el departamento de Loreto, que desde el inicio de sus actividades empezaron a recabar denuncias y/o solicitudes que daban a conocer los trabajadores frente al incumplimiento y/o vulneración de sus derechos ocupacionales y las condiciones precarias donde laboraban los trabajadores respecto a no contar con una herramienta o un sistema de gestión en seguridad y salud en el trabajo por parte de su empleador (Sunafil, 2016).

Si bien, la implementación de los mecanismos de inspección instaurados en algunos países ha logrado obtener resultados favorables, en donde se han logrado cumplir por parte de los Estados la finalidad impuesta de brindar protección a la población trabajadora; en otros países no ha logrado tener el mismo resultado o acogida que se esperaba, el sistema o mecanismo implementado cuenta con varias deficiencias en la aplicación en los centros de trabajo y esto se deriva por el principal motivo que es la escases o falta de inspectores que cada territorio necesita para cubrir las necesidades laborales, encontrándose vinculado a la falta de recursos que el Estado otorga a cada territorio.

## **1.2. A nivel internacional:**

En materia de estudio, las empresas dedicadas al rubro de elaboración de comida rápida – fast food- se ha logrado evidenciar un bajo índice de seguridad ocupacional, exponiendo a los trabajadores a diferentes riesgos y peligros laborales: es así, que se

ha realizado una búsqueda de información en donde autores han determinado lo siguiente:

### **Colombia**

Salazar & Uchuvo en su tesis titulada *“Análisis de riesgos laborales que tienen los negocios de comida rápida dentro del área de organización”* tesis desarrollada para la Universidad de Cundinamarca – Girardot - Colombia, es un estudio descriptivo, cuyo objetivo se basa en establecer o identificar los riesgos ocupacionales, además de distinguir y/o evidenciar en qué sector del área de trabajo se presenta la exposición; logrando los investigadores reconocer que los accidentes más frecuentes que sufren los colaboradores del sector de comida rápida son quemaduras en diferentes partes del cuerpo, por el uso de las cocinas, aceites calientes, ruidos como consecuencia de las máquinas utilizadas, el uso de instrumentos peligrosos, caídas, golpes, tensión o estrés como consecuencia de la cantidad de personas que reciben en el área de atención al clientes, los autores llegaron a concluir que los dependientes del sector de comida rápida no tienen conocimiento de la existencia de medidas de prevención ocupacional; si bien, los empresarios desean obtener éxito en su empresa, deben tener presente que sus colaboradores desarrollan una labor muy valioso y en ellos se debe ver reflejado en la motivación y satisfacción, siendo necesario que las empresas fomenten e impulsen un centro laboral sano y libre de peligros (Salazar Carbajal & Uchuvo García, 2017).

### **Ecuador**

Por su parte el autor Urrejola en su tesis *“Plan de gestión de riesgos en salud ocupacional producida por el uso de cocinas industriales en locales de comida rápida Potatoes & cheese – ubicado en el cantón Guayaquil, Provincia de Guaya”* tesis desarrollada en la Universidad Estatal Península de Santa Elena – Ecuador, cuyo

estudio es descriptivo, ha tenido como objetivo realizar un análisis al local de comida rápida sobre el sistema de prevención a exposición de riesgos laborales aplicando las normas y leyes laborales impuestas en el país, en el trabajo de investigación el tesista comprobó que el personal de trabajo de la empresa no tenía conocimiento de la existencia o creación de un plan de gestión de riesgos ocupacionales en su centro de trabajo, señalando que la empresa no contaba con un plan de gestión de seguridad y salud laboral, y que además señala que los trabajadores en caso de accidentes ocurridos dentro de su jornada laboral, estos accidentes eran tratados internamente en el centro de trabajo y en el caso que el accidente se considere muy grave eran llevados a un centro de salud cercano a lugar de trabajo (Posta médica), evidenciando que la empresa no contaba con las señalizaciones de evacuación en el supuesto caso de suceder algún siniestro; llegando a concluir el autor que es necesario por parte de la empresa elaborar una guía o herramienta de buenas prácticas en seguridad y salud ocupacional, además de brindar capacitaciones anuales a los trabajadores y establecer los mecanismo o implementación de un sistema de gestión con la finalidad de reducir los accidentes laborales. (Urrejola, 2018)

### **Argentina**

La autora Dasilva en su tesis *“Lesiones músculos-esqueléticas más frecuentes en miembro superior, en los trabajadores de locales de comida rápida”* de la Universidad Fasta de la Ciudad de Mar de Plata – Argentina, señalando que es un estudio descriptivo, ha tenido como objetivo identificar en los trabajadores las lesiones musculo-esquelético más frecuente que sufren el personal que desarrollan sus actividades en los locales de comida rápida, en la presente investigación la tesista concluye que la mayoría de los trabajadores no contaban con descanso dentro de su jornada laboral, otro factor de riesgo es que los trabajadores desarrollan sus labores

mediante posturas forzadas, el levantamiento de elementos muy pesados y por último la ausencia de rotación de puesto ha implicado que los trabajadores realicen movimientos o tareas repetitivas, los permisos que registra la empresa por parte de sus trabajadores son solicitados por motivo de dolor en los musculo esquelético y que el mayor grado de incidencia registrado en el local han sido por lesiones a nivel de hombro y muñeca (Dasilva, 2015)

### **España**

Por su parte la autora Jiménez en su tesis titulada “*Bipedestación continua en restaurantes de comida rápida. Propuesta de contenidos para la elaboración de un protocolo de vigilancia de salud*” tesis desarrollada para optar por el grado de Master en Prevención de Riesgos Laborales en la Universidad de Miguel Hernández en España, un estudio descriptivo, cuyo objetivo es identificar lesiones potenciales derivados del riesgo de bipedestación continua, la autora llega a concluir en su tesis que la exigencia física requerida a los trabajadores por parte de sus empleadores es alta, ocasionándoles a los colaboradores en permanecer por horas en pie, adoptar posturas forzadas durante la jornada laboral, levantamiento de carga pesada, y que además la empresa cuenta con un diseño inadecuado en implementación en seguridad laboral dentro del centro laboral; los trabajadores se encuentran expuestos diariamente a altos niveles de ruido, temperaturas altas de calor que se desarrolla en el área de cocina, temperaturas húmedas y niveles fríos ubicado en el área de almacén, cortes en las manos al utilizar utensilios de cocina, resbalones y caídas causadas por los suelos húmedos y grasos (Jiménez, 2015)

### **1.3. A nivel nacional:**

En el Perú, se ha evidenciado un alto índice de incumplimiento a la normativa de seguridad y salud laboral, las empresas dedicadas a la elaboración de comidas rápidas

no han logrado implementar un sistema de gestión que ayude a prevenir accidentes laborales, así lo describen los autores:

Para la autora Pérez quien señala en su tesis titulada “*Condiciones laborales y desempeño laboral de los colaboradores de la empresa McDonald’s – Independencia 2016*” tesis desarrollada para optar por el grado de Licenciado en Administración de la Universidad César Vallejo - Perú, es un estudio descriptivo-cualitativo, cuyo objetivo es analizar la relación existente de las condiciones laborales de los trabajadores que se encuentra relacionadas entre la salud, trabajo y el desempeño laboral, llegando a concluir que en el centro laboral de comida rápida existe condiciones regulares que brinda la empresa en las condiciones ambientales, y que un 36.7% de los colaboradores no se adapta a las condiciones ambientales ofrecidas por su empleador y respecto a las condiciones ofrecida por su empleador respecto a seguridad y salud laboral el 35.0% han señalado que el sistema de seguridad ocupacional instalado en la empresa es básicamente regular. (Pérez, 2016)

Por otro lado, la autora Pacheco quien publicó un artículo denominado “*Caso McDonald’s: inspectores de Sunafil proponen esta multa por infracciones muy graves*” publicado en la página pasión por el derecho, señala que dos jóvenes quienes se encargaban de realizar su labor en la empresa de comida rápida murieron electrocutados al momento de realizar las labores de limpieza en el local de comida rápida ubicado en Pueblo Libre – Lima; y que en las investigaciones realizadas por Sunafil se concluyó de acuerdo a su marco de infracciones que la empresa cometió varias infracciones muy graves en materia de seguridad y salud laboral que son: el local de fast food (empleador) no realizó las evaluaciones de riesgo y controles periódicos de las condiciones de trabajo de sus colaboradores que la normativa de seguridad ocupacional impone, el reglamento interno de la empresa en SST no

contenía el tipo de seguridad adecuado para el desarrollo de la limpieza de las áreas de trabajo, así mismo se evidenció que la empresa no acreditó la entrega el uso de los equipos de protección personal que la normativa impone al empleador, tampoco cumplió con implementar un sistema de gestión sobre condiciones de seguridad en el área de trabajo y tampoco brindó el mantenimiento necesario que las máquinas dispensadora de bebidas gaseosas requieren (Pacheco, 2019)

Por su parte el tesista Carrasco en su tesis denominada “*Propuesta de un sistema de gestión de seguridad y salud ocupacional en la empresa de servicio Catering C&M EIRL. Cajamarca -2016*” el autor presenta como objetivo proponer un sistema de gestión de seguridad ocupacional con la finalidad de minimizar los accidentes producidos durante la jornada laboral en la empresa, esta investigación es de tipo propositivo –cuantitativo, el autor en la investigación llegó a concluir que el sistema de gestión en seguridad laboral instalado en la empresa es considerada regular, pues se ha logrado evidenciar la existe de una porcentaje de accidentes a los trabajadores que son muy habituales al momento de realizar la preparación de alimentos; accidentes que se encuentran vinculados a las quemaduras, corte con utensilios filosos de cocina, electrocución, caídas, exceso de calor; señalando además que los trabajadores desconocen o no tienen conocimiento sobre medidas preventivas en seguridad ocupacional y que la empresa nunca ha realizado las capacitaciones de prevención de riesgos que la normativa obliga a cada empleador (Carrasco, 2017)

El autor Herrera quien desarrollo su tesis denominada “*Propuesta de implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en una empresa de comida rápida saludable*” para optar por el título de Ingeniero Industrial de la Universidad Pontificia Universidad Católica del Perú, es un estudio descriptivo, teniendo como objetivo desarrollar un sistema de seguridad laboral para el local de comida rápida,

teniendo como finalidad de poder lograr contribuir en la empresa con la creación de una cultura de prevención en riesgos ocupacionales señalada en la normativa vigente, el autor concluyó que logró verificar la importancia de instalar en la empresa un sistema de gestión de control de riesgos con la finalidad de evitar accidentes laborales y exponer a los trabajadores a riesgos ocupacionales y así lograr mejorar las condiciones de trabajo de los colaboradores (Herrera, 2017)

#### **1.4. Seguridad y Salud Laboral**

El trabajo es un derecho donde toda persona está sometido al mando o autoridad del empleador y este último al pago de una remuneración, junto a ello debe existir en cualquier centro laboral las condiciones mínimas establecidas por las normativa de seguridad laboral, las cuales son brindar protección al personal de trabajo, frente a diferentes accidentes laborales que pueda ocurrir al momento del desempeño de sus labores y estos puedan estar destinadas a causar daño a la vida o salud del trabajador. En consecuencia de ello, la Organización Internacional del Trabajo se impuso retos en el ámbito de seguridad ocupacional, en donde siempre ha buscado prevenir los diferentes accidentes de trabajo y así poder brindar protección a la población trabajadora, y estos se han dado mediante la creación de normas internacionales de trabajo, siendo denominada normativa de seguridad y salud en el trabajo; normativa que ha sido la encargada de obligar al empleador a la creación e implementación de mecanismos que puedan favorecer las condiciones ambientales en los centro de trabajo, teniendo como objetivo primordial el poder prevenir futuros accidentes, lesiones, enfermedades; es decir, con la correcta implementación de las herramientas y/o mecanismos implementados en los centros laborales se logrará controlar e identificar los peligros en las diferentes áreas de trabajo; además han incentivando a

los países que son miembros de la organización que estas medidas sean adaptadas en las normas y leyes laborales (OIT, 2011).

Esto quiere decir, que mediante esta iniciativa se ha podido configurar diferentes elementos esenciales en la normativa de seguridad laboral descrito por el autor Paredes (2013), de la siguiente manera *“La seguridad y salud en el trabajo es el conjunto de normas y procedimientos técnicos en una organización institucional que busca garantizar la seguridad y salud del trabajador y de los terceros de la institución. La protección de la seguridad del trabajador abarca la integridad física, emocional, psicológica y otros; la protección a la salud comprende la prevención de los accidentes ocupacionales y las enfermedades profesionales”* (Como es citado en Del Campo, 2014, pág. 8).

En efecto, contamos con normas, leyes y reglamentos en nuestro sistema jurídico peruano, las cuales han sido impuestas obligatoriamente a todos los centros laborales, cabe señalar que esta normativa no basta con el solo cumplimiento de las normas de seguridad, lo que se busca es contar con un empleador diligente que pueda tomar las medidas que logren minimizar los riesgos laborales que pongan en peligro la vida y/o la salud del trabajador; así lo han señalado y plasmado los Jueces Supremos en el VI Plenos Jurisdiccional en Materia Laboral y Previsional (2017) *“Las medidas de seguridad y salud en el trabajo están contenidas principalmente en normas legales dispersas y normas reglamentarias del propio empleador; sin embargo, ello no desvirtúa el carácter contractual del deber de seguridad que tiene el empleador para con sus trabajadores, porque este no se agota con solo cumplir estas disposiciones legales, sino que es obligatorio que el empleador, quien controla el lugar de trabajo, tome las acciones y medidas que permitan reducir el mínimo tanto la insalubridad como la peligrosidad del centro de trabajo o de las labores que realiza el trabajador”*

## 1.5. Inspección de Trabajo

Para que las empresas logren cumplir correctamente las reglas impuestas en la normativa de seguridad y salud laboral se ha diseñado una herramienta inspectiva por parte de la Organización Internacional de Trabajo señalando que *“La administración de trabajo es un elemento clave para la reorganización de los servicios del Ministerio de Trabajo, incluyendo los servicios de una inspección de trabajo autónomo y especializada, encargado de la vigilancia y respeto de la legislación. La inspección laboral es, por tanto, parte de una administración laboral”* (OIT, 2010). Herramienta que ayudará a sancionar aquellas empresas que vulneran los derechos de los trabajadores.

La fiscalización laboral desempeña en todos los países un papel crucial en el control de prevención de riesgos y/o accidentes en el entorno laboral, y en la correcta aplicación de las normas de salud y seguridad laboral en los ambientes laborales por parte de los empleadores, es uno de los mecanismos legales que ayudará al cumplimiento normativo de las obligaciones del empresario. Por su parte, el autor Cabanellas (2009), señala al sistema de inspección laboral como: *“[...] el servicio oficial administrativo encargado de velar por el cabal cumplimiento y proponer la mejora de las leyes y reglamentaciones laborales, con la finalidad de prestaciones más seguras, estables, adecuadas a los deberes y derechos recíprocos de las partes y ajustadas al interés público de la producción y del equilibrio social”* (Como es citado en Reyes, 2018, pág. 23).

