

**SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y
SALUD EN EL TRABAJO
(SG-SST)**

**CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA
NUSEFA
2020**

TUNJA - BOYACÁ

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CAFETERÍA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - NUSEFA	Versión: 00
	Fecha: 7/02/2020

Contenido

1	OBJETIVO	3
2	ALCANCE	3
3	DEFINICIONES.....	3
4	IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO	4
5	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	4
6	MISIÓN DEL SG-SST	5
7	VISIÓN DEL SG-SST	5
8	POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	5
9	OBJETIVOS Y METAS DEL SG-SST.....	5
10	RECURSOS PARA EL SG-SST	6
11	IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS	6
12	PLANEACIÓN DEL SG-SST.....	7
12.1	Gestión de Peligros y Riesgos	7
12.2	Gestión de la Salud.....	8
12.3	Gestión de Amenazas	9
13	VERIFICACIÓN Y MEJORAMIENTO DEL SG-SST	9
14	CONTROL DE CAMBIOS	10
15	APROBACIÓN.....	10

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CAFETERÍA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - NUSEFA	Versión: 00
	Fecha: 7/02/2020

1 OBJETIVO

Establecer y definir la metodología para la implementación y mantenimiento del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la cafetería NUSEF, identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, con el fin de establecer acciones o medidas preventivas, correctivas y de control para la prevención de pérdidas que pudiesen afectar a los trabajadores, la comunidad, los equipos o la continuidad operacional de los procesos.

2 ALCANCE

El sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo se aplica al desarrollo de las actividades de la Cafetería NUSEFA cubriendo a los trabajadores propios, contratistas y visitantes.

3 DEFINICIONES

Salud. La salud es un estado de completo bienestar físico, mental y social, y no solamente la ausencia de afecciones o enfermedades (OMS).

Trabajo. Conjunto de actividades humanas, remuneradas o no, que producen bienes o servicios en una economía, o que satisfacen las necesidades de una comunidad o proveen los medios de sustento necesarios para los individuos. (OIT)

Lugar de trabajo. Lugar bajo el control de la organización donde una persona necesita estar o ir por razones de trabajo. (NTC ISO 45001:2018).

Elementos de protección personal. son aquellos que tienen como función principal proteger diferentes partes del cuerpo, para evitar que un trabajador tenga contacto directo con factores de riesgo que le puedan ocasionar lesión o enfermedad.

Peligro. fuente con potencial para causar lesiones y deterioro de la salud (ISO 45001:2018).

Riesgo para la seguridad y salud en el trabajo. Combinación de la probabilidad de que ocurran eventos o exposiciones peligrosos relacionados con el trabajo y la severidad de la lesión y deterioro de la salud que pueden causar los eventos o exposiciones (ISO 45001:2018).

Valoración del riesgo. Consiste en emitir un juicio sobre la tolerancia o no del riesgo estimado.

Lesión o deterioro de la salud. Efecto adverso en la condición física, mental o cognitiva de una persona.

Incidente. Suceso que surge del trabajo o en el transcurso del trabajo que podría tener o tiene como resultado lesiones y deterioro de la salud. (ISO 45001:2018).

Accidente de trabajo. Es accidente de trabajo todo suceso repentino que sobrevenga por causa o con ocasión del trabajo, y que produzca en el trabajador una lesión orgánica, una perturbación funcional o psiquiátrica, una invalidez o la muerte. Es también accidente de trabajo aquel que se produce durante la ejecución de órdenes del empleador, o contratante durante la ejecución de una labor bajo su autoridad, aún fuera del lugar y horas de trabajo. Igualmente se considera accidente

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CAFETERÍA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - NUSEFA	Versión: 00
	Fecha: 7/02/2020

de trabajo el que se produzca durante el traslado de los trabajadores o contratistas desde su residencia a los lugares de trabajo o viceversa, cuando el transporte lo suministre el empleador.

Enfermedad laboral. Es enfermedad laboral la contraída como resultado de la exposición a factores de riesgo inherentes a la actividad laboral o del medio en el que el trabajador se ha visto obligado a trabajar. El Gobierno Nacional, determinará, en forma periódica, las enfermedades que se consideran como laborales y en los casos en que una enfermedad no figure en la tabla de enfermedades laborales, pero se demuestre la relación de causalidad con los factores de riesgo ocupacional serán reconocidas como enfermedad laboral, conforme lo establecido en las normas legales vigentes.

Condiciones de salud. El conjunto de variables objetivas y de auto-reporte de condiciones fisiológicas, psicológicas y socioculturales que determinan el perfil sociodemográfico y de morbilidad de la población trabajadora.

