	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO	**Código: FOR-TH-002**
		Versión: 1
	MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DEL RIESGO	**Fecha: Memo INT 20190141SF - 26/02/2019**
		Página: 1 de 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ENTIDAD

RAZÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	**NIT**	899999061	**TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO DE LA ENTIDAD:**	
No. DE SEDES		**TELEFONO**	3576767 3325 - 5520	**CELULAR O MOVIL**	
No. TOTAL DE TRABAJADORES		**CIUDAD**	BOGOTÁ. D.C	**DEPARTAMENTO**	BOGOTÁ
DIRECCIÓN	Carrera 7 N° 32 - 16 TORRE SUR PISOS 6 - 25	**RESPONSABLE SG-SST**	Guillermo Alberto Gonzalez Narvaez	**ACTIVIDAD ECONÓMICA**	7412001
CORREO ELECTRÓNICO	ingred@bosh.gov.co	**TELEFONO/CELULAR SG-SST**	Celular 305307	**CLASE (S) DE RIESGO**	3, IV, V

Año: 2021

2. INFORMACIÓN DE LA MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN EL CENTRO DE TRABAJO

NOMBRE DEL CENTRO DE TRABAJO (Unidad Operativa)	CENTRO DE CUIDADO TRANSITORIO VILLA KENNEDY	**SECTOR ECONOMICO:**	ADMINISTRACIÓN PÚBLICA	**RESPONSABLE DEL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACIÓN:**	DAVID IZQUIERDO VARUMA	**CARGO**	RESPONSABLE DEL SERVICIO	**LICENCIA No.**	5400-04 (4) (4) (4) (2022)
No. DE TRABAJADORES:	6	**ACTIVIDAD ECONOMICA: SERVICIO DE ALIMENTOS**	8412 Actividades ejecutivas de la administración pública	**RESPONSABLE DE LA ENTIDAD:**	45826	**CARGO**	COORDINADOR DEL SGST	**LICENCIA No.**	5400 04 (4) (4) (4) (2022)
RESPONSABLE DEL CENTRO DEL TRABAJO:	CINDY MARCELA ACOSTA PULIDO	**CLASE (S) DE RIESGO:** 3	1, III, V	**VERIFICADO POR:**	DAVID IZQUIERDO VARUMA	**CARGO**	ESPECIALISTA EN GERENCIA DE SALUD OCUPACIONAL	**LICENCIA No.**	5400 04 (4) (4) (4) (2022)
DIRECCIÓN CENTRO DE TRABAJO:	CALLE 39 SUR # 87C 17	**FECHA ULTIMA EVALUACIÓN:**		**FECHA DE ELABORACIÓN:**	26/06/2020				

PROCESO	ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES	TAREAS	RUTINARIO		IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO Y RIESGO		EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO						VALORACIÓN DE RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES				MEDIDAS DE INTERVENCIÓN				OBSERVACIONES
				SI	NO	CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN	SALUD/ SEGURIDAD	FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA (ND)	NIVEL DE EXPOSICIÓN (NE)	NIVEL DE PROBABILIDAD (NP = ND x NE)	NIVEL DE CONSECUENCIA (NC)	NIVEL DE RIESGO (NR = NP x NC)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE RIESGO	ACEPTABLE O NO ACEPTABLE	NUMERO DE EXPUESTOS: PLANTA	NUMERO DE EXPUESTOS: CONTRATISTAS	NUMERO DE EXPUESTOS: VISITANTES	PEOR CONSECUENCIA	REQUISITO LEGAL: SI	REQUISITO LEGAL: NO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERIA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EQUIPOS/ ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	
RECIBO Y ALISTAMIENTO DE PRODUCTOS	PUERTA DEL CENTRO	RECEPCIÓN Y PESO DE PARTICIPANTES	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS CRUDOS Y PREPARADOS	x		BIOLOGICO	Virus, bacterias, hongos, parasitos	Producción de alergias, dermatitis, dolores en la piel.	Observar las condiciones de higiene personal en el que asiste al momento de la entrega.	Mantener sanitizado el area de ingreso	Tu Hacer una buena actividad de Lavado de manos con Jabon antibacterial	6	1	6	60	25	450	M	Aceptable con control	0	0	0	Producción de alergias, dermatitis, dolores en la piel.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Evitar un personal para esta actividad Capacitación, Capacitación en el uso adecuado de EPP	Capacitación preventivo de enfermedades laborales	Realizar revisiones economicas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con: bata, gorr antibacterial, bata antifluido	
				x		BIOLOGICO	Virus, bacterias, hongos, parasitos	Producción de alergias, dermatitis, dolores en la piel.	Observar las condiciones de higiene personal en el que asiste al momento de la entrega.	Mantener sanitizado el area de ingreso	Tu Hacer una buena actividad de Lavado de manos con Jabon antibacterial	6	1	6	60	25	450	M	Aceptable con control	0	0	0	Producción de alergias, dermatitis, dolores en la piel.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Evitar un personal para esta actividad Capacitación, Capacitación en el uso adecuado de EPP	Capacitación preventivo de enfermedades laborales	Realizar revisiones economicas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con: bata, gorr antibacterial, bata antifluido	