El Convenio Sobre Inspecciones de Trabajo N° 81 (1947) en su artículo 2 prescribe lo siguiente: *“El sistema de inspección del trabajo en los establecimientos industriales se aplicará a todos los establecimientos a cuyo respecto los inspectores del trabajo estén encargados de velar por el cumplimiento de las disposiciones legales relativas*

*a las condiciones de trabajo y a la protección de los trabajadores en el ejercicio de su profesión.” En efecto, el rol de las inspecciones laborales es vigilar el cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, exigir el buen cumplimiento de las normas en los centros de trabajo aplicando el ente fiscalizador las potestades otorgadas por el Estado, además se encuentran facultados en brindar asesorías a las empresas en el caso se han requeridas; por su parte el autor Bermejo (1998) ha definido a las inspecciones laborales de la siguiente manera “Se habla de actividad, función o potestad de inspección, sin excesiva precisión en este momento, para identificar unas actuaciones, más o menos genéricamente previstas en el ordenamiento jurídico, que habilitan a las administraciones públicas para llevar acabo funciones de comprobación o constatación del cumplimiento de la normativa vigente...El motivo principal de la dotación y ejercicio de estas funciones de inspección y control es, en cualquier plano, la seguridad” (Como es citado en Rojas, 2019 pág. 14).*

## **1.6. Justificación**

El Estado es el encargado de velar y garantizar a la población trabajadora seguridad laboral; es decir, verificar las condiciones laborales donde desempeñan sus tareas, debiendo tener en cuenta que los riesgos laborales son inherentes al desempeño laboral en los diferentes sectores de la industria económica donde realizan sus actividades laborales; como es el caso de los locales de comida rápida, en donde los trabajadores se encuentran expuestos a diferentes riesgos ocupacionales pudiendo sufrir lesiones, amputaciones, quemaduras en diferentes partes del cuerpo al momento de cumplir con sus labores, la exigencia física, las posturas que los colaboradores deben mantener durante la jornada laboral, caídas, cortes, amputaciones, quemaduras, contacto eléctrico, incendios, temperaturas altas de calor y por último que se encuentran expuestos a desinfectantes tóxicos al ser los mismo jóvenes que laboran en los locales

los encargados de realizar la limpieza del local, desinfectantes que afectan a la salud del trabajador y puede llegar a contraer enfermedades respiratorias de la persona e incluso afectaciones a la piel, irritaciones en la vista, entre otros, la labor realizada en este sector económico ha sido descrito por la Organización Mundial de la Salud, como un área riesgoso y que los accidentes son muy frecuentes, los empleadores no cumplen con instalar herramientas o mecanismos de protección que salvaguarden la vida de los colaboradores, el área que ha producido lesiones al ser humano es el área de cocina es un sector donde los riesgos son más letales, riesgos que llegan afectar la salud e incluso llegar hasta la muerte del colaborador al tener contacto con cocinas a gas, usos de equipos eléctrico.

Es así que, ante esta realidad florece la idea de realizar una investigación en la cual tiene como objetivo poder demostrar el rol que cumple la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral en la labor inspectiva frente a la materia de seguridad y salud laboral, verificar los procedimientos o estrategias que utilizan para la realización de esta labor y comprobar de acuerdo a las inspecciones laborales si los empleadores quienes son los encargados de brindar un ambiente sano y seguro, han implementado en su centro laboral los protocolos de seguridad, vigilancia laboral y mecanismos que utilizan para salvaguarden la vida y salud de sus empleados conforme está establecido en la normativa de seguridad laboral.

## **1.7. Formulación del problema**

¿Cuál es la labor inspectiva de la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral frente a la seguridad y salud laboral en locales de comida rápida en Lima y Trujillo, año 2019?

## **1.8. Objetivos**

### **1.8.1. Objetivo general**

- Identificar la labor inspectiva de la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral frente a la seguridad y salud laboral en locales de comida rápida en Lima y Trujillo, año 2019

### **1.8.2. Objetivos específicos**

- Describir la obligación del empleador en el marco normativo de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N° 29783, para identificar la actuación inspectiva frente al incumplimiento de la seguridad ocupacional en la Ley General de Inspección de Trabajo N° 28806.
- Identificar cuáles son los riesgos y peligros laborales que se encuentran expuestos los trabajadores en locales de comida rápida
- Analizar las inspecciones e infracciones realizadas por la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral en locales de comida rápida en el año 2019.

## **1.9. Hipótesis**

### **1.9.1. Hipótesis general**

- La labor inspectiva de Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral tiene como finalidad vigilar, exigir y adoptar las medidas necesarias para garantizar el cumplimiento de las normas de salud ocupacional en locales de comida rápida en el año 2019.

### **1.9.2. Hipótesis específicas**

- Los inspectores se encuentran facultados para ordenar la paralización de las labores en trabajadores de locales de comida rápida con el fin de prevenir riesgos laborales que puedan afectar la seguridad y salud de los trabajadores.

- Los inspectores podrán requerir al gerente o administrador del local de comida rápida la modificación de las medidas adoptadas en los locales con el fin de salvaguardar la seguridad de los trabajadores.
- En los casos de accidentes laborales en los locales de comida rápida se llevará a cabo procedimiento sancionador, donde se le impondrá sanciones por vulneración a las normas de salud ocupacional.

## CAPÍTULO II. METODOLOGÍA

### 2.1. Tipo de investigación

El tipo de investigación utilizado en el presente trabajo, se aplicará de acuerdo al desarrollo del tema planteado, siendo una herramienta muy importante permitirá analizar y/o recolectar los datos para la presente investigación; el tipo de investigación utilizada en el presente trabajo son:

- **Según el Nivel:**

Se utilizará el nivel descriptivo, se ha elegido este nivel porque va describir la situación nacional en las labores inspectivas para el cumplimiento de la normativa de seguridad y salud laboral en los locales de comida rápida, mediante la recolección de datos y fuentes que se utilizará.

- **Según el propósito:**

De acuerdo al propósito será básica, se obtendrá nuevos contenidos teóricos en la búsqueda de información y recolección de datos, con el fin de aumentar el conocimiento, que ayudará con el desarrollar en el presente trabajo.

- **Según el enfoque:**

El enfoque que utilizaremos en el presente trabajo será cualitativo, mediante el cual se hará una recopilación de diferentes aportes científicos, para luego poder relacionarlo, analizarlo e interpretarlo, con el fin de realizar una investigación descriptiva.

- **Diseño no experimental:**

El diseño utilizado es el transversal-descriptivo; es decir, con la información recabada se obtendrá conocimientos que permitirá obtener un mejor análisis de las incidencias que se presenta en la actualidad.

## 2.2. Población y muestra (Materiales, instrumentos y métodos)

- **Población:**

La población tiene como objetivo determinar las características que se encuentran ubicados en un lugar y momento determinado, en la presente investigación la población se encuentra conformada por los locales de comida rápida en el territorio peruano.

- **Muestra:**

El muestreo es de tipo no probabilística, ayudará a estudiar una pequeña parte de población encontrándose conformado por los locales de comida rápida en la ciudad de Lima y Trujillo, en el año 2019.

## 2.3. Técnicas e instrumentos de recolección y análisis de datos

A continuación, se describirá los métodos, técnicas e instrumentos que se utilizará para la recolección de datos, la cual servirá de guía para conocer aspectos generales y específicos del ente fiscalizador frente al cumplimiento de la normativa de seguridad laboral, con el fin de minimizar los accidentes en locales de comida rápida.

- **Método:** en el presente trabajo se hará uso de dos métodos:

- ✓ Método deductivo: permitirá deducir conclusiones lógicas en la obtención y análisis de información de diferentes autores, así como también de las actas inspectivas emitidas por el ente fiscalizador.
- ✓ Método exegético: al momento de estudiar y/o analizar la normativa de seguridad y salud laboral y de inspecciones laborales, se hará una interpretación que nos ayudará a visualizar el significado de cada artículo analizado y saber los beneficios que se va obtener si se cumple con su aplicación correctamente por parte del empleador.

- **Técnica:** para el desarrollo del presente trabajo las técnicas utilizadas son:
  - ✓ Análisis de legislación nacional: se recabará las normas legales de seguridad y salud laboral y de inspecciones laborales, que va permitir analizar los artículos que se encuentren vinculados en nuestro tema de investigación.
  - ✓ Análisis de documentos: permitirá recabar información teórica y/o doctrinal contenido en tesis, periódicos, artículos científicos y libros, del tema de investigación.
  - ✓ Análisis de casos: la técnica utilizada servirá para recabar las actas de infracción emitidas por el ente fiscalizador en el año 2019, la cual permitirá hacer una revisión y análisis de las inspecciones realizadas por Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral.
- **Instrumento:** para el desarrollo de cada técnica que tiene como finalidad de responder los objetivos planteado en el presente trabajo, se creará los siguientes instrumentos:
  - ✓ Cuadro de análisis de legislación nacional: permitirá analizar los artículos relevantes para el trabajo de investigación, permitirá responder a uno de nuestros objetivos.
  - ✓ Ficha Resumen: ayudará a obtener resúmenes de lecturas de diferentes dimensiones como, artículos científicos, tesis, libros, periódicos, etc., con el fin de poder responder a nuestro objetivo de la investigación realizada.
  - ✓ Cuadro resumen de análisis de casos: el instrumento utilizado para el presente trabajo permitirá tener un registro de la labor de inspecciones realizadas por el ente fiscalizador, mediante las actas inspectivas,

recomendación, advertencia y/o requerimiento impuesto en los locales de comida rápida en el año 2019.

## 2.4. Procedimiento

Para proceder con el desarrollo del presente trabajo de investigación se ha procedido a la creación de cuadro de análisis de legislación nacional, ficha resumen y cuadro de análisis de casos, el procedimiento utilizado será mediante normas, tesis, artículos científicos y/o periódicos, así como la recabación de actas de infracción; del desarrollo del trabajo de investigación se realizará de la siguiente manera:

*Figura 1*

*Matriz de técnicas, instrumentos y procedimiento de análisis de datos*

<b>Técnica</b>	<b>Instrumento</b>	<b>Procedimiento de análisis de datos</b>
Análisis de legislación nacional	Cuadro de análisis de legislación nacional	En el presente trabajo se utilizará un cuadro de análisis de legislación nacional, que nos permitirá realizar una interpretación adecuada de diferentes artículos relevantes para la investigación planteada, con el fin de lograr responder al primer objetivo planteado; el material utilizado para el desarrollo de este instrumento será la Ley N° 29783 y Ley N° 28806, la cual se ha obtenido de la plataforma virtual del Estado peruano. El análisis será realizado por la investigadora.
Análisis de documentos	Fichas de resumen	La creación y utilización de las fichas resumen, servirá de ayuda para el desarrollo de resúmenes de tesis, artículos científicos, periódicos, etc., la información obtenida estará relacionada con riesgos y peligros laborales que se encuentran expuestos los trabajadores en los locales de comida rápida; para la obtención de información (nacional e internacional), se utilizará diferentes plataformas virtuales (Google academic, OMS, OIT, Repositorio e Instituto Navarra). La recolección de la información será realizada por la misma autora.
Análisis de casos	Cuadro resumen de análisis de casos	Se creará y utilizará el cuadro de análisis de casos, con el fin de determinar las inspecciones y sanciones impuestas por el ente fiscalizador; para lograr el desarrollo del presente instrumento, la autora hizo uso de su derecho fundamental, que es el acceso a la información pública; por tanto, mediante el formulario de solicitud emitido por el ente fiscalizador, se procedió a dirigirla a la Intendencia Regional de la Libertad (SUNAFIL) vía correo electrónico (detallando en la solicitud nombre y ruc de 15 empresas dedicadas al rubro de comida rápida) y puedan proceder con la emisión de las actas inspectiva realizadas en el año

2019, con respecto, a las inspecciones de la ciudad de Lima, se realizó búsqueda en las plataformas virtuales de los diarios más circulados en el país, con el fin de poder conocer y responder nuestro último objetivo.

---

*Figura 1: Se detalla la técnica e instrumento que se utilizará en el trabajo de investigación, así como también el procedimiento de análisis de datos obtenidos.*

♣ **Aspectos éticos:**

La redacción en el presente trabajo, se está realizando respetando los derechos de autor, teniendo en cuenta las fuentes bibliográficas, con la finalidad de no ser considerado como plagio; respecto a la emisión de las actas de infracción otorgadas por la entidad fiscalizadora, la documentación será utilizada para fines académicos; asimismo, la recolección de información se está realizando en base a diferentes plataformas virtuales ubicados en: google academic, realdyc, alicia concytec, etc.

### CAPÍTULO III. RESULTADOS

El desarrollo de los resultados, consiste en la correcta interpretación de los principales hallazgos que se dará en relación a los objetivos proyectados; dichos hallazgos tienen como finalidad evaluar, analizar y/o interpretar cada artículo, con el fin de lograr responder a los objetivos planteados en el trabajo de investigación (Bernal, 2010). Por lo tanto, para comenzar a redactar los resultados más importantes, se hará uso de figuras que ayudará a describir la información utilizada y así lograr cumplir con el desarrollo de los instrumentos, llevándonos a responder correctamente nuestros objetivos específicos. Así tenemos:

- **Objetivo específico número uno:** describir la obligación del empleador en el marco normativo de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N° 29783, para identificar la actuación inspectiva frente al incumplimiento de la seguridad ocupacional en la Ley General de Inspección de Trabajo N° 28806.

**Figura 2**  
**Matriz de registro de normas**

N°	Número	Institución	Año	Título de la norma
1	Ley 29783	SPIJ	2011	Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
2	Ley 28806	SPIJ	2006	Ley General de Inspección de Trabajo

*Figura 2: Describe las normas utilizadas para el desarrollo del objetivo específico número uno.*

Para el desarrollo de la información obtenida, se analizará la Ley N° 29783, mediante el uso del instrumento del cuadro de análisis de legislación nacional, con la finalidad de verificar las obligaciones del empleador frente a la seguridad y salud de sus colaboradores.

