1. OBJETIVO

Establecer en la evaluación del sitio los peligros y riesgos con el fin de dar un manejo de prevención y/o mitigación a toda condición no segura y establecer un plan de acción para disminuir o eliminar el riesgo.

2. DEFINICIONES

Peligro: Agente físico, químico, biológico que pueden ocasionar un efecto nocivo para la salud.
Riesgo: es la probabilidad de ocurrencia de un evento no deseado y la severidad de las lesiones o daños que se materializarían el producirse un contacto con el peligro.
Probabilidad: es la posibilidad de materialización del riesgo analizado, debiendo tener en cuenta que estamos hablando, en cualquier caso, de una probabilidad teórica pues la cuantificación exacta es imposible toda vez que el riesgo cero no existe.
Consecuencia: es la medida de la severidad de las consecuencias.
Estimación del riesgo: la información resultante de la caracterización del riesgo.

3. DESARROLLO

3.1 Como Evaluar los Riesgos

Paso 1: Identifique los peligros
Paso 2: Decida quién/qué podría resultar dañado/lesionado y de qué manera
Paso 3: Evalúe los riesgos y decida las precauciones
Paso 4: Registre el plan de trabajo/los resultados e impleméntelos
Paso 5: Revise la evaluación y actualícela si fuera necesario

3.2 Probabilidad

CRITERIOS DE PROBABILIDAD DEL RIESGO		
Nivel	**Probabilidad**	**Descripción**
4	Muy probable	Se espera que ocurra en la mayoría de las circunstancias, se evidencia que ocurre actualmente en una alta proporción.
3	Probable	Puede llegar a ocurrir en la mayoría de las circunstancias.
2	Posible	Es posible que ocurra algunas veces.
1	Improbable	Podría ocurrir algunas veces con ciertas circunstancias.

3.3 Consecuencia

CRITERIOS DE CONSECUENCIA DEL RIESGO		
Nivel	***Consecuencia***	***Descripción***
1	Leve	No causa efectos adversos sobre la persona
2	Grave	Efectos leves.
3	Muy Grave	Peligro puede pasar desapercibidos en controles posteriores y afectando de forma moderada (hasta hospitalización, no muerte)
4	Catastrófica	Peligro puede pasar desapercibidos en controles posteriores y afectando de forma grave o incluso mortal.

3.4 Estimación del riesgo

NIVEL DE RIESGO: NIVEL DE PROBABILIDAD X NIVEL DE CONSECUENCIA	
1	Bajo
2	
3	
4	
5	Medio
6	
7	
8	
9	Alto
10	
11	
12	
13	Muy Alto
14	
15	
16	

PELIGRO	RIESGO	MEDIDAS PREVENTIVAS	JUSTIFICACIÓN	Nivel de probabilidad	Nivel de consecuencia	Nivel de riesgo	Se puede:		PLAN DE ACCIÓN DEL RIESGO
							Eliminar peligro	Reducir peligro	
Peligro Biológico: Higiene de los trabajadores	Contamina-ción cruzada por bacterias patógenas, parásitos y hongos.	La unidad productiva cuenta con agua de acueducto, el cual abastece el agua para la aplicación de productos fitosanitarios, nutrientes y servicios de la finca. Se cuenta con: **sanitarios fijos** acondicionados con papel higiénico, papelera, con pozo séptico. **Lavamanos**, el cual se mantiene con jabón sin olor, toallas de papel, gel antibacterial y cesto de basura. **Procedimientos, señalética y pendones;** lavado de manos y recomendaciones a visitantes y contratistas. Se prohíbe el ingreso de fauna doméstica al cultivo. Los empleados deben portar ropa adecuada de trabajo, no portar bermudas, playeras o blusas sin mangas Los sitios de producción cuentan con zonas de descanso para que los trabajadores consuman sus alimentos en el área establecida. En caso de una cortada o herida, este debe ser retirado del área, así como desechar el producto contaminado por sangre o cualquier otro fluido	Provocando por contaminación cruzada por Salmonella, E. coli, Shigella Hepatitis, rotavirus provocando síntomas de Diarrea, vomito dolor de cabeza, mareo, dolor abdominal y enfermedades respiratorias al consumidor y trabajador	3	2	Medio		**X**	Evaluar al personal en hábitos de higiene al ingresar y durante las labores. Capacitación a todo el personal existente y de nuevo ingreso sobre hábitos de higiene y buenas prácticas agrícolas Implementar letreros gráficos sobre higiene. Procedimiento de lavado de manos. Señalización de prohibiciones. Procedimiento higiene de cosecha, preclasificación y transporte Certificado de capacitación en higiene y manipulación de alimentos.

