CAFETRIA LA REINA	SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	CODIGO: CR- SST - FIPVRSST- F001
	FORMATO: MATRIZ DE IDENTIFICACION DE PELIGROS Y VALORACION DE RIESGOS EN SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO	VERSION: 1
	FORMATO : MATRIZ	FECHA: 15/02/2018
		PAGINA 1 DE 2

Proceso	Zona/Lugar	Actividades	Rutinario (Si o No)	Peligro		Efectos posibles	Controles existentes			Evaluación del riesgo							Valoración del riesgo	Criterios para establecer controles			Medidas intervención			
				Descripción	Clasificación		Fuente	Medio	Individuo	Nivel de Deficiencia	Nivel de Exposición	Nivel de Probabilidad (NP=ND*NE)	Interpretación del nivel de probabilidad	Nivel de Consecuencia	Nivel de Riesgo (NR) e Intervención	Interpretación del NR	Aceptabilidad del riesgo	Nro Expuestos	Peor Consecuencia	Existencia Requisito Legal Especifico Asociados (Si o No)	Eliminación	Sustitución	Controles de Ingeniería	Controles Administrativos, Señalización, Advertencia	Equipos / elementos de Protección Personal
Preparación de alimentos	Cocina	Picado y licuado de alimentos	Si	Manipulación de maquinas y herramientas en la prepración de los productos	Mecánico	Golpes, quemaduras por contacto, cortes, fracturas.	Ninguno	Ninguno	Estar atento al manejo de las herramientas de trabajo	2	3	6	Medio	10	60	III	SI	1	Cortes, heridas	SI	NA	NA	NA	Manos libre y secas al momento de manejar herramientas.	Uso de guantes apropiados. Usar un calzado estable, con la suela no deslizante, y proporcionará una protección adecuada del pie contra la caída de objetos.
				Contactos eléctricos directos con partes activas normalmente en tensión	Electrico	. Quemaduras por choque eléctrico.	Ninguno	Utilización de bases y clavijas de enchufe dotados de puesta a tierra	Constante verificacion de conexiones electricas.	2	3	6	Medio	10	60	II	NO	1	quemaduras graves	SI	NA	NA	NA	Revisión periódica de la instalación eléctrica y la Puesta a Tierra	NA
				Esfuerzo muscular estático excesivo, asociado frecuentemente con posturas, movimientos forzados y repetidos, o manipulación incorrecta.	Biomecanico	Fatiga, trastornos músculo-esqueleticos	Ninguno	Ninguno	Pausas activas, no levantamiento excesivo de cargas	2	3	6	Medio	10	360	II	SI	1	Trastornos músculo-esqueleticos	No	NA	NA	Ajuste antropometrico del lugar de trabajo	Estrategias de higiene postural para evitar las posturas forzadas, Establecer pausas de descanso.	Utilizar un calzado cerrado, sin tacón y ergonómico.
				Cambios bruscos de temperatura.	Fisico	Afecciones musculares, Catarros, Gripes, Resfriados.	Ninguno	Adaptaciones y climatizacion en el lugar de trabajo.	Ninguno	6	2	12	Alto	25	300	II	SI	1	Hipotermia, Gripes.	SI	NA	NA	N/A	Pusas en las labores de trabajo.	Dotación en telas frescas.
				Deficiente orden y aseo, pisos con obstaculos o sustancias	Locativo	Fracturas, contusiones, heridas, traumatismos craneoencefálicos	Ninguno	limpieza esporadica	Ninguno	2	3	6	Medio	25	150	III	Si, Mejorar si es posible	2	Traumatismos, contusiones	SI	Eliminar la suciedad, derrames de agua y desperdicios.	NA	NA	Señalizar con carteles las zonas recién fregadas o con suciedad	Usar calzado apropiado, cerrado, con suela antideslizante y con los cordones debidamente anudados
					Biologico	Contaminacion con bacterias	Ninguna	Ninguno	Uso de guantes, tapabocas	2	2	4	Bajo	10	40	III	SI	2	contaminarse con bacterias	si	N/A	N/A	N/A	Capacitación en manipulación de alimentos	Utilización de guantes y tapabocas

Preparación de alimentos	Cocina	Transporte de herramientas o implementos de cocina	SI	Manipulaciòn de maquinas y herramientas de cocina, cortantes	Mecánico	Cortaduras, quemaduras	Ninguno	Ninguno	Paños de cocina adecuados para coger los recipientes muy calientes o para coger productos congelados muy fríos.	6	3	18	Alto	25	450	II	NO	1	Cortadas, Quemaduras	SI	NA	Utencilios con mango de baquelita.	Brindar un espacio amplio que evite contacto con otras áreas de la cocina.	Programa de inspeccion de riesgo en áreas, dotación completa y adecuada.	Guantes resistentes al calor/frio, gorro, abrigo.