Figura 3: Ley de Seguridad y Salud Laboral

Análisis de Legislación Nacional					
<b>Ley Número</b>	29783				
<b>Título de la Ley</b>	Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo				
<b>Año de Publicación</b>	2011				
	<b>Principios y Disposiciones de la Ley</b>	<b>Sistema de Gestión de SST</b>	<b>Obligaciones del Empleador</b>	<b>Derechos del Trabajador</b>	<b>Obligaciones del Trabajador</b>
Contenido del artículo analizado	<p><b>Principios de SST:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prevención</li> <li>- Responsabilidad</li> <li>- Cooperación</li> <li>- Información y capacitación</li> <li>- Gestión Integral</li> <li>- Atención integral de la salud</li> <li>- Consulta y participación</li> <li>- Primacía de la realidad</li> <li>- Protección</li> </ul> <p><b>Art. 1:</b> “[...] tiene como objeto promover una cultura de prevención de riesgos laborales en el país. Para ello cuenta con el deber de prevención de los empleadores [...] y la participación de los trabajadores [...] a través del diálogo social, velan por la promoción, difusión y cumplimiento de la normativa sobre la materia.”</p>	<p><b>Art. 21:</b> “Las medidas de prevención y protección dentro del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo se aplican en el siguiente orden de prioridad:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Eliminación de los peligros y riesgos. Se debe combatir y controlar los riesgos en su origen, en el medio de transmisión y en el trabajador, privilegiando el control colectivo al individual.</li> <li>b) Tratamiento, control o aislamiento de los peligros y riesgos adoptando medidas técnicas o administrativas.</li> <li>c) Minimizar los peligros y riesgos, adoptando sistemas de trabajo que incluyan disposiciones administrativas de control.</li> <li>d) Programar la sustitución progresiva y en la brevedad posible, de los procedimientos, técnicas,</li> </ul>	<p><b>Art. 49:</b> "El empleador, entre otras tiene las siguientes obligaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Garantizar la seguridad y la salud de los trabajadores en el desempeño de todos los aspectos relacionados con su labor, en el centro de trabajo o con ocasión al mismo.</li> <li>b) Desarrollar acciones permanentes con el fin de perfeccionar los niveles de protección existentes.</li> <li>c) Identificar las modificaciones que puedan darse en las condiciones de trabajo y disponer lo necesario para la adopción de medidas de prevención de riesgos laborales.</li> <li>d) Practicar exámenes médicos cada dos años, de manera obligatoria, a cargo del empleador [...] los costos de los exámenes médicos los asume el empleador [...].</li> </ul>	<p><b>Art. 72</b> “Todo Trabajador tiene derecho a comunicarse libremente con los inspectores de trabajo, aun sin la presencia del empleador.”</p> <p><b>Art. 76:</b> "Los trabajadores tienen derecho a ser transferidos en caso de accidente de trabajo o enfermedad ocupacional a otro puesto que implique menos riesgos para su seguridad y salud, sin menoscabo de sus derechos remunerativos y de categoría [...]."</p>	<p><b>Art. 74</b> "Los trabajadores o sus representantes tienen obligación de revisar los programas de capacitación y entrenamiento, y formular las recomendaciones al empleador con el fin de mejorar la efectividad de los mismos."</p> <p><b>Art. 75:</b> "Los representantes del trabajador en seguridad y salud en el trabajo participan en la identificación de los peligros y en las evaluaciones de los riesgos en el trabajo, solicitan al empleador los resultados de las evaluaciones, sugieren las medidas de control y hacen seguimiento de estas en caso de no tener respuesta satisfactoria, pueden recurrir a la autoridad administrativa de trabajo."</p> <p><b>Art. 79:</b> "En materia de prevención de riesgos</p>

	<p><b>Art. 2.</b> “La presente Ley es aplicable a todos los sectores económicos y de servicios; comprende a todos los empleadores y los trabajadores bajo el régimen laboral de la actividad privada en todo el territorio nacional [...]”</p>	<p>medios, sustancias y productos peligrosos por aquellos que produzcan un menor o ningún riesgo para el trabajador.</p> <p>e) En último caso, facilitar equipos de protección personal adecuados, asegurándose que los trabajadores los utilicen en forma correcta.”</p> <p><b>Art. 35:</b> “Para mejorar el conocimiento sobre la seguridad y salud laboral, el empleador debe:</p> <p>a) Entregar a cada trabajador copia del reglamento interno de Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>b) Realizar no menos de cuatro capacitaciones al año en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>c) Adjuntar al contrato de trabajo la descripción de las recomendaciones de Seguridad y Salud en el Trabajo.</p> <p>d) Brindar facilidades económicas y licencias con goce de haber para la participación de los trabajadores en cursos de formación de la materia.</p>	<p>e) Garantizar que las elecciones de los representantes de los trabajadores se realicen a través de organizaciones sindicales; y en su defecto a través de elecciones democráticas de los trabajadores.</p> <p>f) Garantizar el real y efectivo trabajo del comité paritario de seguridad y salud en el trabajo, asignando los recursos necesarios.</p> <p>g) Garantizar, oportuna y apropiadamente, capacitaciones y entrenamiento en seguridad y salud en el centro y puesto de trabajo o función específica, tal como se señala a continuación</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Al momento de la contratación, cualquiera sea la modalidad o duración.</li> <li>2. Durante el desempeño de la labor.</li> <li>3. Cuando se produzcan cambios en la función o puestos de trabajo o en la tecnología.” <p><b>Art. 50:</b> “El empleador aplica las siguientes medidas de prevención de los riesgos laborales:</p> <p>a) Gestionar los riesgos, sin excepción, eliminándolos en</p> </li></ol>		<p>laborales, los trabajadores tienen las siguientes obligaciones:</p> <p>a) Cumplir con las normas, reglamentos e instrucciones de los programas de seguridad y salud laboral.</p> <p>b) Usar adecuadamente los instrumentos y materiales de trabajo, así como los equipos de protección personal y colectiva, siempre y cuando hayan sido previamente informados y capacitados sobre su uso.</p> <p>c) No operar o manipular equipos, maquinarias, herramientas u otro elemento para los cuales no hayan sido autorizados.</p> <p>d) Cooperar y participar en el proceso de investigación de los accidentes de trabajo y de las enfermedades ocupacionales cuando la autoridad competente lo requiera o cuando, a su parecer, los datos ayuden al esclarecimiento de las causas que los originaron.</p> <p>e) Someterse a exámenes médicos a que estén obligados por norma expresa, siempre y cuando se</p>
--	--	---	---	--	---

		<p>e) Elaborar un mapa de riesgos con la participación de la organización sindical, representantes de los trabajadores, delegados y el comité de Seguridad y Salud en el Trabajo, el cual debe exhibirse en un lugar visible.”</p> <p><b>Art. 40:</b> La evaluación, vigilancia y control de la seguridad y salud en el trabajo comprende procedimientos internos y externos a la empresa, que permite evaluar con regularidad los resultados logrados [...]</p>	<p>su origen y aplicando sistema de control a aquellos que no se puedan eliminar.</p> <p>b) El diseño de los puestos de trabajo, ambientes de trabajo, la selección de equipos y métodos de trabajo, la atenuación del trabajo monótono y repetitivo, todos estos deben estar orientados a garantizar la salud y seguridad del trabajador.</p> <p>c) Eliminar las situaciones y agentes peligrosos en el centro de trabajo o con ocasión del mismo y, si no fuera posible, sustituirlas por otras que entrañen menor peligro.</p> <p>d) Integrar los planes y programas de prevención de riesgos laborales a los nuevos conocimientos de las ciencias, tecnologías, medio ambiente, organización del trabajo y evaluación de desempeño en base a condiciones de trabajo.</p> <p>e) Mantener política de protección colectiva e individual.</p> <p>f) Capacitar y entrenar anticipada y debidamente a los trabajadores.”</p>		<p>garantice la confidencialidad del acto médico.</p> <p>f) Participar en los organismos paritarios, en los programas de capacitación y otras actividades destinadas a prevenir los riesgos laborales que organice su empleador o la autoridad administrativa de trabajo, dentro de la jornada laboral.</p> <p>g) Comunicar al empleador todo evento o situación que ponga o pueda poner en riesgo su seguridad y salud o las instalaciones físicas, debido adoptar inmediatamente, de ser posible, las medidas correctivas del caso sin que genere sanción de ningún tipo.</p> <p>h) Reportar a los representantes o delegados de seguridad, de forma inmediata, la ocurrencia de cualquier incidente, accidente de trabajo o enfermedad profesional.</p> <p>i) [...].”</p>
--	--	--	---	--	--

		<p><b>Art. 55:</b> "El empleador controla y registra que solo los trabajadores, adecuados y suficientemente capacitados y protegidos, accedan a los ambientes o zonas de riesgo."</p> <p><b>Art. 56:</b> "El empleador prevé que las exposiciones a los agentes físicos, químicos, biológicos, ergonómicos y psicosociales concurrentes en el centro de trabajo no generen daños en la salud de los trabajadores."</p> <p><b>Art. 57:</b> "El empleador actualiza la evaluación de riesgos una vez al año como mínimo o cuando cambien las condiciones de trabajo o se hayan producido daño a la salud y seguridad en el trabajo. Si los resultados de la evaluación de riesgos lo hacen necesario, se realizan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Controles periódicas de la salud de los trabajadores y de las condiciones de trabajo para detectar situaciones potencialmente peligrosas.</li> <li>b) Medidas de prevención, incluidas las relacionadas con los métodos de trabajo y de producción, que garanticen un mayor nivel de</li> </ul>		
--	--	--	--	--

		<p>protección de la seguridad y salud de los trabajadores.”</p> <p><b>Art. 58:</b> "El empleador realiza una investigación cuando se haya producido daños a la salud de los trabajadores o cuando aparezcan indicios de que las medidas de prevención resultan insuficientes, a fin de detectar las causas y tomar las medidas correctivas al respecto [...].”</p> <p><b>Art. 60:</b> "El empleador proporciona a sus trabajadores equipos de protección personal adecuados, según el tipo de trabajo y riesgo específico presentes en el desempeño de sus funciones [...].”</p> <p><b>Art. 63:</b> "El empleador establece las medidas y da instrucciones necesarias para que, en caso de un peligro inminente que constituya un riesgo importante o intolerable para la salud de los trabajadores, estos puedan interrumpir sus actividades, e incluso, si fuera necesario, abandonar de inmediato el domicilio o lugar físico donde se desarrollan las labores. No se pueden reanudar las labores mientras el riesgo no se haya reducido o controlado.”</p> <p><b>Art. 103:</b> "En materia de seguridad y salud en el trabajo,</p>		
--	--	--	--	--

			la entidad empleadora principal responde directamente por las infracciones que, en su caso, se cometan por el incumplimiento de la obligación de garantizar la seguridad y salud de los trabajadores, personal que prestan servicios, personal bajo modalidad formativas laborales, visitantes y usuarios, los trabajadores de las empresas y entidades contratistas y subcontratistas que desarrollen actividades en sus instalaciones."		
Comentarios	Los principios y disposiciones de la Ley tienen como finalidad dar protección y velar por el bienestar de los trabajadores, frente a cualquier riesgo laboral que se presente en el área de trabajo, su aplicación rige para empleadores y trabajadores del sector económico privado y público.	En cada centro laboral, debe existir un sistema de gestión en seguridad y prevención de riesgos, que tiene como finalidad el lograr controlar futuros riegos o peligros que pueda existir, así como también impulsa a los empleadores en mantener informados y capacitados de acuerdo al área donde laboran.	La presente norma, obliga al empleador a capacitar a sus trabajadores, realizar las debidas evaluaciones de riesgos, instalar un sistema de prevención, brindar equipos de protección de acuerdo al área que laboran los colaboradores; siendo la empresa responsable en caso de incumplir con lo dispuesto en la normativa.	La norma de seguridad y salud laboral, prevé mecanismos a favor del trabajador con el objetivo de facultar al colaborador en acudir y denunciar ante la entidad correspondiente en el caso de irregularidades u omisión al sistema de gestión y salud laboral.	Los trabajadores se encuentran obligados en asistir a las capacitaciones programadas por la empresa, participar conjuntamente con su empleador en las evaluaciones e identificación riesgos y así puedan lograr tener un lugar de trabajo seguro.

*Nota: El cuadro de análisis de legislación nacional, fue realizado por la propia autora.*

La normativa analizada tiene como fin promover ante los empleadores una cultura de prevención de riesgos laborales, que puedan suscitarse en el desarrollo de las actividades labores que realizan los colaboradores y estos puedan ser perjudiciales a la salud e integridad del colaborador, debiendo ser aplicable la normativa a todos los sectores económicos, obligando además a los empleadores a tomar las medidas prescritas en la norma y el deber de brindar protección a todos los trabajadores que realizan sus labores en el sector privado o público.

La norma de seguridad y salud en el trabajo, tiene como finalidad que las empresas evalúen, reconozcan y controlen los riesgos que puedan presentarse en el presente y/o futuro en un centro laboral, riesgos o peligros que expongan la salud y vida de los trabajadores; es decir, que no basta que la empresa cuente con un sistema de gestión, sino que se requiere que el empleador tenga liderazgo y compromiso en brindar un ambiente de trabajo seguro.

Siguiendo el análisis del marco de la normativa de seguridad y salud laboral, todo trabajador tiene derecho a comunicarse con los inspectores de la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral sin contar con restricción por parte del empleador, comunicación que servirá de ayuda a la culminación de las inspecciones realizadas, otro de sus derechos es solicitar a su empleador el cambio de puesto en caso de ser perjudicial para la salud del colaborador; así como también, prevé obligaciones a cada trabajador asistir a diferentes capacitaciones organizadas por el empleador y conjuntamente identificar los posibles riesgos ubicados en el centro laboral.

Finalmente, vamos a analizar la Ley N° 28806 – Ley General de Inspección de Trabajo – en el siguiente cuadro de análisis de legislación nacional, se procede en analizar la actuación inspectiva del ente fiscalizador en caso de incumplimiento a la seguridad y salud laboral, por parte del empleador.

Figura 4: Ley General de Inspección de Trabajo

Análisis de Legislación Nacional			
<b>Ley Número</b>	28806		
<b>Título de la Ley</b>	Ley General de Inspección de Trabajo		
<b>Año de Publicación</b>	2006		
	<b>Principio de la Ley</b>	<b>Facultades de los Inspectores</b>	<b>Labor Inspectiva</b>
	<p><b>Art. 2:</b>                      "1. Legalidad; con sometimiento pleno a la Constitución Política del Estado, las leyes, reglamento y demás normas.                      2. Primacía de la realidad; en caso de discordancia, entre el hecho constatado y los hechos reflejados en los documentos formales debe siempre privilegiarse los hechos constatados.                      3. Imparcialidad y objetividad; sin que medie ningún tipo de interés directo o indirecto, personal o de terceros que pueda perjudicar a cualquiera de las partes involucradas en la actividad inspectora.                      4. Equidad; debiendo dar igual tratamiento a las partes, sin conceder a ninguna de ellas ningún privilegio [...].                      5. Autonomía técnica y funcional, de los servidores con función inspectiva en el ejercicio de sus competencias, garantizándose su independencia frente a cualquier influencia externa indebida.                      6. Jerarquía, con sujeción a las instrucciones y criterios técnicos interpretativos establecidos por la Autoridad Central del Sistema de Inspección del Trabajo para el desarrollo de la función inspectiva, así como cumpliendo las funciones encomendadas por los directivos y responsables de la inspección del trabajo, en atención a las competencias establecidas normativamente (a nivel nacional, regional o local).</p>	<p><b>Art. 5:</b> “En el desarrollo de las funciones de inspección, los inspectores del trabajo que estén debidamente acreditados, están investidos de autoridad y facultados para:                      1. Entrar libremente a cualquier hora del día o de noche, y sin previo aviso, en todo centro de trabajo establecimiento o lugar sujeto a inspección y a permanecer en el mismo.                      [...].                      5. Adoptar en su caso, una vez finalizada las diligencias inspectiva, cualesquiera de las siguientes medidas:                      [...].                      5.4.-Requerir al sujeto inspeccionado que, en un plazo determinado, lleve a efecto las modificaciones que sean precisas en las instalaciones, en el montaje o en los métodos de trabajo que garantice el cumplimiento de las disposiciones relativas a la salud o seguridad de los trabajadores.                      5.5 Iniciar procedimiento sancionador mediante la extensión de actas de infracción o de infracción por obstrucción a la labor inspectiva.                      5.6 Ordenar la paralización o prohibición inmediata de trabajos o tareas por inobservancia de la normativa sobre prevención de riesgos laborales, de concurrir riesgos grave e inminente para la seguridad o salud de los trabajadores.”</p>	<p><b>Art. 11:</b> “Las actuaciones inspectiva de investigación se desarrollan mediante visita de inspección a los centros y lugares de trabajo, mediante requerimiento de comparecencia del sujeto inspeccionado ante el inspector actuante [...].”  <b>Art. 12:</b> “Las actuaciones inspectiva pueden tener su origen en alguna de las siguientes causas:                      a) [...]                      b) Por denuncia                      c) Por decisión interna del Sistema de Inspección del Trabajo                      e) [...]                      f) A petición de los empleadores y trabajadores, así como las organizaciones sindicales y empresariales, en las actuaciones de información y asesoramiento técnico sobre el adecuado cumplimiento de la norma.”  <b>Art. 13:</b>” [...] Las actuaciones de investigación o comprobación deben realizarse en el plazo que se señale en cada caso concreto, sin que, con carácter general, puedan dilatarse más de treinta días hábiles, salvo que la dilación sea por causa imputable al sujeto inspeccionado. Cuando sea necesario o las circunstancias así lo aconsejen, puede autorizarse la prolongación de las actuaciones comprobatorias por el tiempo necesario hasta, su finalización, excepto en los</p>

7. Eficacia, actuando con sujeción a los principios de concepción única e integral del Sistema de Inspección del Trabajo, especialización funcional, trabajo programado y en equidad.

