Ricaurte Cundinamarca

01 de julio de 2024

Capitán

IVÁN DARÍO HIGUERA TAMAYO
Administrador Centro Vacacional Ricaurte y Magdalena
Diagonal 7 N. 13-85 Zona Urbana
Ricaurte Ricaurte-Cundinamarca

Asunto: **Cumplimiento informe mensual ITEM 4 "RESOLUCIÓN NO. 773 DE 2021 "Por la cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química".(JUNIO)**

Comedidamente me permito reportar al señor Capitán, las actividades donde se evidencia el cumplimiento de las condiciones mínimas objeto de la presente en el marco del contrato de prestación de servicio PN DIBIE No. 08-2-16030-23, así:

Documentos por entregar:

Documento para entregar:

1. Fichas técnicas
2. Fichas de Seguridad
3. Matriz de compatibilidad anexo

Cumplimiento:

Informe Detallado sobre la Resolución No. 773 de 2021 para la Empresa Comercializadora MEAL

Introducción

La Resolución No. 773 de 2021, emitida por el Ministerio de Trabajo de Colombia, establece las directrices para la implementación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo. Este marco regulatorio tiene como objetivo principal garantizar la seguridad y salud de los trabajadores frente a los riesgos asociados con el manejo de productos químicos.

YAIR ALEXANDER MENESES DELGADO

Objetivo del Informe

El presente informe tiene como propósito proporcionar una guía detallada sobre las acciones que la empresa comercializadora MEAL debe desarrollar para cumplir con las disposiciones establecidas en la Resolución No. 773 de 2021, específicamente en el contexto del mantenimiento de piscinas, donde el uso de productos químicos es frecuente.

Acciones que Deben Desarrollar los Empleadores

1. Clasificación de Productos Químicos: Según la Resolución, MEAL debe asegurarse de que todos los productos químicos utilizados en el mantenimiento de piscinas estén clasificados de acuerdo con los criterios establecidos en el SGA. Esto incluye la identificación de los peligros físicos, químicos y para la salud asociados con cada sustancia.

2. Etiquetado de Productos: Es crucial que todos los productos químicos estén etiquetados correctamente según las normativas del SGA. Las etiquetas deben incluir información clara y concisa sobre los riesgos asociados con el producto, las precauciones de manejo y uso seguro, así como los primeros auxilios en caso de exposición.

3. Fichas de Seguridad: Se deben elaborar y mantener actualizadas las Fichas de Seguridad (SDS, por sus siglas en inglés) para cada producto químico utilizado. Estas fichas deben estar accesibles para todos los trabajadores y contener detalles específicos sobre composición, medidas de primeros auxilios, manejo seguro, almacenamiento adecuado y disposición final.

4. Capacitación y Entrenamiento: MEAL debe proporcionar capacitación adecuada a todos los empleados involucrados en el manejo y uso de productos químicos. Esta capacitación debe cubrir temas como identificación de riesgos, manejo seguro, procedimientos de emergencia y uso adecuado de equipos de protección personal (EPP).

5. Implementación de Medidas de Control: Se deben establecer medidas de control para minimizar la exposición de los trabajadores a los productos químicos

peligrosos. Esto incluye el uso de sistemas cerrados para la transferencia de sustancias, ventilación adecuada en áreas de trabajo y procedimientos seguros de limpieza y desecho.

6. Evaluación de Riesgos: MEAL debe realizar evaluaciones periódicas de riesgos para identificar nuevas amenazas y asegurar que las medidas de control existentes sean efectivas y suficientes.

7. Registro y Documentación: Es fundamental mantener registros detallados de todos los productos químicos utilizados, las capacitaciones impartidas, las evaluaciones de riesgos realizadas y cualquier incidente relacionado con productos químicos. Esta documentación debe estar disponible para inspecciones y auditorías regulatorias.