Actividad no rutinaria. Actividad que no forma parte de la operación normal de la organización o actividad que la organización ha determinado como no rutinaria por su baja frecuencia de ejecución.

Actividad rutinaria. Actividad que forma parte de la operación normal de la organización, se ha planificado y es estandarizable.

Proceso. Conjunto de actividades interrelacionadas o que interactúan, que transforman entradas en salidas. (ISO 45001:2018).

Procedimiento. Forma especificada de lleva a cabo una actividad o un proceso. (ISO 45001:2018).

SG-SST. Sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo

4 IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO

IDENTIFICACIÓN:	CAFETERIA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA
DIRECCIÓN:	Cra. 16C Tunja Boyacá
TELÉFONO:	3203716124
ACTIVIDAD:	Expendio a la mesa de comidas preparadas Expendio de comidas preparadas en cafeterías
ADMINISTRADOR:	LUIS EDUARDO ANGULO AMADO
N° DE CÉDULA:	19475264 de Bogotá
ARL:	POSITIVA
CLASE DE RIESGO:	3

5 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Los cargos que componen la estructura organizacional para la administración y funcionamiento de la cafetería NUSEFA - Tunja son: Administrador, Auxiliar y Cocina. La autoridad y responsabilidad de cada cargo será definida en el perfil de cargo y manual de funciones.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CAFETERÍA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - NUSEFA	Versión: 00
	Fecha: 7/02/2020

6 MISIÓN DEL SG-SST

Velar por el bienestar y el cuidado integral del capital humano al servicio de la cafetería desarrollando todas las actividades del SG-SST con la participación de todos los colaboradores orientándonos al mejoramiento continuo.

7 VISIÓN DEL SG-SST

En el 2020 en la Cafetería NUSEFA existirá una cultura integral de seguridad y bienestar laboral con ambientes propicios para los trabajadores basándose en un proceso sistemático y estandarizado.

8 POLÍTICA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En la Cafetería NUSEFA Tunja trabajamos en el expendio de comidas preparadas, contamos con personal capacitado en manipulación de alimentos y con la infraestructura adecuada. En el desarrollo de nuestra actividad nos comprometemos a:

- Cumplir los requisitos legales vigentes en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- Identificar los peligros, evaluar y valorar los riesgos, implementando los controles adecuados para la seguridad y salud en el trabajo.
- Fomentar la consulta y participación de los trabajadores implementando procesos de comunicación.
- Mejorar continuamente el sistema de gestión para cumplir los requisitos de las partes interesadas.

9 OBJETIVOS Y METAS DEL SG-SST

Para el desarrollo de sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la Cafetería se tienen contempladas las siguientes metas:

- Implementar la metodología para la identificación de peligros, valoración de riesgos y definición de controles basados en la Guía para la Identificación de los Peligros y Valoración de los Riesgos en Seguridad y Salud Ocupacional GTC-45:2012.
- Gestionar los peligros y riesgos adoptando disposiciones efectivas que prevengan daños en la salud de los trabajadores y/o contratistas, en los equipos e instalaciones.
- Implementar y desarrollar actividades de prevención de accidentes de trabajo y enfermedades laborales, así como de promoción de la salud.
- Implementar un programa de capacitación en los aspectos de seguridad y salud en el trabajo de acuerdo con las características de la cafetería, la identificación de los peligros, la evaluación y valoración de los riesgos relacionados con el trabajo.
- Garantizar que la cafetería opera bajo el cumplimiento de la normatividad nacional vigente aplicable en materia de seguridad y salud en el trabajo en armonía con los estándares mínimos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CAFETERÍA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - NUSEFA	Versión: 00
	Fecha: 7/02/2020

10 RECURSOS PARA EL SG-SST

Para el diseño e implementación del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo de la cafetería NUSEFA, se contratan los servicios de un profesional con licencia vigente en salud ocupacional. Igualmente, LUIS EDUARDO ANGULO AMADO identificado con CC N° 19475264 de Bogotá actuando como administrador de la cafetería se compromete a:

- Garantizar que todos los trabajadores, independientemente de su forma de vinculación o contratación estén afiliados al Sistema de Seguridad Social en Salud, Pensión y Riesgos Laborales.
- Disponer de los recursos necesarios para el desarrollo de las actividades de prevención e implementación de controles.
- Disponer de los recursos necesarios para desarrollar las actividades de inducción, re-inducción y programas de capacitación de acuerdo con los peligros y riesgos de la cafetería.
- Implementar un plan de trabajo anual para el cumplimiento del SG-SST

11 IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS

De acuerdo con las actividades de la cafetería NUSEFA Tunja, los principales factores de riesgo identificados son:

Riesgo Físico: iluminación deficiente o en exceso contacto con superficies calientes, altas temperaturas.

