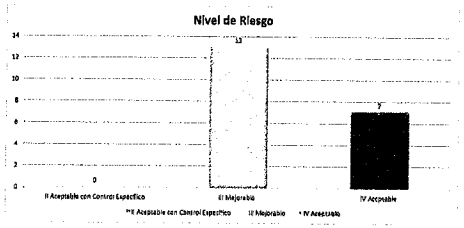
MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGO
CAFETERÍA DEL COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FÁTIMA TUNJA

Versión: 00
Fecha: 21/03/2020

Fecha de Actualización: Marzo 01 de 2020
Actualizada por: María Lucero Vega (Lic. SO - Resolución N° 3093 de 15/03/2017)
Firma: María Lucero Vega S

N°	Zona Lugar	ÁREA PROCESO	ACTIVIDAD	Rutinaria	PELIGRO		CONSECUENCIAS DEL PELIGRO	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACION DEL RIESGO					VALORACIÓN	MEDIDAS DE INTERVENCIÓN					
					CLASIFICACION	DESCRIPCION		FUENTE	MEDIO	TRABAJADOR	Nivel Deficiencia	Nivel Exposición	Nivel Probabilidad (ND x NE)	Interpretación Nivel de Probabilidad	Nivel Consecuencia	Nivel de Riesgo	Interpretación del NR	Aceptabilidad del Riesgo	Eliminación	Sustitución	Control Ingeniería	Controles Administrativos	Epp's
1	Área comunes del Colegio	Todas las áreas y procesos	Desplazamiento al puesto de trabajo	SI	Condiciones de Seguridad LOCATIVO	Condiciones de estructuras e instalaciones	Trapezones, Traumas, Fractura	Programa de mantenimiento preventivo preestablecido por el Colegio	Reportar el responsable de SST del Colegio si se observan condiciones de riesgo en las áreas comunes desde la entrada a las instalaciones hasta la cafetería	Inducción en riesgos laborales	2	3	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin control y deseable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser controlable.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Realizar campañas de sensibilización para promover el no uso del celular durante los desplazamientos por las áreas comunes del Colegio con el fin de evitar distracciones y posibles golpes o caídas.	Hasta de EPP Uso de la ropa y calzado de trabajo
2	Cafetería	Manipulación de alimentos	Preparación de alimentos	SI	Condiciones de Seguridad MECANICO	Uso de cuchillos o utensilios cortantes	Lesiones en miembros superiores y partes del cuerpo expuestas	Compra de cuchillos e instrumentos de corte adecuados para las actividades de cocina.	Uso del cuchillo correcto para la función Uso de tabla de picado	Inducción en riesgos laborales	2	3	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	Disponer de afilador de cuchillos	Implementar estándar de seguridad para manejo de cuchillos e instrumentos de corte. Implementar inspecciones a los cuchillos y utensilios de corte. Implementar programa 5S y establecer los sitios apropiados para colgar los cuchillos.	Hasta de EPP Evaluar necesidad de uso de guantes para corte
3	Cafetería	Manipulación de alimentos	Preparación de alimentos	SI	Condiciones de Seguridad LOCATIVO	Condición de orden y aseo	Trapezones, Traumas, Fractura	Ninguno	Actividades de orden y limpieza diaria Capacitación uso y cuidado de los EPP	Inducción en riesgos laborales Uso de calzado con suela antideslizante	2	3	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Implementar programa de 5S en la cafetería Implementar inspecciones de orden y aseo	Hasta de EPP Uso de la ropa y calzado de trabajo
4	Cafetería	Manipulación de alimentos	Preparación de alimentos	SI	Fuego	Contacto con superficies/elementos calientes	Quemaduras	Mantenimiento preventivo de estufa y horno	Ninguno	Inducción en riesgos laborales Uso de toallas para coger los utensilios calientes	2	3	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Implementar estándar de seguridad para manipulación de utensilios calientes. Señalizar superficies calientes. Reforzar periódicamente las normas de la zona de cocina	Hasta de EPP Uso de guantes
5	Cafetería	Manipulación de alimentos	Preparación de alimentos	SI	Condiciones de Seguridad TECNOLOGICO	Incendio o explosión	Quemaduras, Muerte_Perdida, continuidad del negocio	Mantenimiento preventivo de estufa y horno Revisión reglamentaria a las instalaciones de gas natural y piezodomésticos Sistemas de ventilación reglamentarios en la instalación de gas natural	Adopción del plan de emergencias y contingencias del Colegio Nuevas Señora de Fátima Extintor ubicado en la zona de cafetería.	Inducción en riesgos laborales Capacitación en el plan de emergencias y contingencias del Colegio Mantenimiento de Vigía de SST y asignación de responsabilidades en cuanto a inspección de equipos de emergencia	2	1	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin control y deseable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser controlable.	10	[redacted]	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo sigue siendo tolerable.	Aceptable	NA	NA	Garantizar la ejecución del mantenimiento preventivo del horno, la estufa y la revisión reglamentaria a las instalaciones de gas.	Capacitar al Vigía de SST de la Cafetería en atención de emergencias - manejo de extintores y control del fuego. Comunicar la recarga y buen estado del extintor en la cafetería.	NA
6	Cafetería	Todas las áreas y procesos	Orden y aseo	SI	Biológico	Bacterias	Enfermedades infectocontagiosas	Ninguno	Procedo de lavado de manos. Actividades de orden y aseo general en todas las áreas de la cafetería. Capacitación uso y cuidado de los EPP	Inducción en riesgos laborales Uso de EPP, guantes de caucho o latex	3	2	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin control y deseable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser controlable.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Implementar protocolo para manejo de residuos	Hasta de EPP Uso de guantes de caucho o latex