		En caso de que los productos se haya contaminado con sangre o algún otro fluido, este debe ser desechado de acuerdo al procedimiento establecido. En caso de que el trabajador se sienta mal (Enfermedad infectocontagiosa) este debe informar al responsable y ser retirado del área de trabajo. Capacitación en higiene y manipulación de alimentos. Cuenta con área de desinfección de calzado para ingresar al cultivo. Implementación del procedimiento higiene de cosecha, clasificación y transporte.							
Peligro Químico: Higiene del trabajador	Contamina-ción cruzada por esmalte de uñas, maquillaje, perfume.	Cuenta con instrucciones de higiene exhibidas en lugares visibles. Se prohíbe ingresar a la unidad productiva con lo siguiente: uñas con esmalte, maquillaje, perfume.	Contaminación cruzada al producto por químicos	2	2	Bajo		**X**	Verificación y evaluación del personal de buenos hábitos de higiene al ingresar a sus labores y durante el día de labores. Constante Capacitación a todo el personal existente y de nuevo ingreso sobre higiene y manipulación de alimentos. Señaléticas sobre higiene.

Peligro Físico: Higiene de los trabajadores	Contamina-ción cruzada por joyería, cabello, objetos personales, colillas de cigarro	Se prohíbe ingresar a la unidad productiva lo siguiente: No portar joyería, maquillaje, uñas largas, No fumar, estar bajo influencias de drogas y alcohol. Los empleados deben portar ropa adecuada de trabajo, no portar bermudas, playeras o blusas sin mangas Las mujeres deberán portar el cabello recogido. Implementar el procedimiento higiene de cosecha, clasificación y transporte. Implementar el procedimiento de higiene.	Contaminación cruzada al producto por joyería, cabello, objetos personales, colillas de cigarro	2	2	Bajo		**X**	Constante Capacitación a todo el personal existente y de nuevo ingreso sobre higiene y manipulación de alimentos. Señalética sobre higiene. .

Peligro Físico: Higiene de herramientas, equipos accesorios y utensilios	Contamina-ción cruzada por polvo, cabello y algún objeto o materia extraña.	Implementación del procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas Se cuenta con un área de lavado de herramientas Se cuenta con un área destinada únicamente para el resguardo de estas herramientas El área de resguardo de herramientas se mantiene limpia para evitar su contaminación	Contaminación cruzada al producto por polvo, cabello y algún objeto o materia extraña	3	2	Medio		**X**	Actualizar y socializar el procedimiento de limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas. Se cuenta con un área de lavado de herramientas Se cuenta con un área destinada únicamente para el resguardo de estas herramientas El área de resguardo de herramientas se mantiene limpia para evitar su contaminación.