Riesgo Químico: Manipulación de sustancias químicas para aseo y limpieza.

Riesgo Biológico: Contacto con hongos, virus o bacterias.

Riesgo Biomecánico: Postura prolongada de pie, manipulación manual de cargas, movimientos repetitivos.

Condiciones de Seguridad – Eléctrico. Contacto con equipos de cocina energizados.

Condiciones de Seguridad – Locativo. Caídas al mismo nivel condiciones de orden y aseo, condiciones de estructuras e instalaciones.

Condiciones de Seguridad – Mecánico. Manipulación de herramientas de cocina, herramientas de corte y material de vidrio o cerámica.

Condiciones de Seguridad – Público. Robos, disturbios, alteración del orden público.

Condiciones de Seguridad – Tecnológico. Incendio o explosión.

Condiciones de Seguridad – Tránsito. Accidentes de tránsito, atropellamiento.

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CAFETERÍA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - NUSEFA	Versión: 00
	Fecha: 7/02/2020

Fenómenos Naturales. Sismo

Psicosocial. Interface persona – tarea, condición de la tarea, organización del trabajo.

12 PLANEACIÓN DEL SG-SST

12.1 Gestión de Peligros y Riesgos

Nº	Actividad	Descripción	Responsable
1	Definir instrumento y recolectar información	Establecer una herramienta donde se registre la información para la identificación de los peligros y valoración de los riesgos.	Asesor del SG-SST
2	Clasificar las actividades y las tareas en cada procedimiento que conforma el proceso	Preparar y clasificar cada una de las actividades que componen el procedimiento, las cuales deberán incluir instalaciones, planta, personas y procedimientos	Asesor del SG-SST
3	Identificar los peligros	Incluir todos aquellos relacionados con cada actividad. Considerar quien, cuando y como puede resultar afectado.	Asesor del SG-SST Administrador y Trabajadores
4	Identificar las consecuencias de los peligros existentes	Identificar las consecuencias y resultados en términos de lesión o enfermedad expresado mediante la herramienta cualitativa y cuantitativamente. Considerar como pueden ser afectados el trabajador o la parte interesada expuesta cual es el daño que le puede ocurrir.	Asesor del SG-SST Administrador y Trabajadores
5	Identificar los controles existentes	Relacionar todos los controles que la organización ha implementado para reducir el riesgo.	Asesor del SG-SST Administrador y Trabajadores
6	Evaluar el riesgo	Se tendrá en cuenta la metodología para la identificación de peligros valoración de riesgos y determinación d controles, se deberá considerar la eficacia de dichos controles así como la probabilidad y las consecuencias si estos fallan.	Asesor del SG-SST Administrador y Trabajadores
7	Elaborar el plan de acción para el control de los riesgos	Mejorar los controles existentes si es necesario o atender cualquier otro asunto que lo requiera,	Asesor del SG-SST
8	Revisar la conveniencia del plan de acción	Volver a valorar los riesgos con base en los controles propuestos y verificar que los riesgos sean aceptables,	Asesor del SG-SST

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CAFETERÍA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - NUSEFA		Versión: 00
		Fecha: 7/02/2020

N°	Actividad	Descripción	Responsable
9	Mantener y actualizar	Realizar seguimientos a los controles nuevos y existentes y asegurar que sean efectivos.	Asesor del SG-SST y Administrador
10	Elaborar informe de inspección actualizar la matriz	Elaborar informes de inspección actualizar la matriz de identificación de riesgos.	Asesor del SG-SST y Administrador

