	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DEL RIESGO	Código: FOR-TH-002 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019014197 - 28/02/2019 Página: 1 de 1

1. IDENTIFICACION DE LA ENTIDAD

RAZÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	NIT	899999061	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO DE LA ENTIDAD		
No. DE SEDES		TELEFONO	3279797 EXT. 1623	CELULAR O MOVIL		AÑO: 2025
No. TOTAL DE TRABAJADORES		CIUDAD	BOGOTÁ D.C	DEPARTAMENTO	BOGOTÁ	
DIRECCION	Carrera 7 Nº 32 16 TORRE SUR PISOS 6 - 25	RESPONSABLE SG-SST	Subdirector de Gestión y Desarrollo del Talento Humano	ACTIVIDAD ECONOMICA	1751201	
CORREO ELECTRÓNICO	sg-sst@sdis.gov.co	RESPONSABLE SDIS DEL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACION	Lider SSST	CLASE (S) DE RIESGO	I; III; V	

2. INFORMACION DE LA MATRIZ DE IDENTIFICACION 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 INFORMACION:	DAVID IZQUIERDO VALBUENA	CARGO	RESPONSABLE DEL SERVICIO	LICENCIA No.	3403 DE 18/07/2022
No. DE TRABAJADORES:	0	ACTIVIDAD ECONOMICA: SERVICIO DE ALIMENTOS	8412 Actividades ejecutivas de la administración pública	RESPONSABLE DE LA ENTIDAD:	45828	CARGO	CORDONADOR DEL SGST	LICENCIA No.	3403 DE 18/07/2022
RESPONSABLE DEL CENTRO DEL TRABAJO:	CINDY MARCELA ACOSTA PULIDO	CLASE (S) DE RIESGO: 3	I; III; V	VERIFICADO POR:	DAVID IZQUIERDO VALBUENA	CARGO	ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL	LICENCIA No.	3403 DE 18/07/2022
DIRECCIÓN CENTRO DE TRABAJO:	CALLE 19 SUR # 69 C 17	FECHA ULTIMA EVALUACIÓN:		FECHA DE ELABORACIÓN:	20/06/2025				