Peligro Químico: Higiene de herramientas, equipos accesorios y utensilios	Contamina-ción cruzada por residuos	Fugas de agua que incrementan las mediciones del m3 y despilfarros. Se cuenta con un área de lavado de herramientas Se cuenta con un área destinada únicamente para el resguardo de estas herramientas El área de resguardo de herramientas y equipos se mantiene limpia para evitar su contaminación Las canastillas son utilizadas únicamente para la cosecha de la fruta. El material que entra en contacto con grasa, pintura, aceite es desechado. Implementar el procedimiento higiene de cosecha, preclasificación y transporte Implementar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas Capacitación de higiene y manipulación de alimentos	Contaminación cruzada al producto por grasa, pintura, aceites y residuos de plaguicidas. Las herramientas y equipos de trabajo empleadas en la empresa son: canastillas, tijeras, cubetas, bombas de espalda o bomba a motor o estacionaria, guadaña, así como otras herramientas empleadas para las labores culturales.	2	3	Medio		**X**	Actualizar y socializar el Procedimiento de Triple lavado. Realizar análisis de agua según la evaluación de riesgos. Registro de constante capacitación al personal sobre el manejo seguro de plaguicidas con énfasis en agroquímicos. Actualizar y socializar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas Certificado y registro de constante capacitación de higiene y manipulación de alimentos

Peligro Biológico: Higiene de herramientas, equipos accesorios y utensilios	Contamina-ción cruzada por bacterias, virus y sangre	Implementar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas. Registro de limpieza y desinfección de herramientas y equipos prácticas agrícolas Capacitación de higiene y manipulación de alimentos Se cuenta con un área de lavado de herramientas y equipos Se cuenta con un área destinada únicamente para el resguardo de estas herramientas y equipos El área de resguardo de herramientas y equipos se mantiene limpia para evitar su contaminación	Contaminación cruzada por Salmonella, E. coli. Síntomas: Diarrea, vomito dolor de cabeza, mareo en el trabajador y consumidor	3	2	Medio		**X**	Actualizar y socializar el procedimiento para la limpieza y desinfección de herramientas y equipos. Constante capacitación sobre la limpieza y desinfección de instalaciones, equipos y herramientas Actualizar y socializar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas Certificado y registro de constantes capacitación de higiene y manipulación de alimentos.

Peligro Biológico: Higiene de instalaciones	Contamina-ción cruzada por bacterias, virus y sangre	Las herramientas de limpieza se emplean de acuerdo al área correspondiente, para evitar la contaminación cruzada de un área a otra Se cuenta con suficientes botes de basura Se cuenta con suficiente señalización sobre las medidas de higiene que se deben tomar en la unidad productiva. Implementar el procedimiento higiene de cosecha, clasificación y transporte. Se realiza limpieza de las instalaciones de acuerdo con la frecuencia y método establecido en el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas. Capacitación de higiene y manipulación de alimentos	Contaminación cruzada al producto por Salmonella, E. coli, C. fecales Síntomas: Diarrea vomito dolor de cabeza, mareo en el trabajador y consumidor. Contaminación cruzada por implementar una adecuada higiene en las instalaciones tales como: sitio de descanso Sanitarios	2	3	Medio		**X**	Actualizar y socializar el procedimiento de higiene de cosecha, clasificación y transporte Actualizar y socializar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas Certificado y registro de constante capacitación de higiene y manipulación de alimentos

Peligro Físico: Higiene de instalaciones	Contamina-ción cruzada por polvo, cabello y algún otro objeto o materia extraña	Implementación del procedimiento higiene de cosecha, clasificación y transporte. Se realiza limpieza de las instalaciones de acuerdo con la frecuencia y método establecido en el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas. Capacitación de higiene y manipulación de alimentos Se evita tirar basura en cualquier parte de las instalaciones, para esto, se cuenta con punto ecológico. Se cuenta con suficientes señaléticas gráficas sobre las medidas de higiene que se deben tomar. Registro de limpieza de las instalaciones	Contaminación cruzada al producto por polvo, cabello y algún otro objeto o materia extraña Las instalaciones tales como: Sitio de descanso, Sanitarios Área de producción, Centro de Acopio.	1	2	Bajo		**X**	Actualizar y socializar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas. Capacitación de higiene y manipulación de alimentos Registro de constantes capacitación sobre limpieza de instalaciones.