8. Unidad de función y de actuación, desarrollando los inspectores de trabajo, la totalidad de las acciones que tienen comisionadas no obstante su posible especialización funcional.

9. Confidencialidad, debiendo considerar absolutamente confidencialidad el origen de cualquier queja o denuncia que dé a conocer una infracción a las disposiciones legales, sin manifestar al empleador o a su representante que la visita de inspección se ha efectuado por denuncia.

10. Lealtad, a la Constitución, las leyes, reglamentos, las resoluciones y a los objetivos de las políticas sociolaborales del Estado.

11. Probidad, debiendo respetar las disposiciones normativas que regulan la función inspectora u ajustar estrictamente a los hechos constatados durante las actividades de inspección.

12. Sigilo profesional, absteniéndose de divulgar, aun después de haber dejado el servicio, la información, procedimientos, libros, documentos, datos o antecedentes conocidos como ocasión de las actividades inspectiva, así como los secretos comerciales, de la fabricación o método de producción que puedan conocerse en el desempeño de las funciones inspectiva.

13. Honestidad, honrando la función inspectora y absteniéndose de incurrir en actos que sean para beneficio propios o de terceros.

14. Celeridad, para que las diligencias inspectiva sean lo más dinámicas posibles, evitando trámites

casos cuya materia sea seguridad y salud en el trabajo.”

**Art. 14:** “[...] Cuando el inspector actuante compruebe la existencia de una infracción al ordenamiento jurídico [...] en materia de prevención de riesgos laborales, requerirá que se lleven a cabo las modificaciones necesarias en las instalaciones, en el montaje o en el método de trabajo para garantizar el derecho a la seguridad y salud de los trabajadores. Los requerimientos que se practiquen se entienden siempre sin perjuicio de la posible extensión de acta de infracción y de la sanción que, en su caso, pueda imponerse.”

**Art. 15** “Cuando los inspectores comprueben que la inobservancia de la normativa sobre prevención de riesgos laborales implica, a su juicio, un riesgo grave e inminente para la seguridad y salud de los trabajadores podrán ordenar la inmediata paralización o prohibición de los trabajos [...]. Las órdenes de paralización de trabajos por riesgo grave e inminente, serán inmediatamente ejecutadas y se formalizarán en una Acta de paralización o prohibición de trabajos o por cualquier otro escrito fehaciente con notificación inmediata al sujeto responsable.”

**Art. 31:** “Constituyen infracciones administrativas en materia de [...] seguridad y salud en el trabajo [...] los incumplimientos de las obligaciones contenidas en las leyes de la materia y convenios colectivo, mediante acción u omisión de los distintos sujetos responsables, previstos y sancionados conforme a Ley.” Art.

**Art. 34.1** “Son infracciones administrativas en

	o dilaciones innecesarias que dificulten el desarrollo.”		<p>materia de seguridad y salud en el trabajo los incumplimientos de las disposiciones legales de carácter general aplicables a todos los centros de trabajo, [...]”</p> <p><b>Art. 37:</b> “Las infracciones de acuerdo a su gravedad serán determinadas en el Reglamento de la Ley, teniendo en consideración su incidencia en el riesgo del trabajador, respecto de su vida, integridad física y salud [...]”</p> <p><b>Art. 38:</b> “Las sanciones a imponer por la comisión de infracciones de las normas legales en materia de [...] seguridad y salud en el trabajo a la que se refiere la presente Ley, se graduarán atendiendo a los siguientes criterios generales</p> <p>a) La gravedad de la falta cometida. b) Número de trabajadores afectados.”</p> <p><b>Art. 50:</b> “El Ministerio de Trabajo y Promoción del Empleo oficiará al Ministerio Público la posible existencia de ilícitos penales, en los casos que así pueda apreciarse de la verificación de hechos constitutivos de infracción, durante el trámite del procedimiento sancionador.”</p>
Comentario:	Para el desarrollo de las inspecciones laborales, los inspectores se encuentran sujetos a los principios anteriormente descritos. Con la finalidad, de ser aplicados en las relaciones laborales.	El Estado brinda facultades al ente fiscalizador, con el objeto de velar por la seguridad y salud laboral del trabajador, encontrándose facultado para adoptar las medidas necesarias para el correcto cumplimiento.	Las inspecciones realizadas, son con la finalidad de verificar que el empleador cumpla con las medidas impuestas por la normativa de seguridad laboral, en caso de verificar incumplimiento, se interpondrán la sanción de acuerdo a lo dispuesto por la normativa de inspección laboral.
<p><i>Nota: El presente cuadro de análisis de legislación nacional, fue elaborado por la autora.</i></p>			

En el margen de prevención de riesgos laborales y con la finalidad de dar cumplimiento a las obligaciones del empleador, se requiere de un sistema de vigilancia y control, en donde el Estado ha creado dicha normativa para el desarrollo de las inspecciones laborales, que se encuentran bajo diferentes principios y que ayudará a regir al sistema de fiscalización en las diferentes relaciones labores. En ese contexto, las inspecciones de trabajo forman parte importante en el sistema laboral, su obligación del ente fiscalizador, es velar por el buen cumplimiento y aplicación de la normativa de seguridad y salud laboral, además de contar con potestad sancionadora en caso de incumplimiento. La sanción que aplica el ente fiscalizador, es una sanción administrativa que se dará de acuerdo a la falta cometida por el empleador, y se graduará atendiendo: la gravedad de la falta cometida y el número de trabajadores que hayan sido afectados ale momento de realizar las actividades laborales, además tiene la potestad de poder ordenar otras sanciones que se encuentran indicadas en la norma.

Del mismo modo, la Ley de Inspecciones Labores faculta al inspector a realizar las visitas inopinadas; es decir, el inspector podrá realizar cualquier diligencia a la empresa con la finalidad de corroborar el cumplimiento de las obligaciones que tiene el empleador relacionadas a las condiciones laborales de los trabajadores en materia de seguridad laboral, verificar la correcta implementación de los protocolos de bioseguridad, los mecanismo de prevención y el correcto uso de los equipos de protección personal de acuerdo al área de trabajo.

- **Objetivo específico número dos:** Identificar cuáles son los riesgos y peligros laborales que se encuentran expuestos los trabajadores en locales de comida rápida. Para el logro del presente objetivo, se hizo uso de una serie de artículo ubicados en las plataformas virtuales, artículo que se detalla en la siguiente figura.

**Figura 5.**

**Matriz de registro de recolección de información**

Nº	Base de Datos	Autor/Autores	Año	Título de artículo de investigación
1	Instituto Navarra	Comisión Sectorial de Servicio del Instituto Navarra de Salud Laboral	2007	Riesgos y Medidas Preventivas – Restaurantes y Establecimiento de Bebidas.
2	Google academic	Tau, Pam	2012	Enciclopedia de salud y Seguridad en el Trabajo - Hoteles y Restaurantes.
3	Repositorio	Escobar, Gabriela	2014	Propuesta de Implementación de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional Dirigido a Reducir Riesgos Físicos para Restaurante San Telmo Ubicado en la Av. Portugal 440 y Av. Eloy Alfaro en la Ciudad de Quito.
4	Google academic	Pérez, Analy	2016	Condiciones Laborales y Desempeño Laboral de los Colaboradores de la Empresa MCDonald- Independencia, 2016.
5	Google academic	Herrera, Joseph	2017	Propuesta de Implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en una Empresa de Comida Rápida.
6	OIT	OIT	2017	Inspección de Seguridad y Salud en el Trabajo.
7	Google academic	Urrejola, Daniel	2018	Plan de Gestión de Riesgos en Salud Ocupacional Producida por el Uso de Cocinas Industriales en el Local de Comida Rápida “Potatoes & Cheese”. Ubicado en el Cantón Guayaquil Provincia de Guayas.
8	Google academic	Viveros, Yuri	2018	Caracterización de Riesgos Laborales Presentes en el Cargo de Auxiliar de Cocina de los Restaurantes Ubicados en la Plaza Central de Suba.
9	OISS	OISS	2019	Riesgos en Locales de Comida Rápida.

*Figura 5: Describe el registro de recolección de información, para el desarrollo del objetivo número dos.*

La información recabada, tiene como finalidad dar respuesta a los riesgos y peligros que se encuentran expuestos los trabajadores que realizan actividades en las diversas áreas de los locales de comida rápida. En primer lugar, es importante conocer y entender la diferencia entre un riesgo y peligro que puede surgir en un puesto o lugar de trabajo; diferencia que es detallado por la OIT.

*Figura 6: Diferencia entre riesgo y peligro*

<b>Ficha resumen</b>	
<b>Autor</b>	Organización Internacional de Trabajo
<b>Título</b>	Inspección de Seguridad y Salud en el Trabajo
<b>Ciudad - País</b>	Argentina
<b>Fecha de publicación</b>	2017
<b>Número de página</b>	119 a 122
<b>Resumen</b>	[...] resulta importante tener presente la diferencia que existe en peligro y riesgo, [...] peligro se concibe “como cualquier clase de fuente, acto o situación con potencialidad para dañar o afectar negativamente la seguridad y salud de una persona [...] los peligros pueden ser agentes (polvo, ruido, humos, etc.), condiciones (pisos húmedos, obstáculos en las vías de circulación, etc.) o actividades (trabajos en altura, manipulación manual de cargas, etc.). [...] identificar peligros que puedan existir en un determinado lugar de trabajo se puede mencionar (químicos, biológicos, físicos, asociados con la gravedad, psicológicos, asociados con la ergonomía y los métodos de trabajo). La noción de riesgo combina la probabilidad de ocurrencia de un evento, peligro o exposición y la gravedad del daño que un trabajador puede sufrir como consecuencia de estos”.

*Nota: El cuadro ficha resumen, fue elaborado por la propia autora*

Aunque peligro y riesgo puedan estar relacionadas, la OIT indica que se debe tener en cuenta que aquellos conceptos no tienen ninguna similitud; es decir, que los peligros son aquellas situaciones encontradas en un lugar de trabajo que puede ocasionar daño a la salud, integridad física del trabajador, como en el rubro de empresas dedicadas a la elaboración de comida rápida, el peligro en el local, estaría conformado por la húmeda en los pisos, el vapor de la cocina, el uso de utensilios

eléctricos, dispensadores de gaseosa, cocinas a gas, aceites caliente, agua hirviendo, etc. Ahora bien, la OIT describe que un riesgo laboral es la posibilidad de ocurrir una exposición que ponga en peligro la vida, salud del trabajador; es decir, el piso resbaloso genera la posibilidad de una fractura en la pierna, el vapor de las cocinas generaría problemas en la salud del trabajador, etc.

Por tanto, para tener un enfoque más claro sobre riesgo laboral que todo trabajador se encuentra expuesto en un área de trabajo, en la siguiente descripción se procede a detallar cuáles serían los riesgos más frecuentes que exponen al trabajador en el rubro de la industria alimentaria.

*Figura 7: Riesgo laboral en locales de comida*

<b>Ficha resumen</b>	
<b>Autor</b>	Comisión Sectorial de Servicios del Instituto Navarra de Salud Laboral
<b>Título</b>	Riesgos y medidas preventivas
<b>Ciudad - País</b>	España- Navarra
<b>Fecha de publicación</b>	2007
<b>Número de página</b>	15 y 16
<b>Resumen</b>	<p>“[...] todo trabajo puede entrañar un riesgo laboral, en el caso de restaurantes y establecimiento de bebidas estos riesgos serán distintos según la tarea a realizar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seguridad: caídas por resbalones o tropiezo, contacto electrónico directos e indirectos, golpes contra objetos mobiliario, cortes, pinchazos, heridas de mano y brazo, quemaduras.</li> <li>• Higiene: Exposición a contaminantes químicos, físicos y biológicos.</li> <li>• Ergonomía y organización: manejo manual de cargas, movimientos repetidos, posturas de trabajo, estrés”</li> </ul>

*Nota: El cuadro ficha resumen, fue elaborado por la propia autora*

El sector de la industria dedicada a la elaboración de alimentos, los factores de riesgos se darán según las labores que realiza el colaborador en cada área;

exponiendo al trabajador a diferentes peligros que serán perjudicial a la salud e integridad física del trabajador, impidiendo que su desempeño laboral sea eficiente. Los puestos y/o áreas de trabajo ubicados en locales de comida, que exponen la vida y/o salud del trabajador a diferentes riesgos laborales se encuentran ligado al área de cocina, lugar donde cada trabajador está expuesto a diferentes riesgos laborales, por la misma actividad que ellos realizan.

*Figura 8: Riesgo físicos en locales de comida*

<b>Ficha resumen</b>	
<b>Autor</b>	Pam Tau Lee
<b>Título</b>	Hoteles y Restaurantes
<b>Ciudad - País</b>	No señala
<b>Fecha de publicación</b>	2012
<b>Número de página</b>	2, 3 y 4
<b>Resumen</b>	<p>“Un restaurante puede variar en tamaño: desde un pequeño local de comida hasta restaurante de un gran hotel [...]. Cocinas: en las cocinas ocurren varios tipos de accidentes como quemaduras con freidoras, resbalones a causa de la grasa en el suelo o cortes con cuchillos. Máquinas, cuchillo y aparatos para cortar: el uso indebido puede provocar cortes, aprisionamiento de miembros en piezas móviles o descargar eléctricas [...]. Hornos y fogones: las freidoras son otro aparato común en las cocinas, empleadas para fritura de carnes y verduras. El mayor peligro que entrañan son las quemaduras en la piel por salpicadura de grasa calientes [...]. Productos de limpieza: los productos empleados pueden causar quemaduras en la piel y lesiones en los ojos [...]”.</p>

*Nota: El cuadro ficha resumen, fue elaborado por la propia autora*

Son llamados restaurantes aquellos que se encuentran instalados en un gran hotel o simplemente aquellos instalados en locales pequeños, que se dedican a la elaboración de comidas denominadas “comidas rápidas”, quienes hacen uso de equipos como freidoras, hornos, fogones, entre otros; la labor realizada por los cocineros ocasionará que se encuentre expuestos a quemaduras, cortes, descargas eléctricas o resbalones.