PROCESO	ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES	TAREAS	RUTINARIO SI	RUTINARIO NO	IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO Y RIESGO: CLASIFICACIÓN	IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO Y RIESGO: DESCRIPCIÓN	EFECTOS POSIBLES: SALUD/ SEGURIDAD	CONTROLES EXISTENTES: FUENTE	CONTROLES EXISTENTES: MEDIO	CONTROLES EXISTENTES: INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD = (ND*NE)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR) E INTERVENCIÓN	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DEL RIESGO	VALORACIÓN DE RIESGO: ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	NÚMERO DE EXPUESTOS: PLANTA	NÚMERO DE EXPUESTOS: CONTRATISTAS	NÚMERO DE EXPUESTOS: USUARIOS Y/O VISITANTES	PEOR CONSECUENCIA	REQUISITO LEGAL: SI	REQUISITO LEGAL: NO	MEDIDAS DE INTERVENCIÓN: ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS	EQUIPOS/ ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL	OBSERVACIONES
INGRESO A LA UNIDAD OPERATIVA	PUERTA DEL EDIFICIO	RECPCION Y REGISTRO DE PARTICIPANTES	INGRESAR DATOS PERSONALES EN LINK	X		BIOLOGICO	Virus, bacterias, hongos, parasitos.	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.	Observar los mínimos de higiene personal en el que asisten al centro.	Mantener ventilado el area de ingreso	1) Hacer uso de tapabocas 2) Hacer uso de guantes de latex 3) Usar traje antifluidos	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	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 prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con tapabocas, guantes de latex, gel antibacterial, traje antifluido	
			AUTORREGULACION	x		BIOLOGICO	Virus, bacterias, hongos, parasitos.	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.	Observar los mínimos de higiene personal en el que asisten al centro y sus pertenencias.	Mantener ventilado el area de ingreso	1) Hacer uso de tapabocas 2) Hacer uso de guantes de latex 3) Usar traje antifluido	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	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 prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con tapabocas, guantes de latex, gel antibacterial, traje antifluido	
				x		PUBLICO	Robos, insultos de los usuarios	Posibles agresiones, fisicas o verbales por parte de los usuarios del servicio	Tratar de calmar al participante	Tratar de trabajar con personas del equipo de trabajo, desempeñando la misma labor.	Trate de mantener la calma cuide todo el tiempo sus objetos personales	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	0	0	Posibles agresiones, fisicas o verbales por parte de los usuarios del servicio			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 / prevencion de riesgo público	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con tapabocas, guantes de latex, gel antibacterial, traje antifluido	
RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	COCINA	MANIPULADORES DE ALIMENTOS	RECEPCIONAR, SELECCIONAR, ORGANIZAR Y ALMACENAR LA MATERIA PRIMA	X		BIOMECANICO	Esfuerzo (levantamiento, transporte y descargue de objetos propios del proceso)	Lumbalgias, Sobreesfuerzo, Fatiga muscular Esfuerzo excesivo, Heridas y laceraciones, Cansancio Lesiones de los tentones, de espalda y neurovasculares, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos	Adquirir productos cuya presentacion NO exceda los 17-20 kl	1) cargas compartidas 2) Adquisicion de ayudas mecanicas	Calentamiento corporal previo al levantamiento de cargas Guantes de nylon o neopreno cinturones de Fuerza	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	0	0	Incapacidad del personal por lumbalgia, fatiga muscular. Daños en tendones, fracturas, hernias.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Fortalecer y asegurar la realización de calentamiento corporal previo al levantamiento de cargas; pausas activas, determinando tiempos específicos para la realización de las mismas. Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Exámenes médicos ocupacionales periódicos con énfasis osteomuscular periódicos técnicas de manipulación correcta de cargas, ayudas mecánicas	Supervisar el uso adecuado de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	Destinar recursos economicoas 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	MANIPULADORES DE ALIMENTOS	DESINFECCION DE ALIMENTOS	X		BIOMECANICO	Posturas forzadas	Lesiones de los tendones, de espalda y neurovasculares, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos	Distribuir los alimentos en pequeñas cantidades para procesos de desinfección Adquirir productos de limpieza, cuya presentación sea con atomizador ó con tapa dispensadora.	Garantizar que el espacio este optimas condiciones locativas y dotacionales.	Supervizar el cambio de posturas, pausas activas y uso de EPP	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	0	0	Incapacidad del personal por lumbalgia, fatiga muscular, lesiones en tendones.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Las herramientas y materiales deben estar próximos al lugar de uso; en un espacio definido y fijo. Capacitación en Higiene postural y uso de sustancias quimicas en la cocina; Realizar pausas activas, fomentar el autocuidado.	Supervisar el uso adecuado de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual que uso adecuado de los elementos de desinfección	Destinar recursos economicoas 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.	
PREPARACION, COCCION DE ALIMENTOS	COCINA	MANIPULADORES DE ALIMENTOS	ALISTAMIENTO DE ALIMENTOS,CORTE Y COCCION	X			Postura prolongadas (bípeda durante la jornada laboral)	Dolor de espalda y neurovasculares, lesiones en los tentones, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos	No se cuenta con una medida en la funte para ésta actividad.	Disponer zonas seguras para que puedan descanzar sentadas-os durante la actividad	Supervizar el cambio de posturas, pausas activas y uso de EPP	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	0	0	Dolor de espalda y neurovasculares, lesiones en los tentones, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Es necesario fortalecer y asegurar la realización de pausas activas. Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas Exámenes médicos ocupacionales periódicos con énfasis osteomuscular periódicos.	Supervisar el uso adecuado de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual, que fomentar las pausas activas y saludables durante la jornada de	Destinar recursos economicoas 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.	