				Deficiente orden y aseo, pisos con obstaculos o sustancias	Locativo	Fracturas, contusiones, heridas, traumatismos craneoencefálicos	Ninguno	limpieza esporadica	Ninguno	2	3	6	Medio	25	150	III	Si, Mejorar si es posible	2	Traumatismos, contusiones	SI	Eliminar la suciedad, derrames de agua y desperdicios.	NA	NA	Señalizar con carteles las zonas recién fregadas o con suciedad	Usar calzado apropiado, cerrado, con suela antideslizante y con los cordones debidamente anudados
				Existencia de una descompensación entre el esfuerzo físico a realizar en una determinada tarea y los medios o el grado de formación requerido para ello.	Biomecanico	Trastornos músculo-esqueleticos	Pauses activas	Ninguno	Respetar los límites de peso para hombres y mujeres (en condiciones ideales de manipulación y 8 horas de trabajo por jornada).	2	3	6	Medio	25	150	II	No	1	Lesiones osteomusculares	SI	Adopciòn de posturas adecuadas , no levantamiento de cargas	NA	NA	La rotación de tareas y la introducción de pausas lo suficientemente prolongadas	NA
Preparación de alimentos	Cocina	Cocción de Alimentos	SI	Manipulaciòn de maquinas y herramientas de cocina, cortantes	Mecánico	Cortaduras, quemaduras	Ninguno	Ninguno	Paños de cocina adecuados para coger los recipientes muy calientes o para coger productos congelados muy fríos.	6	3	18	Alto	25	450	II	NO	1	Cortadas, Quemaduras	SI	NA	Utencilios con mango de baquelita.	Brindar un espacio amplio que evite contacto con otras áreas de la cocina.	Programa de inspeccion de riesgo en áreas, dotación completa y adecuada.	Guantes resistentes al calor/frio, gorro, abrigo.
				Incendio y explosiones por manipulacion inadecuada de hornos, estufas y calentadores electricos o de gas butano, objetos de vapor de agua a presión,etc.	Fisico-Quimico	Quemaduras, asfixia, afecciones en las vias respiratorias y mucosas.	Control y entubamiento adecuado en el paso de gas.	Ninguno	Manejo adecuado de las maquinas	6	3	18	Alto	100	1800	I	NO	1	Muerte	SI	NA	NA	Adecuación de las instalaciones eléctricas, según requisitos del RETIE, entubado, canalización y adosado de cables y gas.	Programa de inspecciones de riesgos en áreas, Organización e implementación del plan para emergencias, Realización de simulacros. Capacitar al personal en el manejo de extintores. Inspecciones periódicas a equipos contra incendio para que no sean obstruidos.	NA
				Cambios bruscos de temperatura.	Fisico	Afecciones musculares, Catarros, Gripes, Resfriados.	NA	Adaptaciones y climatizacion en el lugar de trabajo.	NInguno	6	2	12	Alto	25	300	II	SI	1	Golpe de calor. Hipotermia	SI	NA	NA	Adapatar extractores de calor, climatizacion delo lugar de trabajo.	Abastecimiento de personal. Capacitacion para eficaz desarrollo de procedimiento.	NA

Mantenimiento del lugar de trabajo	Cafeteria y cocina	Barrido, Limpieza y desinfeccion mesas, mesones, pisos, paredes	SI	Deficiente orden y aseo, pisos con obstaculos o sustancias	Locativo	Fracturas, contusiones, heridas, traumatismos craneoencefálicos	Ninguno	limpieza esporadica	Ninguno	2	3	6	Medio	25	150	III	Si, Mejorar si es posible	2	Traumatismos, contusiones	SI	Eliminar la suciedad, derrames de agua y desperdicios.	NA	NA	Señalizar con carteles las zonas recién fregadas o con suciedad	Usar calzado apropiado, cerrado, con suela antideslizante y con los cordones debidamente anudados
				Esfuerzo muscular estático excesivo, asociado frecuentemente con posturas, movimientos forzados y repetidos, o manipulación incorrecta.	Biomecanico	Fatiga, trastornos músculo-esqueleticos	Ninguno	Ninguno	Pausas activas, no levantamiento excesivo de cargas	2	3	6	Medio	10	360	II	SI	1	Trastornos músculo-esqueleticos	No	NA	NA	Ajuste antropometrico del lugar de trabajo	Estrategias de higiene postural para evitar las posturas forzadas, Establecer pausas de descanso.	Utilizar un calzado cerrado, sin tacón y ergonómico.