			AUTOREGULACIÓN	x		PUBLICO	Reclos, insultos de los usuarios	Posibles agresiones, llesion o asalto por parte de los usuarios del servicio	Todas las instalaciones	Todas las instalaciones	Tomar las medidas de seguridad Todo el Dengo, los objetos personales	6	3	18	60	25	450	M	Aceptable con control	6	0	0	Posibles agresiones, llesion o asalto por parte de los usuarios del servicio			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Dotar al personal para esta actividad	Capacitación y prevencion del riesgo publico	Realizar revisiones economicas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con: bata, gorr antibacterial, bata antifluido	
RECIBO Y ALISTAMIENTO DE MATERIA PRIMA	COCINA	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS, INSUMOS Y MATERIALES		x	**********	Fisicos (cortantes/punzantes, locaciones y/o caidas de objetos) Quimicos (Gases, vapores y material particulado) Biologicos (Bacterias, Hongos y Parasitos) Fisiologicos (Posturas inadecuadas, movimientos repetitivos) Psicosocial (Relaciones interpersonales, Trabajo bajo presion)	Lumbalgias, Sobreesfuerzo, Cortes, Golpes, Caidas, Fatigas visuales, Asfixia, Quemaduras, Cefaleas, Dermatitis, Irritacion de ojos, Enfermedades gastrointestinales, Estres	Adquirir productos con proveedores que cumplan con la RES 2674 de 2013	Cuentgas, contrapesos, Extintores, Botiquin, Kit de primeros auxilios	Capacitacion para el manejo de cargas, Capacitacion para el ingreso seguro a Camara	6	1	6	60	25	450	M	Aceptable con control	0	0	0	Inseguridad del personal por Lumbalgia, fatiga visual, Caida del Materiales, Golpes, heridas.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Fortalecer y asegurar la implantación de procedimientos y protocolos para el cumplimiento de las normas de seguridad, señalizacion, determinando responsables para la implantación de las mismas. Implementar controles ambientales, higiene postural y enfermedades laborales. Fortalecer los controles con enfasis en prevencion de riesgos disergonomicos, biomecanicos, psicosociales, de riesgos, ajustes, modificaciones	Suministro de elementos de protección personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, gafas, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	Realizar revisiones economicas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
	COCINA	MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS	DISPOSICIÓN DE RESIDUOS	x		**********	Proteos hirvidos	Lesiones de los tendinosos, de espalda y musculoesqueleticas, Dermatitis, Irritacion de ojos, Enfermedades gastrointestinales, Estres	Disminuir los almacenes a granel de materias primas, para evitar la proliferacion de plagas y roedores	Garantizar con el aseguro que optimas condiciones de los insumos y los elementos	Supervisar el cambio de elementos de protección personal	2	1	4	60	25	150	M	Aceptable con control	0	0	0	Inseguridad del personal por Lumbalgia, fatiga visual, Caida del Materiales, Golpes, heridas.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Las herramientas y materiales deben ser entregados en el momento que van a ser utilizados (Uno a Uno) Implementar controles ambientales, higiene postural y enfermedades laborales. Fortalecer los controles con enfasis en prevencion de riesgos disergonomicos, biomecanicos, psicosociales, de riesgos, ajustes, modificaciones	Supervisar el cual adecuado de elementos de protección personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual que una adecuada limpieza de los elementos de desinfección	Realizar revisiones economicas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
