Contenido

1. PROCESO: 2
2. SUB PROCESO: 2
3. OBJETIVO: 2
3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS: 2
4. INTRODUCCIÓN: 2
5. DEFINICIONES: 3
6. CONTENIDO 7
6.1 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST). 7
6.1.1 Política de seguridad y salud en el trabajo (SST). 7
6.1.2 Objetivos de la política de seguridad y salud en el trabajo (SST). 7
6.1.3 Obligaciones de los Operador de suministro de alimentos en SGSST 8
6.1.4 Responsabilidades de los trabajadores y los PPL. 9
6.1.5 Capacitación en seguridad y salud en el trabajo – SST. 9
6.1.6 Documentación. 10
6.1.7 Comunicación. 11
6.1.8 Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos. 11
6.1.9 Objetivos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST. 12
6.1.10 Indicadores del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST. 13
6.1.11 Gestión de los peligros y riesgos. 13
6.2 PREVENCIÓN, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS. 14
6.3 AUDITORÍA DE CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. SG-SST. 16
6.4 REVISIÓN POR LA ALTA DIRECCIÓN. 17
6.5 INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES, ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES. 18
6.6 ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS. 18
6.7 MEJORA CONTINUA. 19

1. **PROCESO:** Gestión de Suministro de Bienes y Prestación de Servicios

2. **SUB PROCESO:** Suministro de Servicios

3. **OBJETIVO:**

Establecer la estructura del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo SG- SST de los Servicios de Alimentación en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional (ERON) de acuerdo a los términos de ley, con el fin de mitigar los factores de riesgos laborales que afectan a los trabajadores y la población privada de la libertad (PPL) que desarrollan actividades para la prestación del servicio de alimentación.

3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional.
- Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores, contratistas, visitantes y la PPL, mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la Entidad.
- Cumplir la normatividad nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales.

4. INTRODUCCIÓN:

La Prevención de Riesgos Laborales (PRL) está encaminada a eliminar los riesgos reales a los que pueden estar los trabajadores durante la jornada laboral.

Un aspecto importante que requiere la prevención de riesgos laborales, es su integración con el conjunto de actuaciones del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario, La Unidad de Servicios Penitenciarios y Carcelarios USPEC y los operadores del servicio de suministro de alimentos, implicando activamente a todos los miembros de las entidades.

Tanto es así que se considera una actividad multidisciplinaria que requiere la visión y la colaboración de diferentes especialistas y técnicos. Si bien todas las especialidades están claramente interrelacionadas con el objetivo final de mejorar la Seguridad y la Salud de los colaboradores, cada una tiene un objetivo propio definido:

- Seguridad: Prevenir y evitar los accidentes laborales.
- Higiene Industrial: Prevenir las enfermedades laborales derivadas del trabajo.
- Ergonomía y Psicosociología: Adaptar el trabajo a la persona tanto en los aspectos materiales como organizativos y sociales.
- Vigilancia de la Salud: Evaluar y detectar las repercusiones del trabajo sobre la salud de los trabajadores.

Los principios sobre la prevención de riesgos laborales deben ser impulsados, desde la más alta instancia del operador de servicio de suministro de alimentos, para la prevención de los accidentes y enfermedades

laborales, pues la persona es el elemento más importante dentro de todo el sistema, dotándose de los materiales y recursos humanos necesarios para lograrlo.

La USPEC, consciente de las tendencias empresariales actuales, supervisará que el entorno del operador del servicio de suministro de alimentos sea saludable y seguro, para garantizar la calidad en todas las etapas de las actividades que se desarrollan en el servicio de alimentación.

El presente manual establecerá el conjunto de principios básicos que además de constituir un soporte formal, presuponen la asunción por el operador de suministro de alimentos, de que las cuestiones de seguridad, higiene y salud laboral adquieren una importancia relevante para la calidad y cohesión social interna dentro del establecimiento. Por lo anterior, el manual aplica para todos los procesos, áreas, servicios y personal que trabaje directa o indirectamente para el operador de suministro de alimentos que presta los servicios de alimentación en los Establecimientos de Reclusión del Orden Nacional (ERON), Establecimientos de Reclusión Militar, Unidades Tácticas y las Estaciones de Policía a Cargo del Instituto Nacional Penitenciario y Carcelario – INPEC.

5. DEFINICIONES:

Para la comprensión de este manual se deben tener en cuenta los conceptos y/o definiciones contempladas de la normatividad laboral del Decreto Único Reglamentario para el Sector Trabajo número 1072 de 2015 en el título II Sección 5 Capitulo 6 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan y los emitidos por las entidades estatales y laborales que fundamentan este manual. Para dar claridad al presente manual se establecen las siguientes definiciones adicionales:

ACCIDENTE DE TRABAJO: "Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte.
Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo.
Igualmente se considera accidente de trabajo el que se produzca durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.
También se considerará como accidente de trabajo el ocurrido durante el ejercicio de la función sindical aunque el trabajador se encuentre en permiso sindical siempre que el accidente se produzca en cumplimiento de dicha función. De igual forma se considera accidente de trabajo el que se produzca por la ejecución de actividades recreativas, deportivas o culturales, cuando se actúe por cuenta o en representación del empleador o de la empresa usuaria cuando se trate de trabajadores de empresas de servicios temporales que se encuentren en misión."[1]

ACCIÓN CORRECTIVA: Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable.

[1] CONGRESO DE COLOMBIA. Ley 1562. 2012. Art. 3

ACCIÓN DE MEJORA: Acción de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), para lograr mejoras en el desempeño de la organización en la seguridad y la salud en el trabajo de forma coherente con su política.

ACCIÓN PREVENTIVA: Acción para eliminar o mitigar la(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable.

ACTIVIDAD NO RUTINARIA: Actividad que no forma parte, de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria por su baja frecuencia de ejecución.