7	Todas las zonas o lugares	Todas las áreas y procesos	Todas las actividades	SI	Biológico	virus	Enfermedades respiratorias	Ninguno	Procedo de lavado de manos. Actividades de orden y aseo general en todas las áreas de la cafetería. Capacitación uso y cuidado de los EPP	Inducción en riesgos laborales Uso de tapaboca	2	1	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin control y deseable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser controlable.	10	[redacted]	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo sigue siendo tolerable.	Aceptable	NA	NA	NA	Autoformación. Recomendaciones para evitar y tratar enfermedades respiratorias. Documentar procedimientos de limpieza y desinfección.	Hasta de EPP Uso de tapabocas
8	Cafetería	Atención al público	Atención al público en mostrador	SI	Psicosocial	Condición de la tarea	Alteración del comportamiento, Estrés ocupacional	Perfil de cargo	Asignación del personal al cargo de acuerdo con las funciones a desarrollar	Inducción en riesgos laborales Tomar descanso turnando el mismo los horarios de ingreso del público a la cafetería.	2	3	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Autoformación. Planificación del trabajo, distribución adecuada del tiempo.	NA
9	Cafetería	Atención al público	Atención de mesas	SI	Condiciones de Seguridad LOCATIVO	Condición de orden y aseo	Trapezones, Traumas, Fractura	Ninguno	Actividades de orden y limpieza diaria Capacitación uso y cuidado de los EPP	Inducción en riesgos laborales Uso de calzado con suela antideslizante	3	3	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Implementar programa de 5S en la cafetería Implementar inspecciones de orden y aseo	Hasta de EPP Uso de la ropa y calzado de trabajo
10	Espacio Público	Atención al público	Trámites externos	No	Condiciones de Seguridad TRANSITO	Accidentes de tránsito	Politraumatismos, fracturas, muerte	Ninguno	Ninguno	Inducción en riesgos laborales	2	1	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin control y deseable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser controlable.	25	II	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Autoformación. Seguridad vial - todos los asistas de la ruta	NA
11	Espacio Público	Atención al público	Trámites externos	No	Condiciones de Seguridad PÚBLICO	Robos	Lesiones físicas por agresiones/multitudes	Ninguno	Ninguno	Inducción en riesgos laborales	2	1	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin control y deseable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser controlable.	10	[redacted]	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo sigue siendo tolerable.	Aceptable	NA	NA	NA	Autoformación. Riesgo público - medidas de prevención	NA
12	Cafetería	Atención al público	Compra de insumos y atención de proveedores	SI	Psicosocial	Características del grupo social de trabajo	Conflictos con el público, Agresiones Físicas	Ninguno	Ninguno	Inducción en riesgos laborales	2	1	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin control y deseable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser controlable.	10	[redacted]	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo sigue siendo tolerable.	Aceptable	NA	NA	NA	Autoformación. Manejo de conflictos	NA
13	Cafetería	Atención al público	Compra de insumos y atención de proveedores	SI	Psicosocial	Condición de la tarea	Alteración del comportamiento, Estrés ocupacional	Ninguno	Ninguno	Inducción en riesgos laborales	3	3	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Autoformación. Manejo de cargas y organización del trabajo	NA
14	Cafetería	Todas las áreas y procesos	Orden y aseo	SI	Químico	Contacto con sustancias irritantes	Irritación de partes del cuerpo expuestas	Ninguno	Conocimiento de las fichas de datos de seguridad de los productos de aseo utilizados. Capacitación Trabajo seguro con sustancias químicas en aseo. Instrucciones para dilución de productos de limpieza y desinfección Tabla de diluciones de hipoclorito de sodio. Capacitación uso y cuidado de los EPP	Inducción en riesgos laborales Uso de EPP (guantes y tapabocas)	2	2	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Verificar el uso correcto de las sustancias químicas de aseo. Asegurar divulgación de las fichas de datos de seguridad de los productos utilizados.	Hasta de EPP Uso de tapabocas y guantes
15	Cafetería	Todas las áreas y procesos	Lavado de loza	SI	Químico	Contacto con sustancias irritantes	Irritación de partes del cuerpo expuestas	Ninguno	Conocimiento de las fichas de datos de seguridad de los productos de aseo utilizados. Capacitación Trabajo seguro con sustancias químicas en aseo. Instrucciones para dilución de productos de limpieza y desinfección Tabla de diluciones de hipoclorito de sodio. Capacitación uso y cuidado de los EPP	Inducción en riesgos laborales Uso de EPP (guantes y tapabocas)	2	3	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	III	Mejorar si es posible. Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	Verificar el uso correcto de las sustancias químicas de aseo. Asegurar divulgación de las fichas de datos de seguridad de los productos utilizados. Garantizar el uso de los guantes durante el lavado de loza.	Hasta de EPP Uso de tapabocas y guantes