						**********	Piqueo permanente (Cuerpo extraño en la preparacion)	Dolor de espalda y movimientos bruscos, Golpes, heridas, Fracturas, Lesiones musculo esqueleticas	No se cuenta con una rutina de aseo para este servicio	Capacitar antes del inicio de actividad	Supervisar el cumplimiento de las rutinas de aseo	6	1	6	60	25	450	M	Aceptable con control	0	0	0	Dolor de espalda y movimientos bruscos, Golpes, heridas, Fracturas, Lesiones musculo esqueleticas			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Fortalecer y asegurar la implantación de procedimientos y protocolos para el cumplimiento de las normas de seguridad, señalizacion, determinando responsables para la implantación de las mismas. Implementar controles ambientales, higiene postural y enfermedades laborales. Fortalecer los controles con enfasis en prevencion de riesgos disergonomicos, biomecanicos, psicosociales, de riesgos, ajustes, modificaciones	Suministro de elementos de protección personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual que una adecuada limpieza de los elementos de desinfección	Realizar revisiones economicas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
						**********	Fisicos (cortantes/punzantes, locaciones y/o caidas de objetos) Quimicos (Gases, vapores y material particulado) Biologicos (Bacterias, Hongos y Parasitos) Fisiologicos (Posturas inadecuadas, movimientos repetitivos) Psicosocial (Relaciones interpersonales, Trabajo bajo presion)	Lumbalgias, Sobreesfuerzo, Cortes, Golpes, Caidas, Fatigas visuales, Asfixia, Quemaduras, Cefaleas, Dermatitis, Irritacion de ojos, Enfermedades gastrointestinales, Estres	Adquirir productos con proveedores que cumplan con la RES 2674 de 2013	Cuentgas, contrapesos, Extintores, Botiquin, Kit de primeros auxilios	Capacitacion para el manejo de cargas, Capacitacion para el ingreso seguro a Camara	6	2	12	60	25	900	M	Aceptable con control	0	0	0	Inseguridad del personal por Lumbalgia, fatiga visual, Caida del Materiales, Golpes, heridas.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Fortalecer y asegurar la implantación de procedimientos y protocolos para el cumplimiento de las normas de seguridad, señalizacion, determinando responsables para la implantación de las mismas. Implementar controles ambientales, higiene postural y enfermedades laborales. Fortalecer los controles con enfasis en prevencion de riesgos disergonomicos, biomecanicos, psicosociales, de riesgos, ajustes, modificaciones	Realizar rotacion del personal no diferentes actividades de la cocina. Realizar pausas activas y capacitacion de la realizacion de pausas activas. Implementar controles ambientales, higiene postural y enfermedades laborales. Fortalecer los controles con enfasis en prevencion de riesgos disergonomicos, biomecanicos, psicosociales, de riesgos, ajustes, modificaciones	Realizar rotacion del personal no diferentes actividades de la cocina. Realizar pausas activas y capacitacion de la realizacion de pausas activas. Implementar controles ambientales, higiene postural y enfermedades laborales. Fortalecer los controles con enfasis en prevencion de riesgos disergonomicos, biomecanicos, psicosociales, de riesgos, ajustes, modificaciones	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
						**********	Platicos(Polimorgeles,Bloctilmetros, espetillos,Cual de cualquiera, espumas, anticlipticos de cera de abrasivos)	Atrapamiento cortantes, Atrapamiento, Golpes, Fracturas, Lesiones musculo esqueleticas, Estres	No se cuenta con una rutina de aseo para este servicio	Garantizar con el aseguro que optimas condiciones de los insumos y los elementos de Aseo, cuentan con certificados de calidad	Capacitacion para el manejo de insumos de aseo	6	2	12	60	25	900	M	Aceptable con control	0	0	0	Atrapamiento cortantes, Atrapamiento, Golpes, Fracturas, Lesiones musculo esqueleticas, Estres			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina. Realizar pausas activas y capacitacion de la realizacion de pausas activas. Implementar controles ambientales, higiene postural y enfermedades laborales. Fortalecer los controles con enfasis en prevencion de riesgos disergonomicos, biomecanicos, psicosociales, de riesgos, ajustes, modificaciones	Suministro de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual, que realizar pausas activas y actividades durante la jornada de trabajo.	