ACTIVIDAD RUTINARIA: Actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estándarízable.

ALTA DIRECCIÓN: Persona o grupo de personas que dirigen y controlan una empresa.

AMENAZA: Peligro latente de que un evento físico de origen natural o causado o inducido por la acción humana de manera accidental, se presente con una severidad suficiente para causar pérdida de vidas, lesiones u otros impactos en la salud, así como también daños y pérdidas en los bienes, la infraestructura, los medíos de sustento, la prestación de servicios y los recursos ambientales.

CENTRO DE TRABAJO: Se entiende por Centro de Trabajo a toda edificación o área a cielo abierto destinada a una actividad económica en una empresa determinada.

CICLO PHVA: Procedimiento lógico y por etapas que permite el mejoramiento continúo a través de los siguientes pasos:

- Planificar: Se debe planificar la forma de mejorar la seguridad y salud de los trabajadores, encontrando qué cosas se están haciendo incorrectamente o se pueden mejorar y determinando ideas para solucionar esos problemas.
- Hacer: Implementación de las medidas planificadas.
- Verificar: Revisar que los procedimientos y acciones implementados están consiguiendo los resultados deseados.
- Actuar: Realizar acciones de mejora para obtener los mayores beneficios en la seguridad y salud de los trabajadores.

COMITÉ PARITARIO DE SALUD, SEGURIDAD EN EL TRABAJO (COPASTE): Organismo de promoción y vigilancia de las normas y reglamentos de salud, seguridad en el trabajo dentro de la empresa. "Todas las empresas e instituciones, públicas o privadas, que tengan a su servicio diez o más trabajadores, están obligadas a conformar un Comité[2]".

CONDICIONES Y MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO: Aquellos elementos, agentes o factores que tienen influencia significativa en la generación de riesgos para la seguridad y salud de los trabajadores quedan específicamente incluidos en esta definición, entre otros: a) Las características generales de los locales, instalaciones, máquinas, equipos, herramientas, materias primas, productos y demás útiles existentes en el

[2] MINISTERIOS DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL Y DE SALUD. Resolución 2013 de 1986. Art. 1

lugar de trabajo; b) Los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el ambiente de trabajo y sus correspondientes intensidades, concentraciones o niveles de presencia; c) Los procedimientos para la utilización de los agentes citados en el apartado anterior, que influyan en la generación de riesgos para los trabajadores y; d) La organización y ordenamiento de las labores, incluidos los factores ergonómicos o biomecánicos y psicosociales.

EFECTIVIDAD: Logro de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo con la máxima eficacia y la máxima eficiencia.

EFICACIA: Es la capacidad de alcanzar el efecto que espera o se desea tras la realización de una acción.

EFICIENCIA: Relación entre el resultado alcanzado y los recursos utilizados.

EMERGENCIA: Es aquella situación de peligro o desastre o la inminencia del mismo, que afecta el funcionamiento normal de la empresa. Requiere de una reacción inmediata y coordinada de los trabajadores, brigadas de emergencias y primeros auxilios y en algunos casos de otros grupos de apoyo dependiendo de su magnitud.

ENFERMEDAD LABORAL: "Es enfermedad laboral la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar. El Gobierno Nacional, determinará, en forma periódica, las enfermedades que se consideran como laborales y en los casos en que una enfermedad no figure en la tabla de enfermedades laborales, pero se demuestre la relación de causalidad con los factores de riesgo ocupacional será reconocida como enfermedad laboral, conforme lo establecido en las normas legales vigentes".[3]

EVALUACIÓN DEL RIESGO: Proceso para determinar el nivel de riesgo asociado al nivel de probabilidad de que dicho riesgo se concrete y al nivel de severidad de las consecuencias de esa concreción.

EXAMEN MÉDICO OCUPACIONAL: "Acto médico mediante el cual se interroga y examina a un trabajador, con el fin de monitorear la exposición a factores de riesgo y determinar la existencia de consecuencias en la persona por dicha exposición. Incluye anamnesis, examen físico completo con énfasis en el órgano o sistema blanco, análisis de pruebas clínicas y paraclínicas, tales como: de laboratorio, imágenes diagnósticas, electrocardiograma, y su correlación entre ellos para emitir un el diagnóstico y las recomendaciones"[4].

IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO: Proceso para establecer si existe un peligro y definir las características de este.

MATRIZ LEGAL: Es la compilación de los requisitos normativos exigibles a la empresa acorde con las actividades propias e inherentes de su actividad productiva, los cuales dan los lineamientos normativos y técnicos para desarrollar el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual deberá actualizarse en la medida que sean emitidas nuevas disposiciones aplicables.

---

[3] CONGRESO DE COLOMBIA. Ley 1562. 2012. Art. 4

[4] Ministerio de la Protección Social. Resolución 2346, 2007, 2011. Art. 2p2

MEJORA CONTINUA: Proceso recurrente de optimización del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo, para lograr mejoras en el desempeño en este campo, de forma coherente con la política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) de la organización.

NO CONFORMIDAD: No cumplimiento de un requisito. Puede ser una desviación de estándares, prácticas, procedimientos de trabajo, requisitos normativos aplicables, entre otros.

PLAN DE EMERGENCIAS: Un plan de emergencia se inicia con un buen análisis de las condiciones existentes y de los posibles riesgos, organizar y aprovechar convenientemente los diferentes elementos pendientes a minimizar los factores de riesgo y las consecuencias que se puedan presentar como resultado de una emergencia, a la vez optimizar el aprovechamiento, tanto de los recursos propios como de la comunidad para responder ante dicha situación.

PELIGRO: Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones.

POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: Es el compromiso de la alta dirección de una organización con la seguridad y la salud en el trabajo, expresadas formalmente, que define su alcance y compromete a toda la organización.

SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST): Consiste en el desarrollo de un proceso lógico y por etapas, basado en la mejora continua y que incluye la política, la organización, la planificación, la aplicación, la evaluación, la auditoría y las acciones de mejora con el objetivo de anticipar, reconocer, evaluar y controlar los riesgos que puedan afectar la seguridad y la salud en el trabajo.

SISTEMA DE RIESGOS LABORALES: Es el conjunto de entidades públicas y privadas, normas y procedimientos, destinados a prevenir, proteger y atender a los trabajadores de los efectos de las enfermedades y los accidentes que puedan ocurrirles con ocasión o como consecuencia del trabajo que desarrollan.
Las disposiciones vigentes de salud ocupacional relacionadas con la prevención de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales y el mejoramiento de las condiciones de trabajo, hacen parte integrante del Sistema General de Riesgos Laborales.[5]

REGISTRO: Documento que presenta resultados obtenidos o proporciona evidencia de las actividades desempeñadas.

REQUISITO NORMATIVO: Requisito de seguridad y salud en el trabajo impuesto por una norma vigente y que aplica a las actividades de la organización.

RIESGO: Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos.

VALORACIÓN DEL RIESGO: Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.

[5] CONGRESO DE COLOMBIA. Ley 1562. 2012. Art. 1

6. CONTENIDO

6.1 SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO (SG-SST).

El SG-SST debe ser liderado e implementado por el operador de suministro de alimentos, con la participación de los trabajadores y PPL, garantizando a través de dicho sistema, la aplicación de las medidas de Seguridad y Salud en el Trabajo, el mejoramiento del comportamiento de los trabajadores y PPL, las condiciones y el medio ambiente laboral y el control eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo.

Para el efecto, el Operador de suministro de alimentos debe abordar la prevención de los accidentes y las enfermedades laborales y también la protección y promoción de la salud de los trabajadores y/o contratistas, a través de la implementación, mantenimiento y mejora continua de un sistema de gestión cuyos principios estén basados en el ciclo PHVA (Planificar, Hacer, Verificar y Actuar).

Es necesario que el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) deba adaptarse al tamaño y características del Servicio de alimentación.

Dentro de los parámetros de selección y evaluación de proveedores y contratistas, el Operador de suministro de alimentos podrá incluir criterios que le permitan conocer que la empresa a contratar cuente con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST).

6.1.1 Política de seguridad y salud en el trabajo (SST).

El operador del servicio de suministro de alimentos debe establecer por escrito una política de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) que debe ser parte de las políticas de gestión de la Entidad, con alcance sobre todos sus centros de trabajo y todos los trabajadores y PPL, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluyendo los contratistas y subcontratistas. Esta política debe ser comunicada al Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda de conformidad con la normatividad vigente.

La Política de SST de la empresa debe entre otros, cumplir con los siguientes requisitos:

- Establecer el compromiso de la empresa hacia la implementación del SST de la empresa para la gestión de los riesgos laborales.
- Ser específica para los servicios de alimentación y apropiada para la naturaleza de sus peligros y el tamaño de todos los centros.
- Ser concisa, redactada con claridad, estar fechada y firmada por el representante legal de la empresa.
- Debe ser difundida a todos los niveles de la organización y estar accesible a todos los Trabajadores, PPL y demás partes interesadas, en el lugar de trabajo.
- Ser revisada como mínimo una vez al año y de requerirse, actualizada acorde con los cambios tanto en materia de Seguridad y Salud en el Trabajo (SST), como en el Operador de suministro de alimentos.

6.1.2 Objetivos de la política de seguridad y salud en el trabajo (SST).

La Política de SST del Operador de suministro de alimentos debe incluir como mínimo los siguientes objetivos sobre los cuales la organización expresa su compromiso:

- Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos y establecer los respectivos controles.
- Proteger la seguridad y salud de todos los trabajadores y PPL, mediante la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en la Entidad;
- Cumplir la normatividad nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales.

6.1.3 Obligaciones de los Operador de suministro de alimentos en SGSST

El Operador de suministro de alimentos está obligado a la protección de la seguridad y la salud de los trabajadores y PPL dentro de las actividades realizadas en el servicio de alimentación, acorde con lo establecido en la normatividad vigente. Dentro del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) en los servicios de alimentación, el Operador de suministro de alimentos tendrá entre otras, las siguientes obligaciones:

- Definir, firmar y divulgar la política de Seguridad y Salud en el Trabajo a través de documento escrito, el Operador de suministro de alimentos debe suscribir la política de seguridad y salud en el trabajo de la empresa, la cual deberá proporcionar un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de seguridad y salud en el trabajo.

- Asignación y Comunicación de Responsabilidades: Debe asignar, documentar y comunicar las responsabilidades específicas en Seguridad y Salud en el Trabajo (SST) a todos los niveles de la organización, incluida la administración del servicio de alimentación en los ERON, ERM y EP.

- Definición de Recursos: Debe definir y asignar los recursos financieros, técnicos y el personal necesario para el diseño, implementación, revisión evaluación y mejora de las medidas de prevención y control, para la gestión eficaz de los peligros y riesgos en el lugar de trabajo y también, para que los responsables de la seguridad y salud en el trabajo en la empresa, el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo según corresponda, puedan cumplir de manera satisfactoria con sus funciones.

- Cumplimiento de los Requisitos Normativos Aplicables: Debe garantizar que opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo, en armonía con los estándares mínimos del "Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales"[6]

- Gestión de los Peligros y Riesgos: Debe adoptar disposiciones efectivas para desarrollar las medidas de identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y establecimiento de controles que prevengan daños en la salud de los trabajadores, PPL y/o contratistas, en los equipos e instalaciones del servicio de alimentación.

- Plan de Trabajo Anual en SST: Debe diseñar y desarrollar un plan de trabajo anual para alcanzar cada uno de los objetivos propuestos en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), el cual debe identificar claramente metas, responsabilidades, recursos y cronograma de actividades, en

[6] CONGRESO DE COLOMBIA. Ley 1562. 2012. Art. 14

concordancia con los estándares mínimos del Sistema Obligatorio de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales[7].