Conclusiones y Recomendaciones

Cumplir con la Resolución No. 773 de 2021 no solo asegura el cumplimiento legal, sino que también protege la salud y seguridad de los trabajadores de MEAL. Es crucial que la empresa establezca un sistema de gestión integral para la seguridad química, que incluya capacitación continua, actualización de procedimientos y seguimiento riguroso de las normativas vigentes.

Implementar estas medidas no solo reduce el riesgo de accidentes y enfermedades laborales, sino que también fortalece la reputación de MEAL como una empresa comprometida con la seguridad de sus empleados y el cumplimiento de las normativas ambientales y de salud pública.

Referencias

Ministerio de Trabajo de Colombia. Resolución No. 773 de 2021. Por la cual se definen las acciones que deben desarrollar los empleadores para la aplicación del Sistema Globalmente Armonizado (SGA) de Clasificación y Etiquetado de Productos Químicos en los lugares de trabajo y se dictan otras disposiciones en materia de seguridad química.

5. Comunicación de Peligros

Descripción: Se establecieron procedimientos para la comunicación efectiva de los peligros asociados con los productos químicos utilizados en las operaciones diarias.

6. Almacenamiento y Manejo Seguro

Descripción: Se implementaron mejoras en las áreas de almacenamiento y manejo de productos químicos para minimizar los riesgos de accidentes y exposiciones.

Evaluación del Cumplimiento

Inspección Interna: Una auditoría interna realizada en mayo de 2024 confirmó el cumplimiento de todas las disposiciones de la Resolución No. 773 de 2021. Se identificaron áreas de mejora continua, pero no se encontraron incumplimientos críticos.

Conclusión

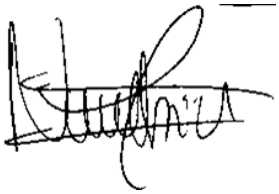
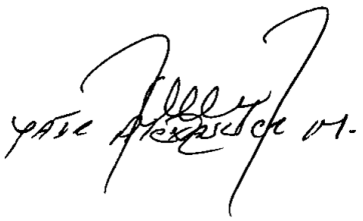
Comercializadora MEAL ha demostrado un alto grado de compromiso con la seguridad química y el cumplimiento de la Resolución No. 773 de 2021. Las acciones implementadas durante mayo de 2024 han asegurado un entorno de trabajo seguro y conforme a los estándares internacionales de clasificación y etiquetado de productos químicos. Se continuará con las medidas de mejora continua para mantener y elevar los niveles de seguridad en la empresa.

Anexos

1. ***Nota: Fichas técnicas y Fichas de Seguridad, reposan en la entrega inicial del contrato del SGA, a la fecha no se han realizado cambios.***

2. Matriz de compatibilidad anexo

YAIR ALEXANDER MENESES DELGADO

Firma	***Firma***
	
NUBIA ESTELA ALVAREZ SANABRIA ***Responsable del SG-SST*** ***Comercializadora Meal*** ***Celular 3214289863***	***YAIR ALEXANDER MENESES*** ***Comercializadora MEAL*** ***Representante Legal***

COMERCIALIZADORA MEAL
TRABAJAMOS CON CALIDAD

TABLA DE COMPATIBILIDAD PARA SUSTANCIAS CONTROLADAS

Comercializadora Meal

IDENTIFICACIÓN DE PELIGRO			Líquido Inflamable	Sólido comburente	Corrosivos (L)	Tóxico agudo (L)	Tóxico crónico (L)	Peligro ambiental	Nocivo Irritante (S)	Nocivo Irritante (L)
										
										
Líquido Inflamable										
Sólido comburente										
Corrosivos (L)										
Sustancias tóxicas efecto agudo (L)										
Sustancias tóxicas efecto crónico (L)										
Sustancias peligrosas para el ambiente										
Nocivo/Irritante (S)										
Nocivo/Irritante (L)										

Se pueden almacenar juntos
Revisar las secciones 7 y 10 de hoja de seguridad del producto
Almacenar en estantes separados.
L= Sustancias en estado Líquido S=Sustancias en estado Sólido

COMERCIALIZADORA MEAL
TRABAJAMOS CON CALIDAD