Nutrimos y Servimos
Con Calidad S.A.S

TABLA DE PELIGROS

DESCRIPCION	Clasificación						
	Biológico	**Físico**	**Químico**	**Psicosocial**	**Biomecánicos**	**Condiciones de seguridad**	**Fenómenos naturales***
	Virus	Ruido (impacto intermitente y continuo)	Polvos orgánicos inorgánicos	Gestión organizacional (estilo de mando, pago, contratación, participación, inducción y capacitación, bienestar social, evaluación del desempeño, manejo de cambios).	Postura (prologada, mantenida, forzada, antigravitacionales)	Mecánico (elementos de máquinas, herramientas, equipos, piezas a trabajar, materiales proyectados sólidos o fluidos)	Sismo
	Bacterias	Iluminación (luz visible por exceso o deficiencia)	Fibras	Características de la organización del trabajo (comunicación, tecnología, organización del trabajo, demandas cualitativas y cuantitativas de la labor.	Esfuerzo	Eléctrico (alta y baja tensión, estática)	Terremoto
	Hongos	Vibración (cuerpo entero, segmentaria)	Líquidos (nieblas y rocíos)	Características del grupo social del trabajo (relaciones, cohesión, calidad de interacciones, trabajo en equipo.	Movimiento repetitivo	Locativo (sistemas y medios de almacenamiento, superficies de trabajo (irregulares, deslizantes, con diferencia del nivel) condiciones de orden y aseo, caídas de objeto)	Vendaval
	Ricketsias	Temperaturas extremas (calor y frío)	Gases y vapores	Condiciones de la tarea (carga mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, sistemas de control, definición de roles, monotonía, etc).	Manipulación manual de cargas,	Tecnológico (explosión, fuga, derrame, incendio)	Inundación
	Parásitos	Presión atmosférica (normal y ajustada)	Humos metálicos, no metálicos	Interfase persona tarea (conocimientos, habilidades en relación con la demanda de la tarea, iniciativa, autonomía y reconocimiento, identificación de la persona con la tarea y la organización).		Accidentes de tránsito	Derrumbe
	Picaduras	Radiaciones ionizantes (rayos x, gama, beta y alfa)	Material particulado	Jornada de trabajo (pausas, trabajo nocturno, rotación, horas extras, descansos)		Públicos (robos, atracos, asaltos, atentados, desorden público, etc.)	Precipitaciones, (lluvias, granizadas, heladas)
	Mordeduras	Radiaciones no ionizantes (láser, ultravioleta infrarroja, radiofrecuencia, microondas)				Trabajo en alturas	
	Fluidos o excrementos					Espacios confinados	

FLOR MARITZA TORRES NIÑO
TECNOLOGA

Tabla 1. Niveles de daño

Categoría del daño	Daño leve	Daño medio	Daño extremo
Salud	Molestias e irritación (ejemplo: dolor de cabeza); enfermedad temporal que produce malestar (ejemplo: diarrea)	Enfermedades que causan incapacidad temporal. Ejemplo: pérdida parcial de la audición; dermatitis; asma; desórdenes de las extremidades superiores.	Enfermedades agudas o crónicas; que generan incapacidad permanente parcial, invalidez o muerte.
Seguridad	Lesiones superficiales; heridas de poca profundidad, contusiones; irritaciones del ojo por material particulado.	Laceraciones; heridas profundas; quemaduras de primer grado; conmoción cerebral; esguinces graves; fracturas de huesos cortos.	Lesiones que generen amputaciones; fracturas de huesos largos; trauma cráneo encefálico; quemaduras de segundo y tercer grado; alteraciones severas de mano, de columna vertebral con compromiso de la médula espinal, oculares que comprometan el campo visual; disminuyan la capacidad auditiva.

Tabla 2. Determinación del nivel de deficiencia

Nivel de deficiencia	Valor de ND	Significado
Muy Alto (MA)	10	Se ha(n) detectado peligro(s) que determina(n) como posible la generación de incidentes o consecuencias muy significativas, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo es nula o no existe, o ambos.
Alto (A)	6	Se ha(n) detectado algún(os) peligro(s) que pueden dar lugar a consecuencias significativa(s), o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es baja, o ambos.
Medio (M)	2	Se han detectado peligros que pueden dar lugar a consecuencias poco significativas o de menor importancia, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es
Bajo (B)	0	No se ha detectado consecuencia alguna, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es alta, o ambos. El riesgo está controlado.
	No se Asigna Valor	
	0	Estos peligros se clasifican directamente en el nivel de riesgo y de intervención cuatro (IV) Véase tabla 8.

Tabla 5. Determinación del nivel de exposición

Nivel de exposición	Valor de NE	Significado
Continua (EC)	4	La situación de exposición se presenta sin interrupción o varias veces con tiempo prolongado durante la jornada laboral.
Frecuente (EF)	3	La situación de exposición se presenta varias veces durante la jornada laboral por tiempos cortos.
Ocasional (EO)	2	La situación de exposición se presenta alguna vez durante la jornada laboral y por un periodo de tiempo corto.
Esporádica (EE)	1	La situación de exposición se presenta de manera eventual.