- Prevención y Promoción de Riesgos Laborales: El Operador de suministro de alimentos debe implementar y desarrollar actividades de prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales, así como de promoción de la salud en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de conformidad con la normatividad vigente.

- Participación de los Trabajadores y PPL: Debe asegurar la adopción de medidas eficaces que garanticen la participación de todos los trabajadores y sus representantes ante el Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo así como de las PPL que desarrollen actividades en el servicio de alimentación, en la ejecución de la política y también que estos últimos funcionen y cuenten con el tiempo y demás recursos necesarios, acorde con la normatividad vigente que les es aplicable.

Así mismo, el operador del servicio de suministro de alimentos debe informar a los trabajadores, PPL y/o contratistas, a sus representantes ante el Comité Paritario o el Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo, según corresponda de conformidad con la normatividad vigente, sobre el desarrollo de todas las etapas del Sistema de Gestión de Seguridad de la Salud en el Trabajo SG-SST e igualmente, debe evaluar las recomendaciones emanadas de estos para el mejoramiento del SG-SST. El operador de suministro de alimentos debe garantizar la capacitación de los trabajadores en los aspectos de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las características de la empresa, la identificación de peligros, la evaluación y valoración de riesgos relacionados con su trabajo, incluidas las disposiciones relativas a las situaciones de emergencia, dentro de la jornada laboral de los trabajadores directos y PPL o en el desarrollo de la prestación del servicio de los contratistas.

6.1.4 Responsabilidades de los trabajadores y los PPL.

Los trabajadores, de conformidad con la normatividad vigente tendrán entre otras, las siguientes responsabilidades:

- Procurar el cuidado integral de su salud;
- Suministrar información clara, veraz y completa sobre su estado de salud;
- Cumplir las normas, reglamentos e instrucciones del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo dispuestas por el Operador de suministro de alimentos;
- Informar oportunamente al jefe inmediato acerca de los peligros y riesgos latentes en su sitio de trabajo;
- Participar en las actividades de capacitación en seguridad y salud en el trabajo definido en el plan de capacitación del SG–SST
- Participar y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST.

6.1.5 Capacitación en seguridad y salud en el trabajo – SST.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe definir los requisitos de conocimiento y práctica en seguridad y salud en el trabajo necesarios para sus trabajadores, también debe adoptar y mantener

[7] Ibd. Art. 14

disposiciones para que estos los cumplan en todos los aspectos de la ejecución de sus deberes u obligaciones, con el fin de prevenir accidentes de trabajo y enfermedades laborales. Para ello, se debe desarrollar programas de capacitaciones que proporcionen conocimiento para identificar los peligros y controlar los riesgos relacionados con el trabajo, hacerlo extensivo a todos los niveles incluyendo a trabajadores dependientes, PPL, contratistas, trabajadores cooperados y los trabajadores en misión, de igual forma debe estar documentado y ser impartido por personal idóneo conforme a la normatividad vigente.

El operador del servicio de suministro de alimentos proporcionará a todo trabajador y PPL que ingrese por primera vez a la empresa, independiente de su forma de contratación y vinculación y de manera previa al inicio de sus labores, una inducción en los aspectos generales y específicos de las actividades a realizar, que incluya entre otros, la identificación y el control de peligros y riesgos en su trabajo y la prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales.

6.1.6 Documentación.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe mantener disponibles y debidamente actualizados entre otros, los siguientes documentos en relación con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST:

DOCUMENTOS Y PROGRAMAS	REGISTROS MÍNIMOS
Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo	Política SST, Objetivos SST.
	Matriz de Requisitos Legales
	Matriz de identificación de Peligros y evaluación de riesgos ajustado al servicio de alimentación del establecimiento.
	Plan de trabajo anual de SST
	Plan de capacitación en SST
	Registros de capacitaciones (Actas de capacitación y Evaluaciones) y los registros de Inducción en SST a trabajadores y PPL que ingresan nuevo.
	Los procedimientos e instructivos internos de seguridad y salud en el trabajo;
	Procedimiento para el reporte e investigación de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales y los reportes e investigaciones en caso de tener uno en las instalaciones de trabajo.
	Registros de entrega de dotación, equipos y elementos de protección personal
	Los soportes de la convocatoria, elección yconformación del Comité Paritario de Seguridad y Salud en el Trabajo y las actas de sus reuniones o la delegación del Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y los soportes de sus actuaciones
	La identificación de las amenazas, la evaluación de la vulnerabilidad y sus correspondientes planes de prevención, preparación y respuesta ante emergencias.
	Procedimiento de exámenes médicos ocupacionales y profesiograma.
	Certificados de aptitud médica ocupacional de los empleados directos del Operador de suministro de alimentos.
	Programas de vigilancia epidemiológica
	Programa de inspecciones de SST con los respectivos registros de inspección a Instalaciones, maquinas o equipos.
	Procedimiento de auditorías internas del SGSST.

Los documentos pueden existir en papel, disco magnético, óptico o electrónico, fotografía, o una combinación de estos y en custodia del responsable del servicio de alimentación y debe estar disponible en las instalaciones para verificación a cargo de la Supervisión y/o interventoría.

La documentación relacionada con el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo - SG-SST, debe estar redactada de manera tal, que sea clara y entendible por las personas que tienen que aplicarla o consultarla. Igualmente, debe ser revisada y actualizada cuando sea necesario difundirse y ponerse a disposición de todos los trabajadores y PPL, en los apartes que les compete.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe conservar los registros y documentos que soportan el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST de manera controlada, garantizando que sean legibles, fácilmente identificables y accesibles, protegidos contra daño, deterioro o pérdida. El responsable por parte del operador del servicio de suministro de alimentos tendrá acceso a todos los documentos y registros. La conservación puede hacerse de forma electrónica de conformidad con lo establecido en el presente capítulo siempre y cuando se garantice la preservación de la información.