Se tiene que, en el área de cocina, lugar donde se realiza la preparación de alimentos y el lavado de utensilios, exponen al trabajador a tener contacto con máquinas eléctricas, que al no tener el mantenimiento adecuado, provocará accidentes eléctricos, el uso de desinfectantes es otro de los factores que va generar enfermedades a la salud del trabajador.

*Figura 9: Riesgo en las condiciones de seguridad en locales de comida rápida*

<b>Ficha resumen</b>	
<b>Autor</b>	Organización Iberoamericana de Seguridad Social
<b>Título</b>	Riesgos en locales de comida rápida
<b>Ciudad - País</b>	España
<b>Fecha de publicación</b>	2019
<b>Número de página</b>	2 al 5
<b>Resumen</b>	“En los locales de comida rápida, puede ocasionar los siguientes riesgos laborales: “Riesgos ligados a las condiciones de seguridad, carga física (esfuerzos físicos, posturas forzadas), caídas al mismo nivel (suelos sucios, resbaladizos, irregulares o con abertura, falta de iluminación) uso de picadores, cortadores, cuchillos, hachas, latas, vidrios, quemaduras (contacto directo con superficies, objetos o gases calientes, hornos freidoras, etc), contacto eléctrico (instalaciones eléctricas defectuosas, máquinas o herramientas dañadas), incendios (presencia de materiales inflamables sólidos, líquidos y gases)”.

*Nota: El cuadro ficha resumen, fue elaborado por la propia autora*

Es así, los trabajadores de locales de comida rápida se encuentran expuestos diferentes riesgos laborales, es un rubro donde los peligros son inherentes a la labor del trabajador, siendo otro factor de riesgo la falta de iluminación, ventilación, las posturas forzadas en el área de cocina, levantamiento de cajas pesadas, los despachadores de comida realizar el trabajo a pie postura que con el tiempo puede causar daños a la salud del trabajador.

Ahora bien, no solo en el área de cocina el colaborador se encuentra expuesto a riesgos y/o peligros laborales, existe otro tipo de riesgo laboral que también afecta a

la salud e integridad física de trabajador; detalle que se realiza en la siguiente ficha resumen.

*Figura 10: Enfermedades musculares en locales de comida rápida*

<b>Ficha resumen</b>	
<b>Autor</b>	Daniel Emilio Urrejola Ruiz – Tagle
<b>Título</b>	Plan de Gestión de Riesgos en Salud Ocupacional Producida por el Uso de Cocinas Industriales en el Local de Comida Rápida “Potatoes & Cheese”. Ubicado en el Cantón Guayaquil Provincia de Guayas.
<b>Ciudad - País</b>	Santa Elena – Ecuador
<b>Fecha de publicación</b>	2018
<b>Número de página</b>	16, 23 y 24
<b>Resumen</b>	<p>“La nueva tendencia de comida rápida en el mercado ecuatoriano ha tenido una gran acogida [...] exigiendo que crezca exponencialmente el área de cocina permitiendo atender a más clientes, aumentando la producción por lo que se requiere de mayor número de personal [...] dentro del grupo de trabajadores de locales de comida rápida se ha detectado las siguientes enfermedades:</p> <p>Dolor de espalda (dolores de hombro, cuello y cintura son de los más reportados).</p> <p>Malestares gastrointestinales (inflamación, estreñimiento y dolor abdominal).</p> <p>Respiratorias (por exposición a sustancias principalmente los vapores de aceite y la exposición a los químicos de limpieza de la indumentaria de cocina)”</p>

*Nota: El cuadro ficha resumen, fue elaborado por la propia autora*

Los trabajadores que laboran en locales de comida rápida, ha generado que realicen el doble de esfuerzo en la preparación de los alimentos, y con el tiempo ha ocasionado al personal de trabajo enfermedades musculares relacionadas con la espalda, hombro, cuello, dolores abdominales, dolores en los pies, entre otros; derivadas de las posturas forzadas y/o repetitivas, sin dejar de lado aquellas enfermedades respiratorias que presenta los trabajadores, causadas al inhalar por demasiado tiempo el vapor del aceite que utilizan para la preparación de alimentos y esto como consecuencia de una inadecuada o falta de ventilación en el local.

Figura 11: Riesgo biológicos y ergonómicos en locales de comida rápida

<b>Ficha resumen</b>	
<b>Autor</b>	Gabriela Escobar
<b>Título</b>	Propuesta de implementación de un manual de seguridad y salud ocupacional dirigido a reducir riesgos físicos para el restaurante San Telmo ubicado en la Av. Portugal 440 y Av. Eloy Alfaro en la ciudad de Quito.
<b>Ciudad - País</b>	Chile
<b>Fecha de publicación</b>	2014
<b>Número de página</b>	16 y 17
<b>Resumen</b>	<p>Los riesgos pueden ocasionar un accidente que afecte la integridad del empleado [...], así tenemos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) Riesgos biológicos, podrán causar enfermedades a corto o largo plazo en el personal, por contaminación al estar en contacto con el mismo: bacterias, virus, hongos, etc.</li> <li>b) Riesgos Ergonómicos: Riesgos que adquiere el trabajador con herramientas pesadas o no diseñadas para manipulación; lo que ocasiona a largo plazo, desordenes de los músculos y esqueleto del operador.</li> </ul>

*Nota: El cuadro ficha resumen, fue elaborado por la propia autora*

Otra de las causas que afectan a la salud del trabajador son aquellos denominados riesgos biológicos, pueden causar enfermedades y/o alergias a los trabajadores a causa de una mala práctica por parte del empleador, es decir la falta e inadecuada fumigación, ventilación y/o limpieza va generar la creación de hongos, roedores e insectos en el lugar de trabajo, exponiendo a los colaboradores a una diversidad de enfermedades.

Por otro lado, se encuentra los riesgos ergonómicos, sucesos que el trabajador adquiere con el tiempo desarrollando dolores musculares, en la mano, brazo, codo, pies, cuello y/o espalda, dolores causados por la continuidad repetitiva del mismo trabajo o posturas forzado que realizada el trabajador, es decir por la actividad frecuente que desempeñan.

*Figura 12: Riesgos musculoesqueléticas y respiratorias en locales de comida rápida*

<b>Ficha resumen</b>	
<b>Autor</b>	Yuri Viveros García
<b>Título</b>	Caracterización de riesgos laborales presentes en el cargo de auxiliar de cocina de los restaurantes ubicados en la plaza central de Suba.
<b>Ciudad - País</b>	Bogotá
<b>Fecha de publicación</b>	2018
<b>Número de página</b>	17
<b>Resumen</b>	Las enfermedades musculoesqueléticas y respiratorias se encuentran entre los tipos más corrientes de enfermedades relacionadas con el trabajo, rara vez es posible demostrar que estas enfermedades se originan únicamente por el trabajo. A través del tiempo son acumulativos donde se pueden producir lesiones osteomusculares en columna cervical, dolores musculares tensión retracción muscular (cervicalgia, tendinitis de codos, túnel de carpo [...]).

*Nota: El cuadro ficha resumen, fue elaborado por la propia autora*

Ahora bien, los riesgos no siempre estarán relacionadas en el área de cocina como son las quemaduras, choques eléctricos, cortes, caídas, entre otros. Si no, que se estarán dando en los problemas musculares de los colaboradores; es decir, aquellos que estará relacionado a los dolores en la espalda, mano, pies, columna, cuello, etc. afectación que impedirá al trabajador seguir desempeñando habitualmente su labor y como se ha indicado anteriormente, dichas enfermedades se producen por la actividad repetitiva o llamada posturas forzadas e inadecuadas.

*Figura 13: Riesgos ambientales, químicos y psicosociales en locales de comida rápida*

<b>Ficha resumen</b>	
<b>Autor</b>	Joseph Herrera Gonzales
<b>Título</b>	Propuesta de implementación de un sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo en una empresa de comida rápida saludable.
<b>Ciudad - País</b>	Lima – Perú
<b>Fecha de publicación</b>	2017
<b>Número de página</b>	16

**Resumen**

"Los riesgos profesionales pueden calificarse en riesgos de operación que hacen referencia a los riesgos inherentes a las funciones asignadas y los riesgos ambientales o entorno donde el trabajador ejecuta su labor [...], los riesgos de operación ocasionan riesgos de trabajo; en tal sentido, riesgo físico hace referencia a agentes peligrosos que presentan agentes materiales (herramientas objetos en general) [...], riesgos ambientales son aquellos factores o elementos estresantes del ambiente, los cuales pueden causar enfermedades y/o deterioro de la salud y bienestar (agentes, físicos, agentes químicos, agentes biológicos, agentes ergonómicos y agentes psicosociales)"

*Nota: El cuadro ficha resumen, fue elaborado por la propia autora*

Cabe señalar que, la labor que realizan los colaboradores de la industria alimentaria, en el presente caso los locales de comida rápida, son lugares donde los colaboradores se encuentran expuestos diariamente a riesgos físicos, psicológicos, ergonómicos y ambientales, riesgos que pueden llegar a causar la muerte del trabajador, así tenemos: el área de cocina, lugar donde el trabajador puede sufrir quemaduras en diferentes zonas del cuerpo, resbalones por causa de los pisos húmedos o grasosos que pueden causar fracturas, el inadecuado mantenimiento en el área del sistema eléctrico y máquinas dispensadoras que pueden ocasionar descargas eléctricas y afectar la vida e incluso llegar a la muerte del trabajador.

Además, se debe tener presente que al momento de terminar las actividades laborales en el local y al cerrar el lugar de trabajo, son los mismos colaboradores quienes están obligados a realizar la limpieza; haciendo uso de los desinfectantes que la mayoría de los productos utilizados en el sector industrial son insumos tóxicos, y que con el tiempo ocasionarán enfermedades a la salud del trabajador. Ahora bien, las posturas forzadas van ocasionar dolores en la espalda, dolor en la muñeca e incluso dolores en los pies por causa de estar mucho tiempo parado.

En la siguiente figura, se hará un resumen de los peligros que se encuentran expuestos los colaboradores de locales de comida rápida, así tenemos:

*Figura 14: Principales peligros en locales de comida rápida.*

PELIGROS LABORALES EN LOCALES DE COMIDA RÁPIDA	
Factor	Causas
Físico	Ruido, iluminación, caídas, resbalones, contacto eléctrico, golpes, cortes, quemaduras en la piel, exceso de calor.
Biológico	Bacterias, virus, hongo, moho, los baños e instalaciones de higiene.
Químico	Desinfectantes para limpieza, aerosol, gases, vapores.
Ergonómicos	Posturas forzadas, carga física (mayores de lo permitido), dolores musculares (espalda, brazo, cuello, muñeca, pies).
Psicosociales	Ansiedad, depresión, estrés.

*Nota: la presente figura, fue realizada por la propia autora.*

- **Objetivo específico número tres:** Determinar las inspecciones e infracciones realizadas por la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral en locales de comida rápida, en el año 2019.

Para el desarrollo del presente objetivo, se ha procedido recabar información en la ciudad de Lima, información que se detalla en la figura número 15.

*Figura 15: Matriz de registros de casos Lima*

Nº	Base de Datos	Año	Empresa
1	Sunafil	2019	Operaciones Arcos Dorados del Perú S.A.
2	Diario El Regional Piura	2019	Verifican Condiciones de Seguridad en Locales de Comida Rápida en el Centro Comercial Real Plaza
3	El Comercio	2019	Papa John´s – Pizza
4	La República	2019	Cierran 38 locales por falta de higiene
5	El correo	2019	Delosi S.A. – KFC

*Figura 15: Se detalla, la información de casos sobre intervenciones a los locales de comida rápida.*

Con la información que se ha obtenido, se procederá en analizar y verificar los casos respecto a las inspecciones realizadas en aquellos locales que se dedican en realizar comida rápida para diferentes clientes, inspecciones que nos ayudará a determinar la labor del inspector en detectar el incumplimiento del empleador respecto a lo prescrito en la norma de seguridad laboral por parte del empleador.

*Figura 16: Inspección a Operaciones Arcos Dorados del Perú S.A.*

<b>Análisis de Casos</b>	
<b>Empresa fiscalizada</b>	Operaciones Arcos Dorados del Perú S.A.
<b>Número de expediente</b>	Sin indicar
<b>Motivo de inspección</b>	Accidente laboral
<b>Fecha de inspección</b>	15 de diciembre del 2019 -
<b>Lugar de inspección</b>	Pueblo Libre – Lima
<b>Resumen de inspección</b>	Se verificó que la empresa cometió 6 infracciones en seguridad y salud laboral graves y muy graves, las cuales causaron la muerte de dos trabajadores.
<b>Conclusión de inspección</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No llevó a cabo evaluaciones de riesgo y controles periódicos de las condiciones laborales del personal a su cargo.</li> <li>• No cumplió con brindar información y capacitación a sus trabajadores en materia de seguridad y salud en el trabajo, tampoco les informó de los riesgos en su puesto de trabajo.</li> <li>• El Reglamento interno de SST no contenía estándares de seguridad para la limpieza de áreas.</li> <li>• No acreditó la entrega ni supervisó el uso de los equipos de protección personal – EPP.</li> <li>• No brindó las condiciones de seguridad en el lugar de trabajo, ni en las instalaciones ni en la maquinaria y/o equipos que empleaban, específicamente en las máquinas dispensadoras de gaseosas.</li> <li>• No realizó la supervisión efectiva de las condiciones de SST.</li> <li>• No cumplió con comunicar, dentro del plazo legal, los accidentes de trabajo mortales al Ministerio de Trabajo, constituyendo infracción grave.</li> </ul>

*Nota: El cuadro de análisis de casos, fue elaborado por la propia autora*

El hecho ocurrido en el local de comida rápida en Lima, local denominado Mc Donald’s, conllevó a una diligencia inspectiva por parte del ente fiscalizador,

verificando que la empresa tenía varios incumplimiento frente a la normativa de seguridad y salud laboral, ocasionando la muerte de dos trabajadores, quienes al momento de terminar sus actividades laborales, procedieron al cierre del local y se dispusieron a realizar la limpieza respectiva del lugar, y al no contar con equipos de protección que debieron ser brindados por la misma empresa y a la falta de mantenimiento de los artefactos eléctricos recibieron descarga eléctrica por cables deteriorados de una máquina dispensadora de gaseosa ocasionando la muerte instantánea de los dos trabajadores. Dichos incumplimientos fueron catalogados como falta grave y muy grave por parte de los inspectores; asimismo, dichos accidente fueron notificado al Ministerio Público para las diligencias respectivas.