						FISICO	Temperaturas extremas	Fatiga, deshidratacion,alteracion de la concentracion, Cefaleas, Dermatitis, Irritacion de ojos, Estres	Tener control de temperatura para que se encuentre al momento de consumir, que este fresca o caliente.	Garantizar con los elementos optimos para el desarrollo de la actividad	EPP	6	2	12	60	25	900	M	Aceptable con control	0	0	0	Fatiga, deshidratacion,alteracion de la concentracion, Cefaleas, Dermatitis, Irritacion de ojos, Estres			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina. Asegurar el suministro de agua fresca (Neveras o Hidratadores)	Mantener los sitios de actividades. Realizar mantenimiento de extractores en el area de cocina. Controles en ambientes los cuales el personal pasa de alta a baja temperatura, tiempos de exposición. Implementar controles ambientales, higiene postural y enfermedades laborales. Fortalecer los controles con enfasis en prevencion de riesgos disergonomicos, biomecanicos, psicosociales, de riesgos, ajustes, modificaciones	Instalar nuevos sistemas de ventilacion Realizar revisiones higienicas para determinar el diconfort Dotar con EPPs para cada situación	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras, para mejorar el diconfort Implementar controles ambientales, higiene postural y enfermedades laborales. Fortalecer los controles con enfasis en prevencion de riesgos disergonomicos, biomecanicos, psicosociales, de riesgos, ajustes, modificaciones	
						FISICO	Temperaturas extremas	Fatiga, deshidratacion,alteracion de la concentracion, Cefaleas, Dermatitis, Irritacion de ojos, Estres	Tener control de temperatura para que se encuentre al momento de consumir, que este fresca o caliente.	Garantizar con los elementos optimos para el desarrollo de la actividad	EPP	6	1	6	60	25	450	M	Aceptable con control	0	0	0	Fatiga, deshidratacion,alteracion de la concentracion, Cefaleas, Dermatitis, Irritacion de ojos, Estres			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina. Asegurar el suministro de agua fresca (Neveras o Hidratadores) Capacitacion en los procesos de limpieza y desinfeccion de alimentos usados, producto de tareas rutinarias y practica permanente de aseo.	Asignacion de actividades que evitan el sobreesfuerzo y proliferacion de hongos y bacterias. Ventilar adecuadamente el sitio de trabajo. Capacitacion al personal en identificacion, control de peligros y riesgos	Suministro de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante, guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual, que cortinajes y proliferacion de plagas y bacterias	
						BIOLOGICO	Hongos y Bacterias	Contagio fungoso, Micobacterias, bacterias en los alimentos, Enfermedades cutaneas.	Realizar las inspecciones a las instalaciones y cuentos	Garantizar con los elementos optimos para el desarrollo de la actividad	Capacitacion en Buenas Practicas de Manufactura (BPM).	2	1	4	60	25	150	M	Aceptable con control	0	0	0	Contagio fungoso, Micobacterias, bacterias en los alimentos, Enfermedades cutaneas.			Implementar en el plan de mantenimiento de equipos y procesos.				

DISTRIBUCION DE ALIMENTOS	COMEDOR	DISTRIBUCION DE ALIMENTOS A LOS USUARIOS	SERVIR LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS	x		BIOMECANICO	Posturas prolongadas.	Lesiones de los tentones (tendinitis), doleres de espalda y neurovasculares, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos, caídas desde la misma altura.	Prealistar los alimentos	Mantener el orden y aseo en el lugar donde se entreguen los alimentos	Mantener las Buenas Practicas de Manofactura (BPM) y EPP	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	0	0	Lesiones de los tentones (tendinitis), doleres de espalda y neurovasculares, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos, caídas desde la misma altura.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Realizar rotación del personal. Implementar programas de orden y aseo en todas las áreas realizar inspecciones en áreas de circulación de personas usuarias Señalización para pisos húmedos	Prealistar los alimentos a entregar Mantener el área ordenada y aseada Rotar al personal realizar inspecciones en áreas de circulación de personas usuarias	omicoas para la adquisicion de	Capacitar en Buenas Practicas de Manofactura (BPM) Revizar el uso adecuado de EPP
						FISICO	Temperaturas extremas	Exposición al calor o quemaduras por contacto de platos calientes o derrames de liquidos calientes y salpicaduras de liquidos hirviendo. Quemaduras de primer y segundo grado	Prealistar los alimentos y dejando que disminuya la temperatura	Mantener el orden y aseo en el lugar donde se entreguen los alimentos promover el orden y aseo en los usuarios, en el momento de reclamar los alimentos	Mantener las Buenas Practicas de Manofactura (BPM) y EPP	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	0	0	Exposición al calor o quemaduras por contacto de platos calientes o derrames de liquidos calientes y salpicaduras de liquidos hirviendo. Quemaduras de primer y segundo grado			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Capacitar en Procedimientos de trabajo seguro con temperaturas altas (uso de cogeollas, utensilios resistentes al calor)	Prealistar los alimentos a entregar Mantener el área ordenada y aseada Rotar al personal realizar inspecciones en áreas de circulación de personas usuarias capacitar al personal usuaria en la forma adecuada de recibir los alimentos	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP y señaletica del piso.	Capacitar en Buenas Practicas de Manofactura (BPM) Revizar el uso adecuado de EPP