Los siguientes documentos y registros, deben ser conservados por un periodo mínimo de cinco (5) años, contados a partir del momento en que cese la relación laboral del trabajador con la empresa:[8]

- Los resultados de los perfiles epidemiológicos de salud de los trabajadores, así como los conceptos de los exámenes de ingreso, periódicos y de retiro de los trabajadores, en caso que no cuente con los servicios de médico especialista en áreas afines a la seguridad y salud en el trabajo;
- Registros de las actividades de capacitación, formación y entrenamiento en seguridad y salud en el trabajo.
- Registro del suministro de elementos y equipos de protección personal.

Para los demás documentos y registros, el operador del servicio de suministro de alimentos deberá conservarlos por la ejecución del contrato adjudicado y seis (6) meses después de la finalización.

6.1.7 Comunicación.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe establecer mecanismos eficaces para:

- Recibir, documentar y responder adecuadamente a las comunicaciones internas y externas relativas a la seguridad y salud en el trabajo;
- Garantizar que se dé a conocer el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST a los trabajadores, PPL y contratistas;
- Disponer de canales que permitan recolectar inquietudes, ideas y aportes de los trabajadores y PPL en materia de seguridad y salud en el trabajo para que sean consideradas y atendidas por los responsables en la empresa.

6.1.8 Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe aplicar una metodología con un "marco integrado de principios, prácticas y criterios para la implementación de la mejor práctica en la identificación de peligros y la valoración de riesgos, en el marco de la gestión del riesgo de seguridad y salud ocupacional. Ofreciendo un modelo claro, y consistente para la gestión del riesgo de seguridad y salud ocupacional, su proceso y sus componentes".[9]

Esta identificación debe ser sistemática, que tenga alcance sobre todos los procesos y actividades rutinarias y no rutinarias internas o externas, máquinas y equipos, todos los centros de trabajo y todos los trabajadores y PPL independientemente de su forma de contratación y vinculación, que le permita identificar los peligros y evaluar los riesgos en seguridad y salud en el trabajo, con el fin que pueda priorizarlos y establecer los controles

[8] MINISTERIO DEL TRABAJO. DECRETO 1072 2015. Art. 2.2.4.6.13 Pág. 94

[9] ICONTEC. GUÍA PARA LA IDENTIFICACIÓN DE LOS PELIGROS Y LA VALORACIÓN DE LOS RIESGOS EN SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL GTC 45.2010

necesarios, realizando mediciones ambientales cuando se requiera. Por lo cual se sugiere la aplicación de la GTC 45.

Los panoramas de factores de riesgo se entenderán como identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos.

La identificación de peligros y evaluación de los riesgos debe ser desarrollada por el operador del servicio de suministro de alimentos con la participación y compromiso de todos los niveles. Debe ser documentada y actualizada como mínimo de manera anual.

También se debe actualizar cada vez que ocurra un accidente de trabajo mortal o un evento catastrófico en la empresa o cuando se presenten cambios en los procesos, en las instalaciones en la maquinaria o en los equipos.

De acuerdo con la naturaleza de los peligros, la priorización realizada y la actividad económica de la empresa, el Operador de suministro de alimentos utilizará metodologías adicionales para complementar la evaluación de los riesgos en seguridad y salud en el trabajo ante peligros de origen físicos, ergonómicos o biomecánicos, biológicos, químicos, de seguridad, público, psicosociales, entre otros.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe informar al Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo de su organización sobre los resultados de las evaluaciones de los ambientes de trabajo para que emita las recomendaciones a que haya lugar.

6.1.9 Objetivos del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST.

Los objetivos deben expresarse de conformidad con la política de seguridad y salud en el trabajo establecida por el Operador de suministro de alimentos y auditorías que se realicen.

Estos objetivos deben tener en cuenta entre otros aspectos, los siguientes:

- Ser claros, medibles, cuantificables y tener metas definidas para su cumplimiento
- Ser adecuados para las características, el tamaño y la actividad económica del servicio de alimentación;
- Ser coherentes con el de plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las prioridades identificadas.
- Ser compatibles con el cumplimiento de la normatividad vigente, en materia de riesgos laborales, teniendo en cuenta los estándares mínimos del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales que le apliquen.
- Estar documentados y ser comunicados a todos los trabajadores y PPL
- Ser revisados y evaluados periódicamente, mínimo una (1) vez al año y actualizarlos cuando sea necesario de conformidad con lo establecido en la legislación nacional.

6.1.10 Indicadores del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo SG-SST.

El operador del servicio del servicio de suministro de alimentos debe definir los indicadores (cualitativos o cuantitativos según corresponda) mediante los cuales se evalúen la estructura, el proceso y los resultados del

Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo SG-SST y debe hacer el seguimiento a los mismos. Estos indicadores deben alinearse con el plan estratégico de la empresa y hacer parte del mismo.

6.1.11 Gestión de los peligros y riesgos.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe adoptar métodos para la identificación, prevención, evaluación, valoración y control de los peligros y riesgos en la empresa. Deben adoptarse con base en el análisis de pertinencia, teniendo en cuenta el siguiente esquema de jerarquización:

a) Eliminación del peligro/riesgo: Medida que se toma para suprimir (hacer desaparecer) el peligro/riesgo
b) Sustitución: Medida que se toma a fin de remplazar un peligro por otro que no genere riesgo o que genere menos riesgo
c) Controles de Ingeniería: Medidas técnicas para el control del peligro/riesgo en su origen (fuente) o en el medio, tales como el confinamiento (encerramiento) de un peligro o un proceso de trabajo, aislamiento de un proceso peligroso o del trabajador y la ventilación (general y localizada), entre otros
d) Controles Administrativos: Medidas que tienen como fin reducir el tiempo de exposición al peligro, tales como la rotación de personal, cambios en la duración o tipo de la jornada de trabajo. Incluyen también la señalización, advertencia, demarcación de zonas de riesgo, implementación de sistemas de alarma, diseño e implementación de procedimientos y trabajos seguros, controles de acceso a áreas de riesgo, permisos de trabajo, entre otros
e) Equipos y Elementos de Protección Personal y Colectivo: Medidas basadas en el uso de dispositivos, accesorios y vestimentas por parte de los trabajadores, con el fin de protegerlos contra posibles daños a su salud o su integridad física derivados de la exposición a los peligros en el lugar de trabajo. El operador del servicio de suministro de alimentos deberá suministrar elementos y equipos de protección personal (EPP) que cumplan con las disposiciones legales vigentes. Los EPP deben usarse de manera complementaria a las anteriores medidas de control y nunca de manera aislada y de acuerdo con la identificación de peligros y evaluación y valoración de los riesgos

Estos elementos deben estar definidos, documentados e implementados en cada etapa del proceso y el personal manipulador debe conocer la importancia de su uso**.** Los Elementos de protección personal mínimos que deben ser suministrados a los manipuladores de alimentos para actividades de preparación de alimentos son**:**

- El uso de delantal industrial (peto) se condiciona a la seguridad del trabajador.
- Guates de Neopreno para objetos calientes.
- Chaqueta térmica
- Guante de malla de acero.
- Careta de esmeril para fritura (Si aplica)
- Gafas de seguridad transparentes para actividades de limpieza y desinfección.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe suministrar los equipos y elementos de protección personal (EPP) sin ningún costo para el trabajador y PPL e igualmente, debe desarrollar las acciones necesarias para que sean utilizados por los trabajadores y PPL, para que estos conozcan el deber y la forma correcta de utilizarlos y para que el mantenimiento o reemplazo de los mismos se haga de forma tal, que se asegure su buen funcionamiento y recambio según vida útil para la protección de los trabajadores.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe realizar el mantenimiento de menor cuantía de las instalaciones además de los mantenimientos correctivos y preventivos de los equipos y herramientas de acuerdo con los informes de inspecciones y con sujeción a los manuales de uso.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe desarrollar acciones de vigilancia de la salud de los trabajadores mediante las evaluaciones médicas de ingreso, periódicas, retiro y los programas de vigilancia epidemiológica, con el propósito de identificar precozmente efectos hacia la salud derivados de los ambientes de trabajo y evaluar la eficacia de las medidas de prevención y control;

El operador del servicio de suministro de alimentos debe corregir las condiciones inseguras que se presenten en el lugar de trabajo, de acuerdo con las condiciones específicas y riesgos asociados a la tarea. Si estas condiciones inseguras ameritan Mantenimientos de mayor cuantía, debe informar al Director del Establecimiento de Reclusión y al Supervisor de la USPEC.

6.2 PREVENCIÓN, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS.

El operador del servicio de suministro de alimentos debe implementar y mantener las disposiciones necesarias en materia de prevención, preparación y respuesta ante emergencias, con cobertura a todos los centros y turnos de trabajo y todos los trabajadores, PPL que desarrollen actividades en el servicio de alimentación, independiente de su forma de contratación o vinculación, incluidos contratistas y subcontratistas, así como proveedores y visitantes.

Para ello debe implementar un plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias que considere como mínimo, los siguientes aspectos:

- Identificar sistemáticamente todas las amenazas que puedan afectar las instalaciones del servicio de alimentación
- Identificar los recursos disponibles, incluyendo las medidas de prevención y control existentes al interior de la empresa para prevención, preparación y respuesta ante emergencias, así como las capacidades existentes en las redes institucionales y de ayuda mutua;
- Analizar la vulnerabilidad de la empresa frente a las amenazas identificadas, considerando las medidas de prevención y control existentes.
- Valorar y evaluar los riesgos considerando el número de trabajadores y PPL expuestos, los bienes y servicios;
- Diseñar e implementar los procedimientos para prevenir y controlar las amenazas priorizadas o minimizar el impacto de las no prioritarias;
- Formular el plan de emergencia para responder ante la inminencia u ocurrencia de eventos potencialmente desastrosos;
- Asignar los recursos necesarios para diseñar e implementar los programas, procedimientos o acciones necesarias, para prevenir y controlar las amenazas prioritarias o minimizar el impacto de las no prioritarias;
- Implementar las acciones factibles, para reducir la vulnerabilidad de la empresa frente a estas amenazas que incluye entre otros, la definición de planos de instalaciones y rutas de evacuación;
- Informar, capacitar y entrenar incluyendo a todos los trabajadores y PPL, para que estén en capacidad de actuar y proteger su salud e integridad, ante una emergencia real o potencial;
- Realizar simulacros como mínimo una (1) vez al año con la participación de todos los trabajadores y PPL que desarrollen actividades en el servicio de alimentación;

- Conformar, capacitar, entrenar y dotar la brigada de emergencias, acorde con su nivel de riesgo y los recursos disponibles, que incluya la atención de primeros auxilios;
- Inspeccionar con la periodicidad que sea definida en el SG-SST, todos los equipos relacionados con la prevención y atención de emergencias incluyendo sistemas de alerta, señalización y alarma (si aplica), con el fin de garantizar su disponibilidad y buen funcionamiento; dentro de los equipos mínimos con los que el Operador de suministro de alimentos debe contar en las instalaciones para la prevención de emergencias se encuentran:
- Manta anti fuego, Debe ser ubicada cerca de la zona de equipos de cocción.
- Extintores tipo CO_2, según los lineamientos de la Resolución 2749 de 2017y la NTC 2885 de 2009 se establecen mínimo tres tipos que debe poseer el operador del servicio de suministro de alimentos en las instalaciones del servicio de alimentación.
- Acetato de Potasio (Plateado) para clases de fuego K, generado por grasas y aceites de origen animal o vegetal deberá ser ubicado cerca del área de producción de alimentos en la cocina caliente.

