

Resumen de auditoría

Whole Foods Distribution
Richmond, California

Historial de accidentes:

Este establecimiento no ha tenido ningún incidente relacionado con los materiales regulados por el Programa de Prevención de Descargas Accidentales de California (CalARP, por sus siglas en inglés) en los últimos cinco años.

Introducción

La división de Programas de Materiales Peligrosos de Contra Costa (CCHSHMP, por sus siglas en inglés) realizó una auditoría/inspección integral de las políticas y procedimientos desarrollados por Whole Foods Distribution (Whole Foods), ubicada en 6035 Giant Rd in Richmond. Esta auditoría se llevó a cabo durante el verano de 2020 para evaluar el cumplimiento del Programa de Prevención de Descargas Accidentales de California (CalARP, por sus siglas en inglés). El programa CalARP requiere la elaboración de programas de prevención que aborden aspectos tales como el mantenimiento, los procedimientos operativos, la seguridad de los contratistas, la capacitación del personal, las investigaciones de incidentes y la comprensión de los riesgos del establecimiento. La inspección también examina los sistemas de administración establecidos para implementar estos programas y el programa de respuesta ante emergencias en la planta esté preparada para responder a una emergencia que involucre sustancias químicas peligrosas.

Durante una auditoría exhaustiva conforme al CalARP para una planta como Whole Foods, CCHSHMP revisa programas de seguridad individuales mediante un cuestionario de hasta 110 preguntas. La auditoría conforme al CalARP llevada a cabo por CCHSHMP en Whole Foods en 2020 dio como resultado 6 medidas correctivas de implementación por parte de Whole Foods y aproximadamente otros 13 puntos que no son obligatorios, pero que pueden ayudar a la prevención de accidentes.

Sobre la base de nuestra auditoría/inspección, muchos de los programas de prevención cumplieron en general con los requisitos reglamentarios. Se identifican ciertos programas de prevención que necesitan mejorar para cumplir con los requisitos reglamentarios. A continuación, se indican algunos aspectos destacados, tanto positivos como negativos.

Aspectos destacados:

- **Administración:** El establecimiento tuvo algunos cambios de administración, pero los programas de seguridad de procesos fueron reasignados y parecían estar en buenas condiciones.
- **Revisión de peligros:** Es necesario realizar un seguimiento de los puntos de acción de la PHA para asegurarse de que se cumplan las fechas de finalización requeridas.
- **Mantenimiento:** El establecimiento tiene un buen programa de mantenimiento; sin embargo, necesita modificar algunos de los formularios utilizados para documentar las condiciones de funcionamiento del equipo de refrigeración y comunicarse con los técnicos de refrigeración siempre que haya desviaciones o desviaciones de los parámetros de funcionamiento establecidos.
- **Respuesta de emergencia:** El establecimiento necesita coordinar un simulacro de respuesta de emergencia con los servicios de emergencia.



Información adicional

Para revisar el reporte completo de auditoría de seguridad, visite la biblioteca de Richmond en 325 Civic Center Plaza, Richmond, CA 94804 y San Pablo 13751 San Pablo Ave, San Pablo, CA 94806 o llame al 925-655-3200 para obtener una cita para ver el reporte en la Oficina del Programa CCHSHMP.

Si desea obtener más información, o hacer preguntas o comentarios relacionados con este establecimiento o la auditoría, envíe un mensaje de correo electrónico a:

hazmat.arpteam@cchealth.org

PROGRAMAS DE MATERIALES

PELIGROSOS