Nº	Zona Lugar	ÁREA PROCESO	ACTIVIDAD	Rutinaria	PELIGRO		CONSECUENCIAS DEL PELIGRO	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACION DEL RIESGO					VALORACIÓN	MEDIDAS DE INTERVENCIÓN					
					CLASIFICACION	DESCRIPCION		FUENTE	MEDIO	TRABAJADOR	Nivel Deficiencia	Nivel Exposición	Nivel Probabilidad (ND x NE)	Interpretación Nivel de Probabilidad	Nivel Consecuencia	Nivel de Riesgo	Interpretación del NR	Aceptabilidad del Riesgo	Eliminación	Sustitución	Control Ingeniería	Controles Administrativos	Epp's
16	Cafetería	Todas las áreas y procesos	Lavado de loza	Si	Condiciones de Seguridad MECANICO	Manipulacion de elementos en vidrio y utensilios cortantes	Lesiones en miembros superiores y partes del cuerpo expuestas	Ninguno	Ninguno	Inducción en riesgos laborales	2	3	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	M	Mejorar si es posible, Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	NA	Implementar programa 5S y establecer los sitios apropiados para ubicar los cuchillos	Hasta ca EPP
17	Cafetería	Todas las áreas y procesos	Todas las actividades	Si	Biomecánico	Postura prolongada de pie	Lesiones musculares, Desordes musculoesqueletico	Ninguno	Ninguno	Inducción en riesgos laborales Evaluación médica ocupacional con enfasis osteomuscular Pausas activas	2	3	MEDIO	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.	10	M	Mejorar si es posible, Sería conveniente justificar la intervención y su rentabilidad.	Mejorable	NA	NA	NA	NA	Asegurar la realización de las pausas activas Autoformacion, Estilos de vida saludables, promover la realización de ejercicio físico.	NA
18	Cafetería	Todas las áreas y procesos	Todas las actividades	Si	Biomecánico	Levantamiento y transporte manual de cargas	Lesiones musculares, Desordes musculoesqueletico	Ninguno	Ninguno	Inducción en riesgos laborales Evaluación médica ocupacional con enfasis osteomuscular Pausas activas	2	1	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición. No es aceptable que se materialice el riesgo, aunque puede ser tolerable.	10	TO	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo sin es tolerable.	Aceptable	NA	NA	NA	NA	Asegurar la realización de las pausas activas Implementar estándar de seguridad para levantamiento manual de cargas Autoformación, Estilos de vida saludables, promover la realización de ejercicio físico.	NA
19	Cafetería	Todas las áreas y procesos	Todas las actividades	Si	Condiciones de Seguridad ELECTRICO	Corto circuito / Electrocución	Quemaduras,Fibrilación, Muerte	Conexiones eléctricas con poka a tierra. Programa de mantenimiento preventivo de instalaciones eléctricas por parte del Colegio	Adopción del plan de emergencias y contingencias del Colegio Nuestra Señora de Fátima. Extintor ubicado en la zona de cafetería	Inducción en riesgos laborales Capacitación en el plan de emergencias y contingencias del Colegio Mantenimiento de Vigia de SST y asignación de responsabilidades en cuanto a inspección de equipos de emergencia	2	1	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición. No es aceptable que se materialice el riesgo, aunque puede ser tolerable.	10	TO	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo sin es tolerable.	Aceptable	NA	NA	NA	NA	Capacitar al Vigia de SST de la Cafetería en atención de emergencias - manejo de extintores y conato del fuego. Garantizar la energia y buen estado del extintor de la cafeteria. Promover el reporte de incidentes, actos o condiciones inseguras.	NA
20	Cafetería	Todas las áreas y procesos	Todas las actividades	Si	Fenómenos Naturales	Sismo	Muerte_Daños estructurales_Perdida continuidad del negocio	Ninguno	Adopción del plan de emergencias y contingencias del Colegio Nuestra Señora de Fátima, PON Sismo, PON Primeros Auxilios Equipo de emergencia, extintor, botiquín y camilla ubicados en la cafetería Señalización ruta de evacuación	Inducción en riesgos laborales Capacitación en el plan de emergencias y contingencias del Colegio Mantenimiento de Vigia de SST y asignación de responsabilidades en cuanto a inspección de equipos de emergencia	2	1	BAJO	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición. No es aceptable que se materialice el riesgo, aunque puede ser tolerable.	10	TO	Mantener las medidas de control existentes, pero se deberían considerar soluciones o mejoras y se deben hacer comprobaciones periódicas para asegurar que el riesgo sin es tolerable.	Aceptable	NA	NA	NA	NA	Capacitar al Vigia de SST de la Cafetería en atención de emergencias Participar en el simulacro nacional de evacuación y en los demás simulacros que programe el colegio	NA



III Mejorable	0
	13
	7