			DESCOMIDE	x		BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Exposición de los alimentos a contaminantes biológicos derivados de condiciones de salud de los participantes y operarias. Adquisición de hongos, bacterias o infecciones.	Solicitar a los participantes el descomide de los platos, de manera higienica y decuada, en los lugares recomendados del comedor	Mantener las áreas del descomide señalizadas y con as condiciones higiénicas necesarias para realizar dicha actividad.	Mantener las Buenas Practicas de Manofactura (BPM) y EPP	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	0	0	Exposición de los alimentos a contaminantes biológicos derivados de condiciones de salud de los participantes y operarias. Adquisición de hongos, bacterias o infecciones.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal en ésta tarea. Revizar el uso adecuado de EPP. Capacitación en los procesos de limpieza, disposcion final de alimentos y basuras. Protocolos en lavado de manos y BPM.	Capacitar a los usuarios en la forma adecuada del descomide. Implementar programas de orden y aseo en el area de descomide.	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP y señaletica del piso. Capacitaciones a los-as usuarias del comedor	Capacitar en Buenas Practicas de Manofactura (BPM) Revizar el uso adecuado de EPP
ASEO Y DESINFECCIÓN DE AREAS DE TRABAJO	COCINA / COMEDOR / BODEGA	REALISAR EL ASEO Y DESINFECCION A LAS AREAS DE TRABAJO	ASEO Y DESINFECCION AREAS DE TRABAJO	X		BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Alteraciones cutáneas, alergias, Salpullidos. Manipulación y contacto con productos de aseo (detergentes, desinfectantes, entre otras.)	Leer las instrucciones y contraindicaciones de los productos	Mantener ventilado el espacio donde se aplique el producto Tener las herramientas de aseo listas y cerca para desarrollar la actividad	Uso EPP necesario y sufientes para el desarrollo de la actividad	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	0	0	Alteraciones cutáneas, alergias, Salpullidos. Manipulación y contacto con productos de aseo (detergentes, desinfectantes, entre otras.)			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal en esta actividad Cumplimiento de las indicaciones de hojas de seguridad de productos químicos. Asegurar el uso permanente de EPP al realizar la actividad	Capacitar a los-as operatios-as sobre el uso e indicaciones de las hojas de seguridad de los productos químicos.	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP Realizar marcación y/o actualización de las hojas de los productos y sustancias químicas	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, gafas que protejan contra sustancias químicas)
			ASEO Y RECOLECCION DE BASURA	x		BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.	Clasificar las basuras de acuerdo a su contenido (aprovechables / no aprovechables)	Realizar inspeccion del shoot o lugar donde se dipone las basuras. Asegurece que los recipientes o bolsas de basuras, esten bien amarrados y no se filtren liquidos	Uso de todo los EPPs necesarios y suficientes; evitando la contaminación cruzada.	2	2	4	(B)	25	100	III	Aceptable	0	0	0	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal para esta actividad. Capacitación en manejo de residuos orgánicos e inorgánicos. Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Uso de delantal de nitrilo al momento de extraer la basura de la caneca, calzado con suela antideslizante y guantes de caucho	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, delantales)
	HABITACIONES	REALISAR EL ASEO Y DESINFECCION A LAS AREAS DE LAS HABITACIONES	TENDIDO DE CAMAS	X		BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel, contacto con fluidos corporales.	Realizar observacion del estado en el que se encuntra la cama, cobijas, almohada	Tratar de mantener el lugar ventilado	guantes de latex, tapabocas, cofia, bata	2	2	4	(B)	25	100	III	Aceptable	0	0	0	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel, contacto con fluidos corporales.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal para esta actividad.	Capacitación sobre el uso de EPP Capacitación sobre enfermedades cutaneas. Capacitación sobre procesos de desinfección y aseo.	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, delantales)
						BIOMECANICO	Posturas Prolongadas	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos, brazos, Piernas)	Realizar observacion del estado en el que se encuntra la cama, cobijas, almohada	Elevar las camas para evitar que el operario se agache más de 90 Grados	Guantes de latex, tapabocas, cofia, traje antifluidos, atomizador con alcohol e hipoclorito para desinfectar.	2	2	4	(B)	26	104	III	Aceptable	0	0	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos, brazos, Piernas)			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal para esta actividad.	Capacitación sobre el uso de EPP Capacitación sobre enfermedades cutaneas. Capacitación sobre procesos de desinfección y aseo.	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP	Guantes de latex, tapabocas, cofia, traje antifluidos, atomizador con alcohol e hipoclorito para desinfectar.