- Botiquín, con el objetivo de brindar un primer auxilio en caso de emergencia, se establecen dos tipos de botiquín: tipo A y tipo B de acuerdo al área del servicio de alimentación en atención por servicio de alimentación, los cuales deben contener los siguientes elementos:

Tabla 2. Elementos que debe contener el botiquín tipo A

ELEMENTOS	UNIDADES	CANTIDAD
GASAS LIMPIAS PAQUETE	Paquete X 20	1
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO de 4"	Unidad	1
BAJALENGUAS	Paquete X 20	1
GUANTES DE LATEX PARA EXAMEN	Caja x 100	1
VENDA ELÁSTICA 2 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 5 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÓN 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
TERMÓMETRO DE MERCURIO O DIGITAL	Unidad	1
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 275 ml	Unidad	1
YODOPOVIDONA (JABÓN QUIRÚRGICO)	Frasco x 120ml	1
SOLUCIÓN SALINA 250 ml o 500 ml	Unidad	1

Tabla 3. Elementos que debe contener el botiquín tipo B

ELEMENTOS	UNIDADES	CANTIDAD
GASAS LIMPIAS PAQUETE	Paquete X 100	1
GASAS ESTÉRILES PAQUETE	Paquete por 3	10
APÓSITO o COMPRESAS NO ESTÉRILES	Unidad	4
ESPARADRAPO DE TELA ROLLO 4"	Unidad	2
BAJA LENGUAS	Paquete por 20	1
VENDA ELÁSTICA 2 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA ELÁSTICA 5 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÒN 3 X 5 YARDAS	Unidad	1
VENDA DE ALGODÒN 5 X 5 YARDAS	Unidad	1
CLORHEXIDINA O YODOPOVIDONA (JABÓN QUIRÚRGICO)	Galón	1
SOLUCIÓN SALINA 250 cc o 500 cc	Unidad	2
GUANTES DE LÁTEX PARA EXAMEN	Par	5
TERMÓMETRO DE MERCURIO o DIGITAL	Unidad	1
ALCOHOL ANTISÉPTICO FRASCO POR 275 ml	Unidad	1
TIJERAS	Unidad	1
LINTERNA	Unidad	1
PILAS DE REPUESTO	Par	2
TABLA ESPINAL LARGA	Unidad	1
COLLAR CERVICAL	Unidad	1
INMOVILIZADORES o FÉRULA MIEMBROS SUPERIORES	Unidad	1
INMOVILIZADORES o FÉRULA MIEMBROS INFERIORES	Unidad	1
ELEMENTO DE BARRERA o MÁSCARA PARA RCP	Unidad	1

6.3 AUDITORÍA DE CUMPLIMIENTO DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO. SG-SST.

El operador de suministro de alimentos debe realizar una auditoría anual, la cual será planificada con la participación del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo. Si la auditoría se realiza con personal interno de la entidad, debe ser independiente a la actividad, área o proceso objeto de verificación.

El procedimiento de auditoría debe comprender entre otros, la definición de la idoneidad de la persona que sea auditora, el alcance de la auditoría, la periodicidad, la metodología y la presentación de informes, así como debe tomarse en consideración resultados de auditorías previas. La selección del personal auditor no implicará necesariamente aumento en la planta de cargos existentes. Los auditores no deben auditar su propio trabajo.

Los resultados de la auditoría deben ser comunicados a los responsables de adelantar las medidas preventivas, correctivas o de mejora en la empresa.

El proceso de auditoría, deberá abarcar entre otros lo siguiente:

- El cumplimiento de la política de seguridad y salud en el trabajo;
- El resultado de los indicadores;
- La participación de los trabajadores y PPL.
- El mecanismo de comunicación de los contenidos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) a los trabajadores y PPL.
- La planificación, desarrollo y aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).
- La supervisión y medición de los resultados;
- El proceso de investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, y su efecto sobre el mejoramiento de la seguridad y salud en el trabajo en la empresa.
- El desarrollo del proceso de auditoría; y
- La evaluación por parte de la alta dirección.

6.4 REVISIÓN POR LA ALTA DIRECCIÓN.

El operador de suministro de alimentos debe adelantar una revisión del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), la cual debe realizarse por lo menos una (1) vez al año, de conformidad con las modificaciones en los procesos, resultados de las auditorías y demás informes que permitan recopilar información sobre su funcionamiento.

Dicha revisión debe determinar en qué medida se cumple con la política y los objetivos de seguridad y salud en el trabajo y se controlan los riesgos. La revisión no debe hacerse únicamente de manera reactiva sobre los resultados (estadísticas sobre accidentes y enfermedades, entre otros), sino de manera proactiva y evaluar la estructura y el proceso de la gestión en seguridad y salud en el trabajo.

La revisión de la alta dirección debe permitir:

- Revisar las estrategias implementadas y determinar si han sido eficaces para alcanzar los objetivos, metas y resultados esperados del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo;
- Revisar el cumplimiento del plan de trabajo anual en seguridad y salud en el trabajo y su cronograma;
- Analizar la suficiencia de los recursos asignados para la implementación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo y el cumplimiento de los resultados esperados;
- Revisar la capacidad del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SGSST), para satisfacer las necesidades globales de la empresa en materia de seguridad y salud en el trabajo;