*Figura 17: Inspección a Bambos, KFC, Otto Grill, Rockys y Chinawok*

<b>Análisis de Casos</b>	
<b>Empresa fiscalizada</b>	Bambos, KFC, Otto Grill, Rockys, Chinawok
<b>Número de expediente</b>	No indica
<b>Motivo de inspección</b>	Incumplimiento de medidas de seguridad
<b>Fecha de inspección</b>	20 de diciembre del 2019
<b>Lugar de inspección</b>	Real Plaza
<b>Resumen de inspección</b>	Se encontró deficiencias técnicas, relacionados con tableros eléctricos, luces de emergencia, falta de conexión a tierra de algunos electrodomésticos y cableados expuestos, obstáculos hacia los tableros eléctricos a las salidas.
<b>Conclusión de inspección</b>	La sanción fue subsanar las observaciones en el plazo de dos días hábiles

*Nota: El cuadro de análisis de casos, fue elaborado por la propia autora*

En el año 2019, se llevó a cabo diligencias inspectiva en un reconocido centro comercial denominado Real Plaza, en donde se inspeccionaron a varios locales de comida rápida, dichas inspecciones se detectó una mala práctica frente a la seguridad laboral, las empresas inspeccionadas contaban con una deficiente instalación

eléctrica, es decir, que no realizaban las evaluaciones en prevención de riesgos laborales que solicita la normativa de seguridad y salud en el trabajo, exponiendo a los trabajadores a sufrir diferentes peligros laborales.

*Figura 18: Inspección a Papa Jhon´s*

<b>Análisis de Casos</b>	
<b>Empresa fiscalizada</b>	Papa Jhon´s
<b>Número de expediente</b>	No indica
<b>Motivo de inspección</b>	Incumplimiento de medidas de seguridad
<b>Fecha de inspección</b>	11 de junio del 2019
<b>Lugar de inspección</b>	Magdalena – Lima
<b>Resumen de inspección</b>	Se detectó carencias de señales de evacuación, extintores obstruidos, vías de circulación obstruidas, pisos de cocina sin antideslizante, tableros con llaves diferenciales incompletas, detectores de humo insuficiente, falta de mantenimiento en el área de cocina.
<b>Conclusión de la inspección</b>	La sanción fue subsanar las observaciones en el plazo de dos días hábiles y una multa equivalente al 50% de una UIT.

*Nota: El cuadro de análisis de casos, fue elaborado por la propia autora*

En el reconocido local de comida rápida denominado Papa Jhon´s ubicado en la ciudad de Lima, se procedió a realizar la visita inspectiva, en donde en dicha intervención se llegó a constatar que la empresa no cumplía con las normas básicas de seguridad y salud laboral, dicha empresa no contaba con las señalizaciones de evacuación en caso de surgir una emergencia, los extintores no se encontraban actos para usados; es decir, estos estaban vencidos que a la fecha de inspección no fueron renovados, las áreas de circulación se encontraban obstruidas, los pisos no contaban con antideslizantes pudiendo generar caídas y los detectores de humo eran insuficiente para el local de trabajo.

*Figura 19: Inspección a Bambos y otras empresas*

<b>Análisis de Casos</b>	
<b>Empresa fiscalizada</b>	Bambos y otras empresas
<b>Número de expediente</b>	No indica

<b>Motivo de inspección</b>	Incumplimiento de medidas de seguridad
<b>Fecha de inspección</b>	04 de noviembre del 2019
<b>Lugar de inspección</b>	Pueblo Libre – Lima
<b>Resumen de inspección</b>	Locales fueron cerrados, por tener infraestructura insegura. En el caso de Bombos, el personal no usaba indumentaria correcta
<b>Conclusión de inspección</b>	Se procedió a clausurar el local temporalmente, indicando que los administradores cumplan con las normas de seguridad. Las multas impuestas fueron de S/. 840.00 y S/. 2,100.00

*Nota: El cuadro de análisis de casos, fue elaborado por la propia autora*

Las inspecciones realizadas a varias empresas que se dedican a la venta de comida rápida en el mes de noviembre del año 2019, se constataron que el local de comida rápida tenía una infraestructura inadecuada para que los trabajadores sigan continuando sus labores, pues estos estarían expuestos a riesgos que perjudicarían la salud y vida de los colaboradores

Si bien la empresa Bombos, el local tenía deficiencias en su infraestructura, también se pudo detectar que los colaboradores no contaban con la indumentaria correcta para la realización de las funciones encomendadas, es decir, que los equipos de protección brindados por la empresa era el inadecuado para los trabajadores.

*Figura 20: Inspección a Delosi S.A.*

<b>Análisis de Casos</b>	
<b>Empresa fiscalizada</b>	Delosi S.A
<b>Número de expediente</b>	No indica
<b>Motivo de inspección</b>	Incumplimiento de medidas de seguridad
<b>Fecha de inspección</b>	11 de mayo del 2019
<b>Lugar de inspección</b>	Jesús María – Lima
<b>Resumen de inspección</b>	No contaba con una infraestructura adecuada para el área de almacenamiento y el área de preparación de alimentos.
<b>Conclusión de inspección</b>	Se procedió a clausurar el local temporalmente e imponer una multa de 50% de una UIT, equivalente a dos mil cien soles.

*Nota: El cuadro de análisis de casos, fue elaborado por la propia autora*

En la inspección realizada al local en el año 2019, al reconocido local denominado “KFC”, se pudo detectar que la infraestructura del local era el inadecuada para que los colaboradores realicen sus actividades de almacenamiento de productos, así como el área de preparación de comida – cocina – dicho lugar no era seguro para que los trabajadores sigan realizando su labora, estando expuestos los trabajadores a diferentes peligros. Incumpliendo el empleador con lo prescrito en la norma de seguridad y salud laboral.

Ahora bien, se procedió en solicitar información a la Intendencia Regional de la Libertad, sobre las inspecciones realizadas por el ente fiscalizador en la ciudad de Trujillo, detalle que se realiza en la figura número 21.

***Figura 21: Matriz de registros de casos Trujillo***

N°	Informe	Responsable	Intendencia
1	Informe N° 209-2020-SUNAFIL/SIAI-LIB.	Leny Goicochea Díaz	Intendencia Regional de la Libertad
2	Informe N° 251-2020-SUNAFIL/SIAI-LIB.	Leny Goicochea Díaz	Intendencia Regional de la Libertad

*Figura 21: Se detalla, la información de casos sobre intervenciones a los locales de comida rápida.*

Para que el ente fiscalizador brinde información respecto a las inspecciones laborales, se procedió en enviar un listado de 15 empresas dedicadas a la preparación de comidas rápidas en la ciudad de Trujillo, dando respuesta la Superintendencia de Fiscalización Laboral, indicando que verificó y revisó su base de datos y no se logró evidenciar sanciones o emisiones de actas de infracción, recomendación, advertencia o requerimiento en materia de seguridad y salud laboral impuestas a los locales de comida rápida.

Como resultado, se ha obtenido que las inspecciones en la ciudad de Lima es poder lograr determinar el buen cumplimiento de las normas de seguridad y salud laboral, verificar que el ambiente de trabajo sea seguro para el colaborador, que los empleadores cuenten con un sistema de prevención de riesgos y que estos se apliquen y sean efectivos con la prevención de riesgos. En caso que la empresa haga caso omiso a lo indicado el fiscalizador está en la facultad de elevar un acta de infracción e imponerle la sanción correspondiente. No teniendo el mismo resultado en la ciudad de Trujillo, pues evidencia que no hay ninguna sanción emitida a los locales de comida rápida por parte del ente fiscalizador.

## CAPÍTULO IV. DISCUSIÓN Y CONCLUSIONES

### 4.1 Discusión

#### **Protección y fiscalización de la seguridad y salud laboral de los trabajadores del sector privado en el margen de la legislación nacional.**

En la presente investigación se consideró como primer objetivo Describir la obligación del empleador en el marco normativo de la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo N° 29783, para identificar la actuación inspectiva frente al incumplimiento de la seguridad ocupacional en la Ley General de Inspección de Trabajo N° 28806; tiene como antecedente lo señalado por la Organización Internacional de Trabajo en el marco de seguridad y salud en el trabajo, siendo su principal objetivo lograr impulsar el trabajo seguro en los diferentes rubros económicos, enfocándose en que los empleadores tienen el deber de adoptar medidas que ayuden a prevenir los riesgos laborales que puedan surgir al momento de la labor, además de cuidar el bienestar físico, psíquico y social de cada uno de los colaboradores, con la finalidad de evitar cualquier daño que pueda afectar a la salud física del colaborador por los diferentes riesgos que pueda genera al momento del desempeño; basándose además en el deber de protección, brindar un trabajo digno de la persona humana y brindar igualdad de trato sin discriminación; definiendo la Organización Internacional de Trabajo como deberes principales en la seguridad, prevención y protección al trabajador (OIT, 2017).

La labor inspectiva para la OIT, se consagra como un componente de constatación y control para el buen funcionamiento y cumplimiento de las norma de seguridad laboral que tiene como eje principal controlar y prevenir riesgo proveniente de los malos ambientes laborales que se encuentra en las instalaciones de la empresa y/o local de trabajo, cada inspector encargado de la fiscalización se encuentra debidamente

acreditados por la normativa en imponer las sanciones después de examinar y/o evaluar el caso del incumplimiento en el centro laboral y aplicar las debidas infracciones de acuerdo al factor de riesgo que se encontró expuesto el trabajador, pudiendo además complementar las inspecciones realizadas por asesoramiento, facultado además en brindar información y formación en caso se requiera. Igualmente, cabe indicar que en base a los resultados obtenidos, se obtuvo que la creación de la Ley N° 29783 consagra el deber de prevención y protección destinado al empleador; es decir, el empleador debe garantizar la protección frente a los diferentes riesgos ocupacionales que afecten la salud y vida de los trabajadores en el desempeño de sus labores, la normativa analizada impone al empleador crear un sistema de gestión en seguridad y salud laboral, con la finalidad de aplicar la herramienta denominada identificación de peligros, evaluación de riesgos y medidas de control (IPER) que le permitirá identificar peligros y evaluar los futuros riesgos que se encuentran asociados al centro de trabajo.

La Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, incorpora en cada uno de sus artículos como obligación para el empleador en ser garantista de la seguridad del trabajador, realizar las evaluaciones médicas anuales para cada trabajador, brindar equipos de protección, capacitarlos y/o entrenarlos; el diseño de los puestos de trabajos se debe estar orientados en atenuar el trabajo monótono, asimismo reconoce como responsable al empleador de la seguridad y salud laboral, quien responderá directamente por las infracciones impuestas por el ente fiscalizador. Por otro lado, exhorta al trabajador a que conjuntamente con el empleador realicen las revisiones en las gestiones de identificación de riesgos y peligros, orientando al trabajador a solicitar al empleador al cambio de puesto en caso de afectación a la salud.

Por otro lado, se obtuvo que la creación de la Ley General de Inspección Laboral N° 28806, está destinada en brindar cumplimiento a las normas de seguridad y salud laboral en el desarrollo de la supervisión y fiscalización, basándose en principales principios que ordenan la labor inspectiva, los inspectores se encuentran facultados para ingresar libremente al local de trabajo y adoptar las medidas señaladas en la norma en caso de incumplimiento; se determinó que las inspecciones de actuación de investigación se tienen que realizar en el plazo correspondiente no pudiendo dilatar la investigación por más de 30 días hábiles, solicitar a la empresa las diferentes modificaciones necesarias que garanticen la seguridad del trabajador, en caso de comprobarse que el lugar de trabajo cause riesgo que afecte la salud y vida del trabajador están facultados en ordenar la paralización y cierre del local, la norma establece la regulación de infracciones y sanciones a imponer al empresario, infracciones que se determinará de acuerdo a la gravedad y número de trabajadores afectados, además la normativa obliga al inspector en notificar al Ministerio Público en caso de ilícitos cometidos por la empresa.

En este sentido, para el autor Dedios (2014) determina que es importante destacar la implementación de la normativa de seguridad y salud laboral, así como la instauración de un sistema de gestión que logre prevenir futuros riesgos ocupacionales, considerando el autor que instalar un sistema de gestión de riesgos es un complemento muy necesario para el buen desarrollo de la gestión en el marco de seguridad en la empresa, implicando dicho contexto normativo y la implementación del sistema de prevención, en brindar protección a la salud física del trabajador en el desarrollo de sus labores. En efecto, en el desarrollo del análisis de la Ley 29783, se verifica que ha sido diseñada para prevenir y/o evitar accidentes, enfermedades que pueda ocasionar un centro laboral, instando al empleador a la creación de un sistema de gestión con la

finalidad de lograr evaluar, controlar y prevenir anticipadamente los riesgos que causen daño a los trabajadores; lo que busca la normativa mediante las organizaciones de la empresa es la eliminación de cualquier factor de riesgos que cause daño o ponga en peligro la salud o vida del trabajador; señalando al empleador como responsable del deber de protección y como garantista a la seguridad y salud de los trabajadores.

Ahora bien, para el tesista Reyes (2018) el Estado peruano ha difundido la normativa de Inspección Laboral N° 28806 que describe en sus artículos detalladamente la finalidad de la labor inspectiva de fiscalización, de las obligaciones y derechos para el buen cumplimiento de la seguridad y salud laboral de los trabajadores, resulta de gran importancia la creación de la norma inspectiva en el territorio peruano, la normativa tiene como finalidad brindar al trabajador la seguridad y solidez que necesita para el adecuado desarrollo laboral y el trabajador se sienta protegido ante las eventualidades que surjan en el interior de su trabajo. Cabe señalar que, en el análisis realizado de la Ley de inspección laboral, se encuentra diferentes procedimientos establecidos para el desarrollo y aseguramiento del cumplimiento de las políticas en materia de seguridad y salud laboral, así como también el procedimiento de prevención de riesgos en el trabajo; siendo también el encargado de fiscalizar y vigilar el cumplimiento por parte de los empleadores, emitir las sanciones que se encuentran establecidas en el reglamento, los inspectores están facultados en orientar, realizar asesoramiento técnico en caso lo requiera el empleador, con la finalidad de lograr el cumplimiento de la normativa de seguridad y salud laboral.

A partir de la información analizada en la Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo, se determinó que se encuentra diseñada y tiene como prioridad las medidas de prevención de riesgos ocupacionales y protección a los trabajadores, el Estado tiene el compromiso y participación para que se cumpla las normas mínimas establecidas en

la Ley de SST, diseñando la Ley General de Inspección Laboral N° 28806, en donde impone una cultura de fiscalización y la obligación de mejorar la situación y calidad de vida de los trabajadores.

**Riesgos y peligros que afectan la salud e integridad física de los colaboradores que desempeñan su labor en locales de comida rápida.**

El segundo objetivo específico para la presente investigación ha tenido como finalidad, identificar cuáles son los riesgos y peligros laborales que se encuentran expuestos los trabajadores en locales de comida rápida; se tiene como antecedente lo indicado por Carrasco (2017), donde muestra que el sistema implementado en la seguridad laboral de la empresa es regular, existe una tasa de accidente frecuentes como quemaduras en diferentes partes del cuerpo, corte con cuchillos, electrocución por el inadecuado mantenimiento de los cables y/o interruptores, además que el personal que labora no tiene conocimiento sobre cuáles son las medidas preventivas en caso de surgir algún accidente, así como también la inexistencia de capacitaciones relacionadas a la seguridad y salud laboral; por otra parte, el autor Pérez (2016) cuyo objetivo para el desarrollo de tu tesis fue, determinar las condiciones laborales en salud y seguridad ocupacional que tiene los trabajadores en la empresa, determinó que 36.7% de los trabajadores no se encuentra adaptados a las condiciones ambientales que son brindadas por el empleador al momento del desempeño laboral y respecto a las condiciones de seguridad y salud laboral el 35.0% ha indicado que la seguridad ocupacional instalada en la empresa es débil para cualquier evento que ponga en riesgo la vida del colaborador.