Peligro Químico: Higiene de instalaciones	Contamina-ción cruzada por residuos de alimentos o productos químicos de limpieza.	Se realiza limpieza de las instalaciones de acuerdo con la frecuencia y método establecido en el procedimiento de limpieza de instalaciones Las herramientas de limpieza se emplean de acuerdo al área correspondiente, para evitar la contaminación cruzada de un área a otra Se cuenta con suficientes señaléticas gráficas sobre las medidas de higiene que se deben tomar.	Contaminación cruzada por: residuos de alimentos y/o productos químicos. Las instalaciones tales como: Sitio de descanso Sanitarios Área de producción, equipos Centro de Acopio.	1	2	Bajo		**X**	Actualizar y socializar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas Capacitación de higiene y manipulación de alimentos Registro de constantes capacitación sobre limpieza de instalaciones

Peligro Químico: Higiene del transporte	Contamina-ción cruzada por residuos de alimentos o productos químicos de limpieza.	Verificar los alimentos transportados anteriormente en el vehículo. Se realiza la limpieza con herramientas establecidas para esa actividad. El transporte empleado para el traslado de los productos hortofrutícolas, únicamente es utilizado para esta actividad. Se evita que la persona suba a los remolques o que se use como transporte del personal u otros materiales que puedan ser un riesgo de contaminación. Se verifica que cuando se transporte la fruta no exista productos contaminantes como gasolina y aceites. Procedimiento higiene de cosecha preclasificación y transporte. Se realiza la limpieza del transporte de acuerdo con la frecuencia y método establecido en el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas Capacitación de higiene y manipulación de alimentos.	Contaminación cruzada al producto por Grasa, pintura, aceites, Fertilizantes y plaguicidas	2	2	Bajo		**X**	Actualizar y socializar el procedimiento higiene de cosecha, preclasificación y transporte. Actualizar y socializar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas Registro de constantes capacitación sobre limpieza de instalaciones.

Peligro Físico: Higiene del transporte	Contamina-ción cruzada por polvo, cabello y algún otro objeto o materia extraña	Procedimiento higiene de cosecha, clasificación y transporte. Se realiza la limpieza del transporte de acuerdo con la frecuencia y método establecido en el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas. Capacitación de higiene y manipulación de alimentos Registro de limpieza de las instalaciones Se realiza la limpieza con herramientas establecidas para esa actividad. El transporte empleado para el traslado de la fruta, únicamente es utilizado para esta actividad. Se evita que el personal suba al transporte o que se use como transporte del personal u otros materiales que puedan ser un	Contaminación cruzada al producto por polvo, cabello y algún otro objeto o materia extraña	2	2	Bajo		**X**	Actualizar y socializar el procedimiento higiene de cosecha, preclasificación y transporte. Actualizar socializar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas Certificado y registro de constantes capacitaciones sobre limpieza de instalaciones

Peligro Biológico: Higiene del transporte	Contaminación intencional por medio de Sangre, sudor, heces fecales y saliva, virus, bacterias patógenas.	Monitoreo de limpieza de canastillas estas se lavan y desinfectan. Procedimiento higiene de cosecha, clasificación y transporte. Se realiza la limpieza del transporte de acuerdo con la frecuencia y método establecido en el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramientas. Capacitación de higiene y manipulación de alimentos Se utiliza una barrera física entre el equino y la canastilla para evitar contacto directo (estopas, superficie de sostén).	Intoxicación del consumidor Vómito, nauseas Muerte del consumidor por presencia de la bacteria leptospira y Salmonella en el producto.	3	2	Medio		**X**	Actualizar y socializar el procedimiento higiene de cosecha, clasificación y transporte. Actualizar y socializar el procedimiento limpieza y desinfección de áreas, equipos y herramienta Constante capacitación de higiene y manipulación de alimentos

REALIZÓ: PROFESIONAL AGROINDUSTRIAL
EQUIPO TÉCNICO SAHED