- Analizar la necesidad de realizar cambios en el Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), incluida la revisión de la política y sus objetivos;
- Analizar el resultado de los indicadores y de las auditorías anteriores del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST);
- Aportar información sobre nuevas prioridades y objetivos estratégicos de la organización que puedan ser insumos para la planificación y la mejora continua;
- Recolectar información para determinar si las medidas de prevención y control de peligros y riesgos se aplican y son eficaces;
- Intercambiar información con los trabajadores y PPL sobre los resultados y su desempeño en seguridad y salud en el trabajo;
- Servir de base para la adopción de decisiones que tengan por objeto mejorar la identificación de peligros y el control de los riesgos y en general mejorar la gestión en seguridad y salud en el trabajo de la empresa;
- Determinar si promueve la participación de los trabajadores y PPL;
- Evidenciar que se cumpla con la normatividad nacional vigente aplicable en materia de riesgos laborales, en medidas Higiénico sanitarias, el cumplimiento de los estándares mínimos del Sistema de Garantía de Calidad del Sistema General de Riesgos Laborales que le apliquen.
- Establecer acciones que permitan la mejora continua en seguridad y salud en el trabajo:
- Vigilar las condiciones de salud de los trabajadores y PPL;
- Mantener actualizada la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos;
- Identificar la notificación y la investigación de incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales;

Los resultados de la revisión de la alta dirección deben ser documentados y divulgados al COPASST o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo.

6.5 INVESTIGACIÓN DE INCIDENTES, ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDADES LABORALES.

La investigación de las causas de los incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales, debe adelantarse acorde con lo establecido en el presente Decreto, la Resolución 1401 de 2007 expedida por el entonces Ministerio de la Protección Social, hoy Ministerio del Trabajo y las disposiciones que los modifiquen, adicionen o sustituyan. El resultado de esta investigación, debe permitir entre otras, las siguientes acciones:

- Identificar y documentar las deficiencias del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST) lo cual debe ser el soporte para la implementación de las acciones preventivas, correctivas y de mejora necesarias.
- Informar de sus resultados a los trabajadores directamente relacionados con sus causas o con sus controles, para que participen activamente en el desarrollo de las acciones preventivas, correctivas y de mejora;
- Informar a la alta dirección sobre el ausentismo laboral por incidentes, accidentes de trabajo y enfermedades laborales.
- Alimentar el proceso de revisión que haga la alta dirección de la gestión en seguridad y salud en el trabajo y que se consideren también en las acciones de mejora continua.

Para las investigaciones, el Operador de suministro de alimentos debe conformar un equipo investigador que integre como mínimo al jefe inmediato o supervisor del trabajador accidentado o del área donde ocurrió el evento, a un representante del Comité Paritario o Vigía de Seguridad y Salud en el Trabajo y al responsable del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo. Cuando el Operador de suministro de alimentos no

cuente con la estructura anterior, deberá conformar un equipo investigador por trabajadores capacitados para tal fin.

6.6 ACCIONES PREVENTIVAS Y CORRECTIVAS.

El operador de suministro de alimentos debe garantizar que se definan e implementen las acciones preventivas y correctivas necesarias, con base en los resultados de la supervisión y medición de la eficacia del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), de las auditorías y de la revisión por la alta dirección. Estas acciones entre otras, deben estar orientadas a:

- Identificar y analizar las causas fundamentales de las no conformidades con base en lo establecido en el presente capítulo y las demás disposiciones que regulan los aspectos del Sistema General de Riesgos Laborales.
- La adopción, planificación, aplicación, comprobación de la eficacia y documentación de las medidas preventivas y correctivas.

Cuando se evidencie que las medidas de prevención y protección relativas a los peligros y riesgos en Seguridad y Salud en el Trabajo son inadecuadas o pueden dejar de ser eficaces, estas deberán someterse a una evaluación y jerarquización prioritaria y sin demora por parte del Operador de suministro de alimentos.

Todas las acciones preventivas y correctivas deben estar documentadas, ser difundidas a los niveles pertinentes, tener responsables y fechas de cumplimiento.

6.7 MEJORA CONTINUA.

El operador de suministro de alimentos debe dar las directrices para la mejora continua del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), con el objetivo de mejorar la eficacia de todas sus actividades y el cumplimiento de sus propósitos. Entre otras, debe considerar las siguientes fuentes para identificar oportunidades de mejora:

- El cumplimiento de los objetivos del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST);
- Los resultados de la intervención en los peligros y los riesgos priorizados;
- Los resultados de la auditoría y revisión del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), incluyendo la investigación de los incidentes, accidentes y enfermedades laborales.

BIBLIOGRAFÍA

COLOMBIA. CONGRESO DE LA REPÚBLICA. Ley 1562/2012, de 11 de julio. Por la cual se modifica el Sistema de Riesgos Laborales y se dictan otras disposiciones en materia de Salud Ocupacional.

COLOMBIA. MINISTERIO DEL TRABAJO. Decreto 1072/2015, de 26 de mayo. Por medio del cual se expide el Decreto Único Reglamentario del Sector Trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIOS DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL Y DE SALUD. Resolución 2013/1986, de 6 de junio. Por la cual se reglamenta la organización y funcionamiento de los comités de Medicina, Higiene y Seguridad Industrial en los lugares de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1401/2007, de 14 de mayo. Por la cual se reglamenta la investigación de incidentes y accidentes de trabajo.

COLOMBIA. MINISTERIO DE PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 2346/2007, de 11 de julio. Por la cual se regula la práctica de evaluaciones médicas ocupacionales y el manejo y contenido de las historias clínicas ocupacionales.

COLOMBIA. SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD. Resolución 705/2007, de 3 de Septiembre. Por medio de la cual se desarrollan los contenidos técnicos del Acuerdo Distrital No. 230 del 29 de junio del 2006 y se dictan otras disposiciones.

COLOMBIA. ICONTEC. Extintores portátiles contra incendios. NTC 2885/2009 de 16 de diciembre.
COLOMBIA, Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible, Resolución 2749 de 2017 Sustancias agotadoras de la capa de ozono.

COLOMBIA. ICONTEC. Guía Para la Identificación de los Peligros y la Valoración de los Riesgos en Seguridad y Salud Ocupacional GTC 45/2010, de 15 de diciembre.