Asimismo, en base a los resultados obtenidos en la investigación se aprecia que la labor realizada por los colaboradores de locales de comida rápida, se encuentran destinados a la exposición de factores de riesgo físico, biológico, químico,

ergonómicos y psicosociales; se determinó que los principales accidentes que conlleva a poner en peligro a vida de los trabajadores están relacionados al área de cocina, lugar donde los colaboradores están expuestos a cortes, quemaduras causadas por el uso de aceite para freír y/o al tener contacto con superficies calientes, electrocuciones, resbalones ocasionados por pisos húmedos o grasosos; como siguiente factor que pone en peligro la salud del colaborador, causando enfermedades respiratorias, enfermedades en la piel y lesiones musculares al levantar cajas pesadas, enfermedades relacionadas al uso de desinfectantes tóxicos, la falta de iluminación, las posturas forzadas e inadecuadas para el desarrollo de sus labores, entre otros. Los trabajadores que están a cargo del área de cocina como los de atención al público se hallan expuestos a riesgos que con el tiempo ocasionan daño a la salud e integridad física de la persona.

Conviene señalar que, para los autores Salazar y Uchivo (2017), sostienen que los colaboradores que desempeñan su labor en locales de comida rápida, están expuestos a diferentes cambios en las condiciones laborales, cambios derivados por las temperaturas altas, contaminación en el área de trabajo, caídas que son producidos por diferentes factores como los pisos grasos, húmedos, el estrés, entre otros; diferentes riesgos que se encuentran presentes en los puestos o áreas del local que atentan contra la vida, salud e integridad física del trabajador; el factor de riesgos psicosocial conlleva a generar estrés afectando a la salud del trabajador, así como también afectará al momento de realizar el trabajo se encontrará vulnerable a cualquier afectación o accidentes laboral. No obstante, de acuerdo al desarrollo del análisis realizado en la presente investigación sobre riesgos y/o peligros frecuentes que ocasionan daño a los trabajadores se logra dividir en dos clases: el primero relacionado a los peligros que ocurren en el área de cocina y el segundo relacionado durante el servicio de atención

al cliente. Ahora bien, los riesgos que se logró determinar en los colaboradores de locales de comida rápida, hace referencia a una inadecuada implementación de gestión de riesgos asociados a la labor riesgosa que están expuestos los trabajadores, es necesario que se logre adecuar un plan de prevención y una correcta revisión de las instalaciones en el centro de trabajo, todo ello estará destinado a que el empleador logre evitar diferentes accidentes generados por una deficiente o inadecuada implementación y/o ausencia en el sistema de gestión en la seguridad y salud ocupacional.

**Ausencia e inadecuada función inspectiva realizada por la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral, para el cumplimiento de la seguridad y salud laboral en las cadenas de locales de comida rápida.**

Como tercer objetivo seleccionado para el trabajo de investigación ha estado referido en determinar las inspecciones e infracciones laborales en locales de comida rápida en el año 2019. Si bien, las inspecciones laborales están destinadas a verificar las buenas condiciones laborales frente a la inseguridad en materia de salud ocupacional; siendo así, se crea mediante Ley N° 29981 la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (Sunafil) ente responsable de promover, realizar fiscalizaciones, supervisar y establecer procedimientos para lograr el cumplimiento de las políticas en materia de seguridad y salud laboral. Ahora bien, referente a las inspecciones realizadas la ciudad de Lima no se logró encontrar actas inspectivas de infracción y al no lograr ubicar en las plataformas virtuales actas, informes y/o resoluciones emitidos por el ente fiscalizador, se procedió en realizar la búsqueda de información relacionadas a inspecciones e infracciones en locales de comida rápida impuestas por el ente fiscalizador, es así que se evidencia, que de las rigurosas inspecciones realizadas por los inspectores encargados de verificar que las empresas cumplan con la aplicación en

cada área de trabajo en la seguridad y salud laboral, se evidencia que las infracciones en locales de comida rápida en la ciudad de Lima, se emiten por incumplimiento a las medidas de seguridad al no contar la empresa con infraestructura e instalación eléctrica adecuada; por tanto, los inspectores procedieron a realizar el cierre de los locales inspeccionados, hasta que los empresarios presente ante el ente fiscalizador las modificaciones, mantenimiento y adecuada infraestructura.

Asimismo, para la obtención y análisis de las inspecciones e infracciones impuestas en la ciudad de Trujillo, se procedió en solicitar al ente fiscalizador la emisión de actas de infracción en locales de comida rápida, indicando la entidad fiscalizadora mediante Informe N° 209-2020-SUNAFIL/SIAI-LIB, de fecha 12 de octubre de 2020, que realizada la búsqueda en su base de datos y en los años solicitados no se encontraron actas de infracción en materia de seguridad y salud laboral en los quince locales que se dedican al comercio de comida rápida; asimismo, con fecha 26 de octubre del año 2020 se volvió a requerir a la entidad fiscalizadora actas referidas a recomendación, advertencia y/o requerimiento realizados en locales de comida rápida, obteniendo respuesta con Informe N° 251-2020- SUNAFIL/SIAI-LIB, indicando que tampoco se logró encontrar actas de infracción en la materia solicitada (Seguridad y Salud Laboral).

Aunque, para la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (2016), se construye como aquella entidad pública en donde el Estado peruano realiza a través del ente fiscalizador el deber de garantizar, supervisar y fiscalizar que la población trabajadora se encuentre protegido frente a la seguridad y salud laboral, y además de lograr generar condiciones y/o ambientes laborales seguro; sin embargo, en base al análisis realizado la institución de fiscalización de Lima, realiza un arduo trabajo en inspeccionar y controlar que las medidas impuestas en la normativa de seguridad y

salud laboral, se cumplan por los empleadores; es así, que los inspectores realizan la labor inspectiva de oficio. Sin embargo, no sucediendo lo mismo por la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral de Trujillo; los dos informes enviados por el ente fiscalizador, evidencia que no logró encontrar acta alguna de infracción sancionadora e incluso tampoco se evidenció acta de recomendación, observación o advertencia impuesta a los locales de comida rápida; ahora bien se debe tener en cuenta que de acuerdo a lo prescrito en el artículo 12 de la Ley N° 28806 - Ley General de Inspección de Trabajo - que las actuaciones realizadas por los inspectores, pueden ser realizadas a decisión interna del ente fiscalizador, es decir de oficio y no simplemente ser realizada por la recepción de una denuncia realizada por el colaborador; por tanto, la normativa de inspección permite a los fiscalizadores a realizar las visitas inopinadas a los centros de locales de comida rápida.

Pudiendo concluir, que la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral de Trujillo, no cuenta con estrategias de fiscalización para los locales de comida rápida; siendo, este rubro el que se encuentra propenso a sufrir accidentes mortales por la misma condición labor que el empleador ofrece. En atención, de lo dispuesto por nuestras normas legales en donde prescribe que el compromiso del Estado peruano es velar por la protección de la salud de la población y se debe tener en cuenta que la Constitución reconoce el derecho a la salud del ciudadano, en el marco del sector de cadena de locales de comida rápida no se estaría cumpliendo a cabalidad la obligación encomendada a la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral de Trujillo dejando desprotegidos a los trabajadores.

## 4.2 Conclusiones

- La normativa de seguridad y salud laboral, ha sido impuesta de forma obligatoria a las empresas que tiene como contenido el asegurar la protección

de los trabajadores frente a diferentes riesgos que afecte la vida y salud del empleado, la norma busca que el empresario logre ser diligente y adopte medidas que logren minimizar los riesgos ocupacionales; ahora bien, para el cumplimiento de la seguridad del trabajador, fue creada la entidad administrativa de inspección, entidad que se encuentra facultada por el Estado peruano para fiscalizar, supervisar los centros laborales. En consecuencia, ambas normas se encuentran diseñadas de acuerdo al marco de lineamientos impuestos por la OIT.

- Se evidenció que los locales de comida rápida, son lugares potenciales para los diferentes accidentes de trabajo y que la mayoría se encuentra ligado al área de cocina, lugar donde los accidentes son muy frecuente al tener contacto con diferentes herramientas de uso cortante, la carga de insumo que realizan los mismos colaboradores requieren de sobre esfuerzo físico ocasionando lesiones en la espalda o desgarro muscular; al mismo tiempo, los colaboradores en la área de cocina como en atención a público el desarrollo de su función es a pie afectando drásticamente la salud por el riesgo ergonómico. Siendo, los mismos colaboradores quienes realizan el desarrollo de limpieza del local, teniendo contacto con insumos tóxicos.
- No se está desarrollando el sistema de fiscalización, supervisión y prevención de riesgos conforme a los establecido en las normas de inspección labor de la Superintendencia de Fiscalización Laboral en La Libertad, no se ha registrado casos en los locales de comida rápida en materia de seguridad y salud laboral, encontrándose una deficiencia en cumplir con la protección al trabajador frente a agentes que pongan en peligro la vida de los trabajadores. Ahora bien, en la información que se obtuvo en la ciudad de Lima las inspecciones

realizadas a los centros de locales de comida rápida, se observa una pésima organización por parte del empleador del sistema de gestión en prevención de riesgos laborales, los locales inspeccionados fueron sancionados por incumplir las medidas de seguridad exponiendo a los trabajadores de diversidad de riesgos que pueden ser perjudiciales a la vida y salud.

### **Limitaciones:**

Para el desarrollo del presente trabajo se ha tenido como limitaciones, lo que se detalla a continuación:

- Escasez de casos de inspección en el marco de seguridad y salud laboral en las cadenas de comida rápida en las plataformas virtuales en la ciudad de Lima.

### **Recomendaciones:**

- Generar una cultura de prevención de riesgos con el compromiso de participación de las empresas y logre tener una actitud de responsabilidad y respeto a la protección de la vida de sus empleados y así lograr el adecuado cumplimiento a lo dispuesto por la normativa de seguridad y salud laboral; la instalación de un buen sistema de gestión de seguridad y la aplicación de IPER, se logrará prevenir los riesgos que puedan causar daños a los trabajadores, las capacitaciones deben ser dirigidos a empleadores y trabajadores.
- Las inspecciones laborales también deben estar dirigida a las cadenas de locales de comida rápida, se debe crear una estrategia de fiscalización para el cumplimiento y protección de los trabajadores de dicho sector, con el fin de evitar riesgos que puedan ocasionar daños físicos a la salud e integridad del trabajador.

## REFERENCIAS

- Bernal, C. (2010), Metodología de la Investigación. Recuperado de:  
<https://abacoenred.com/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf.pdf>
- Clemente, J. y Gómez, B. (2006), Posicionamiento de los Restaurantes de Comida Rápida. Recuperado de la página web:  
[https://fido.palermo.edu/servicios\\_dyc/blog/docentes/trabajos/49180\\_196950.pdf](https://fido.palermo.edu/servicios_dyc/blog/docentes/trabajos/49180_196950.pdf)
- Carrasco, D. (2017). Propuesta de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud Ocupacional en la Empresa Servicio de Catering C&M EIRL. Cajamarca -2016. Recuperado de la página web:  
<http://200.60.28.13/bitstream/handle/uss/5968/Dionicio%20Carrasco%20Castrej%C3%B3n.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Convenio N° 81 Sobre Inspecciones de Trabajo (1947). Recuperado de:  
[https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100\\_ILO\\_CODE:C081](https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=NORMLEXPUB:12100:0::NO::P12100_ILO_CODE:C081)
- Comisión Sectorial de Servicios del Instituto Navarra de Salud Laboral (2007), Riesgos y Medidas Preventivas. Recuperado de:  
<https://www.navarra.es/NR/rdonlyres/CCC6D958-A01B-4E45-BE6A-9FE974975936/159733/RestaurantesEstBebidas.pdf>
- Dasilva, L. (2015), Lesiones Musculo-Esqueléticas más Frecuentes en Miembro Superior, en los Trabajadores de Locales de Comida Rápida. Recuperado de:  
[http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/960/2015\\_K\\_032.pdf?sequence=1](http://redi.ufasta.edu.ar:8080/xmlui/bitstream/handle/123456789/960/2015_K_032.pdf?sequence=1)

- Del Campo, T. (2014). La configuración del Derecho a la Seguridad y Salud en el Trabajo, a partir de los elementos que conforman la Seguridad y Salud en el Trabajo, su regulación normativa. Lima- Perú. Recuperado de la página web: [http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/5820/DEL\\_CA MPO\\_GAYTAN\\_TEOBALDO\\_CONFIGURACION\\_SEGURIDAD.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/5820/DEL_CA MPO_GAYTAN_TEOBALDO_CONFIGURACION_SEGURIDAD.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Dedios, C. (2014), El Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo, Según la OIT: Aplicación de los Principios en el Perú. Recuperado de: [https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/2176/DER\\_015.pdf](https://pirhua.udep.edu.pe/bitstream/handle/11042/2176/DER_015.pdf)
- Escobar, G. (2014), Propuesta de Implementación de un Manual de Seguridad y Salud Ocupacional Dirigido a Reducir Riesgos Físicos para el Restaurante San Telmo Ubicado en la Av. Portugal 440 y Av. Eloy Alfaro, en la Ciudad de Quito. Recuperado de: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/3272/1/UDLA-EC-TLG-2014-27%28S%29.pdf>
- Herrera, J. (2017). Propuesta de Implementación de un Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo en una Empresa de Comida Rápida Saludable. Recuperado de la [página web: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/9245/HERRERA\\_A\\_JOSEPH\\_SISTEMA\\_GESTI% c3% 93N\\_SEGURIDAD\\_COMIDA\\_RAPIDA.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/9245/HERRERA_A_JOSEPH_SISTEMA_GESTI%c3%93N_SEGURIDAD_COMIDA_RAPIDA.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Jiménez, Y. (2015), Bipedestación Continua en Restaurantes de Comida Rápida. Propuesta de Contenidos para la Elaboración de un Protocolo de Vigilancia de la Salud. Recuperado de la [página web: http://dspace.umh.es/bitstream/11000/2142/1/TFM%20Jim%C3%A9nez%20Alonso,%20Yolanda.pdf](http://dspace.umh.es/bitstream/11000/2142/1/TFM%20Jim%C3%A9nez%20Alonso,%20Yolanda.pdf)

Ley N° 29783 de 2011. Se crea la Ley de Seguridad y Salud en el trabajo. Recuperado de: <https://espij.minjus.gob.pe/spij-ext-web/detallenorma/H1038071>

Ley N° 28806 de 2008. Se crea la Ley General de Inspección del Trabajo. Recuperado de: <https://espij.minjus.gob.pe/spij-ext-web/detallenorma/H921718>

Ley N° 29981 de 2013. Por la cual se crea la Superintendencia de Fiscalización de Sunafil. Recuperado de: <https://espij.minjus.gob.pe/spij-ext-web/detallenorma/H1071260>

Molina, C. (2008), La Inspección de Trabajo en Colombia. Recuperado de la página web: <https://www.redalyc.org/pdf/4296/429640261004.pdf>

Magdalena: Cierran Locales de Comida Rápida por Incumplir Medidas Sanitarias. (11 de julio de 2019). El Comercio. Recuperado de: <https://elcomercio.pe/lima/sucesos/magdalena-clausuran-locales-comida-rapida-incumplir-medidas-seguridad-sanitarias-noticia-nndc-654672-noticia/>

Navarrete, A. (2017), Seguridad y Salud en el Trabajo en México: Avances, Retos y Desafíos. Recuperado de la página web: [http://www.ith.mx/documentos/Libro-Seguridad%20y%20salud%20en%20el%20trabajo%20en%20M%C3%A9xico-Avances,%20retos%20y%20desafios%20\(Digital\).pdf](http://www.ith.mx/documentos/Libro-Seguridad%20y%20salud%20en%20el%20trabajo%20en%20M%C3%A9xico-Avances,%20retos%20y%20desafios%20(Digital).pdf)

OMS (2010), Ambientes de Trabajo Saludables: Un Modelo para la Acción. Recuperado de la página web: [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44317/9789243599311\\_spa.pdf;jsessionid=32EDCC0D6717D81808DECABFBB21D5F0?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44317/9789243599311_spa.pdf;jsessionid=32EDCC0D6717D81808DECABFBB21D5F0?sequence=1)

OIT (2010). Inspección del Trabajo para el Siglo XXI. Recuperado de la página web: [https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed\\_dialogue/---lab\\_admin/documents/publication/wcms\\_142736.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_dialogue/---lab_admin/documents/publication/wcms_142736.pdf)

OIT (2011), Sistema de Gestión de la SST: Una Herramienta para la Mejora Continua.