	LAVANDERIA	REALISAR EL ASEO Y DESINFECCION A LAS PRENDAS DE VESTIR	LAVADO DE ROPA		X	BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel, contacto con fluidos corporales.	Realizar observacion del estado en el que se encuntra la cama, cobijas, almohada	Tratar de mantener el lugar ventilado	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, delantales)	2	2	4	(B)	26	104	III	Aceptable	0	0	0	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel, contacto con fluidos corporales.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal para esta actividad. Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Capacitación sobre el uso de EPP Capacitación sobre enfermedades cutaneas. Capacitación sobre procesos de desinfección y aseo.	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, delantales)

ADMINISTRATIVO	**ADMINISTRACIÓN**	REALIZAR INFORMES, COMPRAS, MANEJO DE PERSONAL, MANEJO FINANCIERO, AUTORIZACIONES, AUDITORIA.	INFORMES ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS, CONTRATACION Y NOMINA,FACTURACION, AUDITORIAS EXTERNAS Y INTERNAS.			**BIOMECANICO**	Posturas prolongadas	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos), túnel del carpiano.	Realizar cronogramas y planes de trabajo	Garantizar medidas y medios ergonomicos (sillas, mesas, computaores, entre otras)	Fomentar el uso pausas activas en el personal administrativo	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	o	0	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos), túnel del carpiano.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Asegurar la realización de las pausas activas. Fomentar el autocuidado	Reducir el tiempo de exposición Asegurar la realización de las pausas activas. Fomentar el autocuidado	Destinar recursos económicos para la adquisición de recursos administrativos, que faciliten el desarrollo de la labor	Reducir el tiempo de exposición Asegurar la realización de las pausas activas. Fomentar el autocuidado Realizar seguimiento a recomendaciones medicas (uso de gafas, problemas discales, entre otras)
				X		**PSICOSOCIAL**	carga de la tarea	Estrés, ansiedad, desgaste mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, somatizaciones por estrés, mal ambiente laboral	Realizar cronogramas y planes de trabajo	Determinar roles y funciones del equipo de trabajo	Fomentar el uso pausas activas en el personal administrativo Fomentar la comunicación efectiva al eninterior del equipo de trabjo	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	o	0	0	Estrés, ansiedad, desgaste mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, somatizaciones por estrés, mal ambiente laboral			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Fomentar el uso pausas activas en el personal administrativo Fomentar la comunicación efectiva al eninterior del equipo de trabjo	Capacitar en la importancia de la realización de las pausas activas. Capacitar el autocuidado y comunicación efectiva en los miembros del equipo	Definir horarios y actividades que fomenten la integracion de los equipos de trabajo	Fomentar el uso pausas activas en el personal administrativo Fomentar la comunicación efectiva al eninterior del equipo de trabjo
		GESTIÓN DOCUMENTAL	MANIPULACION DE ARCHIVOS		X	**BIOLÓGICO**	Hongos y Bacterias	Dermatitis, infecciones cutaneas y respiratorias, irritaciones.	Mantener el archivo en una estateria organizado y aislado de cualquier humedad o contaminante	Tener una estanteria exclusiva para el uso de archivo	guantes de latex, tapabocas, cofia, bata	2	2	4	(B)	10	40	III	Aceptable	o	0	0	Dermatitis, infecciones cutaneas y respiratorias, irritaciones.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Reducir la exposicion a la fuente. Alternar los dias de consulta o de gestion documental	Realizar capacitaciones sobre el uso adecuado de los EPPs para la gestion documental	Destinar recursos administrativos para la entrega de EPPs necesarios y sufientes para el desarrollo de la tarea	Fomentar el uso de los EPPs para el desarrollo de la gstion docuemntal.