						BIOMECANICO	Esfuerzo (levantamiento, transporte y descargue de objetos propios del proceso)	Contusiones, Cortes y heridas, Fracturas y lesiones musculo esqueléticas	Adquirir productos cuya presentacion NO exceda los 17-20 kl	1) cargas compartidas 2) Adquisicion de ayudas mecanicas	Calentamiento corporal previo al levantamiento de cargas Guantes de nylon o neopreno cinturones de Fuerza	6	2	12	(A)	25	300	II	Aceptable con control	0	0	0	Contusiones, Cortes y heridas, Fracturas y lesiones musculo esqueléticas			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Fortalecer y asegurar la realización de pausas activas, Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Exámenes médicos ocupacionales periódicos con énfasis osteomuscular Capacitación en técnicas de manipulación correcta de cargas, ayudas mecánicas	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina, en especial cuando se hagan levantamiento de cargas. Supervizar que se hagan entre 2 personas.	Destinar recursos economicoas 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.	
							Posturas Prolongadas (Movimientos repetitivos a nivel de miembros superiores, actividades de corte de alimentos)	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular y dolores articulares en miembros superiores, traumatismos y cortes en manos y dedos.	No se cuenta con una medida en la funte para ésta actividad.	Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion, orden y aseo para el desarrollo de la actividad. De la misma manera, realizar supervisión de los elementos cocina para el desarrollo de la actividad.	Calentamiento y estiramiento en miembros superiores. Uso de EPP	6	2	12	(A)	25	300	II	Aceptable con control	0	0	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular y dolores articulares en miembros superiores, traumatismos y cortes en manos y dedos.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Realizar rotación del personal en diferentes actividades de la cocina	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina. Fortalecer y asegurar la realización de pausas activas, Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Exámenes médicos ocupacionales periódicos con énfasis osteomuscular Capacitación en técnicas de uso de utensilios de cocina, entre otros.	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP y utensilios adecuados de cocina.	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual, que fomentar las pausas activas y saludables durante la jornada de trabajo.	
						FISICO	Temperaturas extremas	Fatiga, dolores osteomusculares, disminución de la concentración, presión arterial. Quemaduras por calor o frio.	Tener control de temperatura en la que se encuntra el alimento a procesar, ya sea frio o caliente.	Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion, orden y aseo para el desarrollo de la actividad.	EPP	6	2	12	(A)	25	300	II	Aceptable con control	0	0	0	Fatiga, dolores osteomusculares, disminución de la concentración, presión arterial. Quemaduras por calor o frio.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Realizar rotación del personal en diferentes actividades de la cocina, delegando a diro una actividad y una temperatura en especifico a trabajar (frio ó caliente)	Mantener los Ambientes ventilados. Realizar mantenimiento de extractores en el área de trabajo. Controlar en ambientes los limites permisibles de alta o baja temperatura y tiempos de exposición. Ventilar adecuadamente el puesto de trabajo y utilizar campanas extractoras para retirar los vapores, Capacitación al personal en identificación y control de peligros y riesgos	Instalar nuevos sistemas de ventilación Realizar mediciones higiénicas para determinar el diconfort térmico 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 termico. continuar fomentando las pausas activas y saludables durante la jornada de trabajo.	
								Calor, Generado por la manipulación de ollas, estufas, utensilios calientes, salpicaduras de liquidos hirviendo frio, generado por quemaduras por materias primas congeladas	Tener control de temperatura en la que se encuntra el alimento a procesar, ya sea frio o caliente.	Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion, orden y aseo para el desarrollo de la actividad.	EPP	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	0	0	Calor, Generado por la manipulación de ollas, estufas, utensilios calientes, salpicaduras de liquidos hirviendo frio, generado por quemaduras por materias primas congeladas			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación	Realizar rotación del personal en diferentes actividades de la cocina, delegando a diro una actividad y una temperatura en especifico a trabajar (frio ó caliente)	Controlar en ambientes los limites permisibles de alta o baja temperatura y tiempos de exposición. Ventilar adecuadamente el puesto de trabajo y utilizar campanas extractoras para retirar los vapores, Capacitación al personal en identificación y control de peligros y riesgos.	Instalar nuevos sistemas de ventilación Realizar mediciones higiénicas para determinar el diconfort térmico 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 termico. continuar fomentando las pausas activas y saludables durante la jornada de trabajo.	
						BIOLÓGICO	Hongos y Bacterias	Contraer hongos e infecciones por bacterias en los alimentos. Efermedades cutaneas.	Revizar las condiciones higienico-sanitarias de los productos (estado, fechas de vencimiento) antes recepcionarlos.	Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion, orden y aseo para el desarrollo de la actividad.	Capacitación en Buenas Practicas de Manofactura (BPM)	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	0	0	Contraer hongos e infecciones por bacterias en los alimentos. Efermedades cutaneas.			Supervizando el estado de los alimentos antes de recividos y procesados.	Capacitación en los proceso de limpieza y desinfección de alimentos crudos, protocolo de lavado de manos y practica permanente de BPM.	Controlar en ambientes que eviten el contagio o proliferacion de hongos y bacterias Ventilar adecuadamente el puesto de trabajo Capacitación al personal en identificación, control de peligros y	Supervizar el estado en el que se recepciona la materia prima (estado, fechas de vencimiento) Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion, orden y aseo para el desarrollo de la actividad.	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras; evitando el contagio y proliferacion de hongos y bacterias	

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, caidas 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, caidas 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 quimicos. 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 quimicos.	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP Realizar marcación y/o actualización de las hojas de los productos y sustancias quimicas	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, gafas que protejan contra sustancias quimicas)
			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 encuentra 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 encuentra 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)