Recuperado de la página web: [https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed\\_protect/---protrav/---safework/documents/publication/wcms\\_154127.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---ed_protect/---protrav/---safework/documents/publication/wcms_154127.pdf)

OIT (2017), Inspección de Seguridad y Salud Laboral: Módulo de Formación para

Inspectores. Recuperado de la página web:

[https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/---ilo-buenos\\_aires/documents/publication/wcms\\_592318.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/---ilo-buenos_aires/documents/publication/wcms_592318.pdf)

OISS (2019), Riesgos en Locales de Comida Rápida. Recuperado de: [https://oiss.org/wp-](https://oiss.org/wp-content/uploads/2019/06/4-Riesgos-en-los-locales-de-comida-rapida.pdf)

[content/uploads/2019/06/4-Riesgos-en-los-locales-de-comida-rapida.pdf](https://oiss.org/wp-content/uploads/2019/06/4-Riesgos-en-los-locales-de-comida-rapida.pdf)

Pérez, A. (2016). Condiciones Laborales y Desempeño Laboral de los Colaboradores de

la Empresa McDonald's- Independencia, 2016. Recuperado de la página web:

[http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/23900/Perez\\_CAF.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12692/23900/Perez_CAF.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Pacheco, D. (2019), Caso McDonald's: Inspectores de Sunafil Proponen esta Multa por

Infracciones muy Graves. Recuperado de la Página web: [https://lpderecho.pe/caso-](https://lpderecho.pe/caso-mcdonalds-inspectores-sunafil-proponen-multa-infracciones-graves/)

[mcdonalds-inspectores-sunafil-proponen-multa-infracciones-graves/](https://lpderecho.pe/caso-mcdonalds-inspectores-sunafil-proponen-multa-infracciones-graves/)

Piura: Verifican Condiciones de Seguridad en Locales de Comida Rápida del Centro

Comercial Real Plaza (20 de diciembre de 2019). Diario El Regional de Piura.

Recuperado de: [https://elregionalpiura.com.pe/index.php/regionales/150-](https://elregionalpiura.com.pe/index.php/regionales/150-piura/38974-piura-verifican-condiciones-de-seguridad-en-locales-de-comida-rapida-del-centro-comercial-real-plaza)

[piura/38974-piura-verifican-condiciones-de-seguridad-en-locales-de-comida-](https://elregionalpiura.com.pe/index.php/regionales/150-piura/38974-piura-verifican-condiciones-de-seguridad-en-locales-de-comida-rapida-del-centro-comercial-real-plaza)

[rapida-del-centro-comercial-real-plaza](https://elregionalpiura.com.pe/index.php/regionales/150-piura/38974-piura-verifican-condiciones-de-seguridad-en-locales-de-comida-rapida-del-centro-comercial-real-plaza)

Pueblo Libre: Cierran 38 Restaurantes por Falta de Higiene. (04 de noviembre de 2019).

La República. Recuperado de: [https://larepublica.pe/sociedad/2019/11/04/pueblo-](https://larepublica.pe/sociedad/2019/11/04/pueblo-libre-cierran-38-restaurantes-por-falta-de-higiene-video/)

[libre-cierran-38-restaurantes-por-falta-de-higiene-video/](https://larepublica.pe/sociedad/2019/11/04/pueblo-libre-cierran-38-restaurantes-por-falta-de-higiene-video/)

- Rojas, D. (2019), Fiscalización del Sistema de Seguridad y Salud en el Trabajo en el sector de Construcción: Sunafil o Gobiernos Locales, ¿Cuál es el Órgano Idóneo para Realizar esta Función?. Recuperado de la página web: [http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/14622/ROJAS\\_TUESTA\\_DENNIS\\_IVAN.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/14622/ROJAS_TUESTA_DENNIS_IVAN.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- Reyes, G. (2018), La Unificación del Sistema de Inspección Laboral y la Supervisión y Fiscalización del Cumplimiento de las Normas Sociolaborales. Recuperado de la página web: <http://dspace.unitru.edu.pe/bitstream/handle/UNITRU/10964/t-18-2294.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Restaurante de Comida Rápida en Jesús María Incumple Normas de salubridad y Municipio lo Clausura. (11 de mayo de 2019). El Correo. Recuperado de: <https://diariocorreo.pe/edicion/lima/kfc-de-jesus-maria-incumple-normas-de-salubridad-y-municipalidad-lo-clausura-886445/>
- Saco, M. y Campos, D. (2013), En Búsqueda de un Sistema de Fiscalización y Supervisión Laboral Adecuado: A Propósito de la Creación de la Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral. Recuperado de: <https://revistas.pucp.edu.pe/index.php/iusetveritas/article/view/11983/12551>
- Superintendencia Nacional de Fiscalización Laboral (2016), Recuperado de la página web: [http://www2.trabajo.gob.pe/archivos/transferecia2011\\_2016/RCM1-4.pdf](http://www2.trabajo.gob.pe/archivos/transferecia2011_2016/RCM1-4.pdf)
- Salazar, A. y Uchuvo, J. (2017). Análisis de Riesgos Laborales que tienen los Negocios de Comida Rápida dentro del Área de Organización. Recuperado de la página web: <http://repositorio.ucundinamarca.edu.co/bitstream/handle/20.500.12558/804/Analisis%20De%20Riesgos%20Laborales%20que%20Tienen%20los%20Negocios%20de%20Comi>

Tau, Pam (2012). Hoteles y Restaurantes. Recuperado de:

[http://alumnos.ipchile.cl/biblioteca\\_web/ENCICLOPEDIA%20DE%20SALUD%20Y%20SEGURIDAD%20EN%20EL%20TRABAJO%20\(OIT\)/Vol.III\\_parte%20XVII\\_Servicio/Cap.98\\_Hoteles%20y%20Restaurantes.pdf](http://alumnos.ipchile.cl/biblioteca_web/ENCICLOPEDIA%20DE%20SALUD%20Y%20SEGURIDAD%20EN%20EL%20TRABAJO%20(OIT)/Vol.III_parte%20XVII_Servicio/Cap.98_Hoteles%20y%20Restaurantes.pdf)

Urrejola, D. (2018), Plan de Gestión de Riesgos en Salud Ocupacional Producida por el uso de Cocinas Industriales en el Local de Comida Rápidas “Potatoes & Cheese. Ubicado en el Cantón de Guayaquil Provincia de Guayas. Recuperado de la página web: <https://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/bitstream/handle/46000/4822/UPSE-TII-2019-0005.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

VI Pleno Jurisdiccional en Materia Laboral y Previsional. Publicado el 21 de Diciembre del 2017.

Viveros, Y. (2018), Caracterización de Riesgos Laborales Presentes en el Cargo de Auxiliar de Cocina de los Restaurantes Ubicados en la Plaza Central de Suba. Recuperado de: <http://repository.udistrital.edu.co/bitstream/11349/14594/1/ViverosGarciaYury2018.pdf>

## ANEXOS

### ANEXO N° 01: Informe N° 209-2020-SUNAFIL/SIAI-LIB.



“Año de la Universalización de la Salud”

#### INFORME N° 209-2020–SUNAFIL/SIAI- LIB.

**A** : **Leny Varinia Goicochea Díaz**  
**Responsable de entregar Información Pública**  
**Intendencia Regional de SUNAFIL - La Libertad**

**DE** : **Abog. Cleotilde Estrada Macalupú**  
**Sub Intendente de Actuación Inspectiva**  
**Intendencia Regional de SUNAFIL - La Libertad**

**ASUNTO** : **Solicitud de información de acceso a la Información Pública**

**REFERENCIA** : **Hoja de Ruta N° 225993-2020**

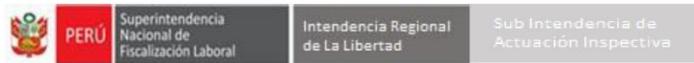
**FECHA** : **Trujillo, 12 de octubre del año 2020**

---

Es grato dirigirme a Ud., a fin de saludarle cordialmente y en relación al documento de la referencia, informarle lo siguiente:

1.-Según solicitud de acceso a la información pública, de fecha 05 de octubre del año 2020, con registro N° 225993-2020, la ciudadana DIANA MAXIMINA ALAYO ARTEAGA, identificada con DNI. N° 44919447, peticiona se emita la información respecto a las actas inspectivas sobre seguridad y salud laboral en los años 2017 al 2019 respecto a las empresas que se detalla en el anexo 1: “**1) Delosi SA, 2) Bembo SAC, 3) Jano’s Perú SAC, 4) Jorge Alberto Zavaleta Chiclayo (El Cocoliso), 5) Servicios Gastronómicos del Norte SAC, 6) Operaciones Arcos Dorados del Perú SA, 7) Alert del Perú SAC, 8) EP De Franquicias SAC, 9) Pardo’s Chicken SAC, 10) Construagro Don Kucho SAC, 11) Pollo el Parque SAC, 12) Corporación Peruana de Restaurantes SA, 13) Sigdelo SA, 14) Parrilladas Peruanas SA, 15) Jinsei SAC.**”

2.-Estando a lo dispuesto en la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, en su artículo **15º-B**, dispone: **Excepciones al ejercicio del derecho: Información confidencial.** El derecho de acceso a la información pública no podrá ser ejercido respecto de lo siguiente: numeral 3, La información vinculada a investigaciones en trámite referidas al ejercicio de la potestad sancionadora de la Administración Pública, en cuyo caso la exclusión del acceso termina cuando la resolución que pone fin al procedimiento queda consentida o cuando transcurren más de seis (6) meses desde que se inició el procedimiento administrativo sancionador, sin que se haya dictado resolución final.



“Año de la Universalización de la Salud”

3.- Luego de la verificación y revisión respectiva del periodo de los años 2017 a 2019, de las actas de infracción, en materia de seguridad y salud en el trabajo; **no se ha encontrado ninguna acta de infracción sancionando a las quince (15) empresas antes mencionadas en materia de seguridad y salud en el trabajo, por el periodo comprendido de los años 2017 a 2019.**

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para renovarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE FISCALIZACIÓN LABORAL  
CLEOTILDE ESTRADA MACALUPO  
Sub Intendente de Actuación Inspectiva  
Intendencia Regional La Libertad

## ANEXO N° 02: Informe N° 251-2020-SUNAFIL/SIAI-LIB.



“Año de la Universalización de la Salud”

### INFORME N° 251-2020-SUNAFIL/SIAI-LIB

**A :** Leny Varinia Goicochea Díaz  
Responsable de entregar Información  
Pública Intendencia Regional de  
SUNAFIL - La Libertad

**DE :** Abog. Cleotilde Estrada Macalupú  
Sub Intendente de Actuación Inspectiva  
Intendencia Regional de SUNAFIL - La  
Libertad

**ASUNTO :** Solicitud de información de acceso a la Información Pública

**REFERENCIA:** Hoja de Ruta N° 238375-2020

**FECHA :** Trujillo, 02 de noviembre del año 2020

---

Es grato dirigirme a Ud., a fin de saludarle cordialmente y en relación al documento de la referencia, informarle lo siguiente:

1.-Según solicitud de acceso a la información pública, de fecha 26 de octubre del año 2020, con registro N° 238375-2020, la ciudadana JULIANA MAXIMINA ALAYO ARTEAGA, identificada con DNI. N° 44919447, peticona se emita la información respecto a las actas de infracción (recomendación, advertencia y/o requerimiento) en materia de seguridad y salud laboral (seguridad y salud en el trabajo) en los años 2017 al 2019 respecto a las empresas que se detalla en el anexo 1:

“1) Delosi SA, 2) Bembos SAC, 3) Jano’s Perú SAC, 4) Jorge Alberto Zavaleta Chiclayo (El Cocoliso), 5) Servicios Gastronómicos del Norte SAC, 6) Operaciones Arcos Dorados del Perú SA, 7) Alert del Perú SAC, 8) EP De Franquicias SAC, 9) Pardo’s Chicken SAC, 10) Construagro Don Kucho SAC, 11) Pollo el Parque SAC, 12) Corporación Peruana de Restaurantes SA, 13) Sigdelo SA, 14) Parrilladas Peruanas SA, 15) Jinsei SAC.”

2.-Estando a lo dispuesto en la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, en su artículo 15°-B, dispone: **Excepciones al ejercicio del derecho: Información confidencial.** El derecho de acceso a la información pública no podrá ser ejercido respecto de lo siguiente: numeral 3, La información vinculada a investigaciones en trámite referidas al ejercicio de la potestad sancionadora de la Administración Pública, en cuyo caso la exclusión del acceso termina cuando la resolución que pone fin al procedimiento queda consentida o cuando transcurren más de seis (6) meses desde que se inició el procedimiento administrativo sancionador, sin que se haya dictado resolución final .



“Año de la Universalización de la Salud”

3.- Luego de la verificación y revisión respectiva del periodo de los años 2017 a 2019, de las actas de infracción (recomendación, advertencia y/o requerimiento) en materia de seguridad y salud laboral; **no se ha encontrado ninguna acta de infracción (recomendación, advertencia y/o requerimiento) sancionando a las quince (15) empresas antes mencionadas en materia de seguridad y salud en el trabajo, por el periodo comprendido de los años 2017 a 2019.**

Sin otro particular, aprovecho la oportunidad para renovarles los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



PERU SUPERINTENDENCIA NACIONAL DE FISCALIZACIÓN LABORAL  
CLEOTILDE ESTRADA MACALUPÚ  
Sub-Intendente de Actuación Inspectiva  
Intendencia Regional La Libertad