					X	BIOMECANICO	Posturas Prolongadas	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos), traumatismos acumulativos en mano y muñeca	Mantener el archivo en una estateria organizado y aislado, que sea de facil consulta	Tener una estanteria exclusiva para el uso de archivo	guantes de latex, tapabocas, cofia, bata	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	o	0	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos), traumatismos acumulativos en mano y muñeca			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Reducción del tiempo de exposición. Asegurar la realización de las pausas activas. Fomentar el autocuidado	Realizar capacitaciones sobre el uso adecuado de los EPPs para la gestion documental	Destinar recursos administrativos para la entrega de EPPs necesarios y sufientes para el desarrollo de la tarea	Destinar recursos administrativos para la entrega de EPPs necesarios y sufientes para el desarrollo de la tarea
		ATENCION USUARIOS	ATENCION USUARIOS	X		**BIOLOGICO**	Hongos y Bacterias	Contraer hongos e infecciones cutaneas o respiratias por el contacto con los usuarios.	Recordar las normas minimas de asistencia y convivencia firmadas en las actas de compromiso	Mantener espacios ventilados y aseados.	Hacer uso de tapabocas, cofias	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	o	0	0	Contraer hongos e infecciones cutaneas o respiratias por el contacto con los usuarios.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Implementar programas de orden y aseo en todas las áreas de circulación de personas usuarias.	Realizar capacitaciones sobre el uso adecuado de tapabocas, guates, geles, lavado de manos.	Destinar recursos administrativos para la entrega de EPPs, geles y jabones para desinfección de manos	Entrega de tapbocas, geles, cofias
						PÚBLICO	Público	Agresiones físicas, verbales, atracos y robos, por parte de usuarios del comedor.	Recordar las normas minimas de asistencia y convivencia firmadas en las actas de compromiso	Tener un sistema de vigilancia por camaras fomentar las buenas practicas de convivencia, comunicación asertiva, entre otros.	Dirijase a los usuarios con respeto Mantenga un trato cordial con los usuarios. No entre en confrontaciones con los usuarios	2	1	2	(B)	100	200	II	Aceptable con control	o	0	0	Agresiones físicas, verbales, atracos y robos, por parte de usuarios del comedor.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Capacitación en manejo de conflictos, técnicas de autoprotección. Capacitar a los trabajadores en riesgo público y sus medidas de prevención - claridad a todo el personal sobre los protocolos de seguridad ante cualquier eventualidad de riesgo público.	Realizar capacitaciones sobre seguridad personal	Realizar articulaciones con policia nacional y cadrantes	
ATENCIÓN A EMERGENCIAS	**TODOS LAS ZONAS DE TRABAJO**	VERIFICACIÓN DE INSUMOS PARA ATENCIÓN DE EMERGECIAS	REVISION DE EXTINTORES, CAMILLAS, BOTIQUINES, SEÑALETICA DE EMERGENCIA		X	**FENOMENOS NATURALES**	FENOMENOS NATURALES	Panico, crisis de ansiedad, alteraciones del comportamiento, atrapamientos, colapso de estructuras, entre otras.	No se puede determinar	Verificar el estado de extintores, camillas, ruta de evacuación	Capacitar al personal en atención a desastres y emergencias.	6	1	6	(M)	100	600	I	No aceptable	o	0	0	Panico, crisis de ansiedad, alteraciones del comportamiento, atrapamientos, colapso de estructuras, entre otras.	X		No se puede eliminar la precencia de un fenomeno natural.	Actualizar y Divulgar periódicamente plan de emergencias. Consolidar y capacitar brigada de emergencia. Divulgar periódicamente procedimiento en caso de sismo Mantener señalizadas rutas de evacuación	Realizar capacitaciones para la atención de desastres naturales conformacion de brigadas de emergencia	Realizar articulaciones con Defensa Civil, ARL, Gestion del riesgo. Definir la señalizacion necesaria y sufiente.	Mantener los equipos de emergencia actulizados y funcinales.

Responsable SGSST

Responsable Representante legal