12.2 Gestión de la Salud

N°	Actividad	Descripción	Responsable
1	Levantar el perfil sociodemográfico de la población trabajadora.	Recolectar la información actualizada de todos los trabajadores y elaborar el documento consolidado de información sociodemográfica.	Asesor del SG-SST y Administrador
2	Determinar las evaluaciones médicas a realizar	Establecer las evaluaciones médicas a realizar de acuerdo con los peligros y riesgos a que estén expuestos los trabajadores, determinando la frecuencia para las evaluaciones periódicas según tipo, magnitud y frecuencia de exposición a cada peligro	Asesor del SG-SST Asesoría Técnica de la ARL
2	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales	Realizar las evaluaciones médicas ocupacionales de pre-ingreso, periódicas y de retiro de acuerdo con la normativa y comunicar por escrito a los trabajadores los resultados de dichas evaluaciones garantizando la custodia de las históricas clínicas por una institución prestadora de servicios en Seguridad y Salud en el Trabajo.	Administrador
3	Cumplir restricciones y recomendaciones médico laborales	Cumplir las restricciones y recomendaciones médico-laborales por parte de la Empresa Promotora de Salud (EPS) o Administradora de Riesgos Laborales (ARL) prescritas a los trabajadores para la realización de sus funciones.	Administrador y Auxiliar
4	Gestionar servicios de higiene y manejo de residuos	Gestionar la disponibilidad de servicios de higiene, agua potable, servicios sanitarios y establecer procedimientos para la disposición de los residuos de tal manera que no se ponga en riesgo la salud de los trabajadores.	Administrador y Auxiliar
5	Reportar e investigar accidentes de trabajo y	Establecer los procedimientos para garantizar el reporte e investigación de	Asesor del SG-SST y Administrador

SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO CAFETERÍA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - NUSEFA	Versión: 00
	Fecha: 7/02/2020

N°	Actividad	Descripción	Responsable
	enfermedades laborales.	los accidentes de trabajo de acuerdo con la normatividad vigente.	
6	Llevar el registro y estadísticas de accidentes de trabajo y enfermedad laboral.	Llevar el registro estadístico de los accidentes de trabajo y enfermedades laborales de acuerdo con lo establecido en los estándares mínimos del SG-SST (frecuencia de accidentalidad, severidad de accidentalidad, proporción de accidentes mortales, prevalencia de la enfermedad laboral, incidencia de la enfermedad laboral y ausentismo por causa médica).	Asesor del SG-SST y Administrador

12.3 Gestión de Amenazas

N°	Actividad	Descripción	Responsable
1	Elaborar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Elaborar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias que identifique las amenazas, evalúe y analice la vulnerabilidad. El plan incluirá plano de las instalaciones que identifican áreas y salidas de emergencia, así como la señalización.	Asesor del SG-SST
2	Divulgar el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias	Realizar jornada de capacitación para divulgar al personal de la cafetería el plan de prevención, preparación y respuesta ante emergencias y establecer mecanismos de comunicación para su divulgación al personal visitante.	Asesor del SG-SST
3	Conformar, dotar y capacitar la brigada de emergencias	Conformar, dotar y capacitar la brigada de prevención, preparación y respuesta ante emergencias (primeros auxilios, contra incendios, evacuación), de acuerdo con las necesidades y tamaño de la cafetería.	Asesor del SG-SST Asesoría Técnica de la ARL
4	Realizar simulacro	Realizar simulacro como mínimo una vez al año, analizar los resultados e implementar las recomendaciones a que haya lugar.	Asesor del SG-SST y Administrador

13 VERIFICACIÓN Y MEJORAMIENTO DEL SG-SST

Con el fin de verificar que las actividades del sistema de gestión de seguridad en el trabajo se llevan a cabo de acuerdo a los planificado, una vez al año será realizada una auditoría interna para lo cual

**SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
CAFETERÍA NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA - NUSEFA**

Versión: 00

Fecha: 7/02/2020

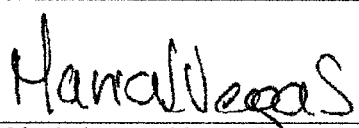
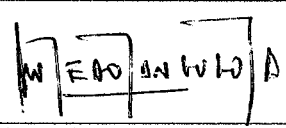
se garantizará que el auditor cuenta con la competencia requerida según la normatividad. Como resultado de los hallazgos de auditoria se implementarán las acciones correctivas que sean necesaria para garantizar el funcionamiento del SG-SST y los estándares mínimos.

Igualmente, el Administrador de la Cafetería con el acompañamiento del Asesor del SG-SST revisarán una vez al año el sistema de gestión de seguridad en el trabajo de acuerdo con los aspectos señalados en la normatividad, los resultados de dicha revisión serán la fuente de información para implementar acciones de mejora que permitan a la cafetería desarrollar sus actividades bajo ambiente de trabajo seguro y saludable.

14 CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha	Descripción del Cambio
00	07/02/2020	Emisión del documento

15 APROBACIÓN

Elaboró:	Revisó:	Aprobó:
		
Juan Camilo Angulo Vega	María Lucero Vega Silva	Luis Eduardo Angulo Amado
Auxiliar Cafetería NUSEFA	Asesor SG-SST LSO: 3093 de 15/03/2017	Administrador Cafetería NUSEFA