Tabla 6. Determinación del nivel de probabilidad

Niveles de Probabilidad		Nivel de Exposición (NE)		
		4	3	2
Nivel de deficiencia (ND)	10	MA – 40	MA – 30	
	6	MA – 24		
	2	M – 8	M – 6	B – 4

Muy Alto	**40**
Alto	**20**
Medio	**8**
Bajo	**4**

Tabla 7. Significado de los diferentes niveles de probabilidad

Nivel de probabilidad	Valor de NP	Significado
Muy Alto (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continua, o muy deficiente con exposición frecuente.
		Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia.
Alto (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición frecuente u ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional o esporádica.
		La materialización del Riesgo es posible que suceda varias veces en la vida laboral.
Medio (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente.
		Es posible que suceda el daño alguna vez.

Bajo (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible.

Tabla 6. Determinación del nivel de consecuencias

Nivel de Consecuencias	NC	Significado Daños personales
Mortal o Catastrófico (M)	100	Muerte (s)
Muy grave (MG)	60	Lesiones o enfermedades graves irreparables (Incapacidad permanente parcial o invalidez).
Grave (G)	25	Lesiones o enfermedades con incapacidad laboral temporal (ILT).
Leve (L)	10	Lesiones o enfermedades que no requieren incapacidad.

Tabla 7. Determinación del nivel de riesgo (NR)

Nivel de riesgo NR = NP x NC		Nivel de probabilidad (NP)		
		40-24	20 -10	8 - 6
Nivel de consecuencias (NC)	100			
	60			II 480-360
	25		II 500 – 250	II 200-150
	10	II 400-240	II 200 III 100	II 80-60

Tabla 8. Significado del nivel de riesgo

Nivel de Riesgo	Valor de NR	Significado
I	4000-600	Situación crítica. Suspender actividades hasta que el riesgo esté bajo control. Intervención urgente.
II	500 – 150	Corregir y adoptar medidas de control de inmediato. Sin embargo, suspenda actividades si el nivel de riesgo está por encima o igual de 360.
III	120 – 40	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.

IV	20	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo aún es aceptable.

Tabla 9 Aceptabilidad del riesgo

Nivel de Riesgo	Significado
I	No Aceptable
II	No Aceptable o Aceptable con control específico
III	Aceptable
IV	Aceptable

PLAN DE ACCION DE CONTROLES

CONTROL DEL RIESGO	RESPONSABLE	FECHA DE EJECUCÓN	FECHA DE REVISION	ESTADO	REGISTRO FOTOGRAFICO
INSTALACIONES DE LA COCINA: Evitar que se produzcan derrames y vertidos (aceites, grasas, alimentos etc) si se producen retirarlos y limpiar la zona de forma rápida y adecuada.	Chef, administracion	permanente	permanente	En ejecución	
INSTALACIONES DE LA COCINA. GAS: Hay que evitar que las conducciones de gas entren en contacto con potenciales fuentes de calor como pueden ser los hornos, freidores, planchas, estufas. Asi mismo se comprobará que no estan sometidos a agresiones mecanicas, aplastamientos que puedan ocasionar cortes y obstrucciones.	Administracion	permanente	permanente	En ejecucion	
Implementar programa de pausas activas como minimo dos veces en la jornada laboral. Implementar sistema de vigilancia epidemiologica para el riesgo Biomecanico.	Vigia sst	permanente	permanente	Implementar	

Prestar especial atención con las sartenes y freidoras que contengan aceite evitando salpicaduras. Para esto evitar mantener el aceite a temperaturas excesivas y asegurarse de la practica eliminación de restos de agua en alimentos, asi mismo introducir los alimentos en las freidoras o recipientes de cocción lentamente y mediante el manejo de unas pinzas de cocina.	Axiliares de cocina	permanente	permanente	En ejecucion	
Los cuchillos deben estar almacenados en un recipiente diferente para evitar heridas, no se transportarán en bolsillos se introduciran en fundas de protección.	Administrador- chef	permanente	permanente	Implementar	
PLAN DE EMERGENCIA CONJUNTO: Socilaizar el sistema de alarma para casos de emergencia y realizar los simulacros por lo menos dos al año. Socializar plan de emergencia- Dotar de elementos el Botiquin- Camilla	Administracion	permanente	permanente	Implementar	
POLITICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO: se debe fijar la politica de seguridad y salud en el trabajo a la entrada de la empresa-informar al personal de la politica y dejar registro	Administracion	permanente	permanente	Implementar	
Riesgo fisico: CALOR: Se requeire mantner la ventilacion artificial del area de coccion de alimentos, permitir la hidratacion para el personal de cocina	Administracion	permanente	permanente	En ejecución	

Riesgo de seguridad: Dotar al personal de cocina con mangas anticalor, caretas/gafas, guantes de silicona anticalor:	Administracion	permanente	permanente	Implementar	
Riesgo Fisico Quimico: Mantener el extintor tipo K area de cocina	Administracion	permanente	permanente	Implementar	
Riesgo de seguridad: Inatalar bandas anti-deslizante area de cocina.	Administracion	permanente	permanente	Implementar	
Riesgo de seguridad: Instalar señalizacion de seguridad industrial area de cocina-cafeteria	Administracion	permanente	permanente	Implementar	

BERTULFO PAMPLONA
Coordiandor SGSST