				Manejo inadecuado de productos toxicos o corrosivos de limpieza (lejía, amoniaco, agua fuerte, productos desengrasantes)	Quimico	Intoxicaciones, quemadures	Ninguno	Ninguno	Uso de guantes, tapabocas	6	3	18	Alto	25	450	III	Si, Mejorar si es posible	2	Quemaduras, intoxicaciones	Si	Uso de elementos de proteccion dermica y respiratoria	NA	Ventilacion de la zona de trabajo	Mantener etiquetas en buen estado, Mantener los recipientes cerrados, Nunca hacer trasvases a envases de alimentos y capacitacion en bioseguridad.	Mascarillas, guantes, gafas especiales.
				Manipulación inadecuada de desechos	Biologico	Hongos y infecciones por bacterias	Ninguno	Ninguno	Manejo de bioseguridad	2	2	4	Bajo	10	40	III	Si, Mejorar si es posible	2	Infecciones Bacterianas	Si	Adecuado manejo y eliminación de desechos	NA		Cumplir con las recomendaciones del curso de manipulador de alimentos, Realizar el lavado de manos con agua y jabón. Establecer y realizar un programa de limpieza y desinfección.	Guantes, tapabocas
				Caidas a nivel y desnivel	Fisico	Afecciones musculares, contusiones		N/A	Atenciòn al realizar la labor, Uso de EPP	6	2	12	Alto	25	300	II	SI	1	Contusiones	SI	NA	NA	Adapatar extractores de calor, climatizacion delo lugar de trabajo.	Abastecimiento de dotaciòn personal. Capacitacion para eficaz desarrollo de procedimiento.	Uso de zapato antideslizante.
				Deficiente orden y aseo, pisos con obstaculos o sustancias	Locativo	Fracturas, contusiones, heridas, traumatismos craneoencefálicos	Ninguno	limpieza esporadica	Estar atento durante el desarrollo de sus labores	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	Traumatismos, contusiones	SI	Eliminar la suciedad	NA	NA	Señalizar con carteles las zonas recién fregadas	Usar calzado apropiado, cerrado, con suela antideslizante y con los cordones debidamente anudados

Entrenamiento de personal	Modalidades de delincuencia	Orden público	Ninguno	Ninguno	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	Cefaleas	Si	Comunicación acertiva	N/A	N/A	N/A	N/A
	Manejo inadecuado del estrés laboral	Psicosocial	Ninguno	Ninguno	Pausas activas	2	2	4	Bajo	10	40	III	Si, Mejorar si es posible	1	Cefaleas	Si	Comunicación acertiva	N/A	Alternar las actividades diarias, realizar pausas activas	N/A
	Manejo inadecuado de la postura del cuerpo	Biomecanico	Ninguno	Higiene postural	6	3	18	Alto	25	450	III	Si, Mejorar si es posible	1	Lesiones osteomusculares	Si	Adecuada higiene postural	N/A	Capacitacion de riesgo biomecanico	N/A	N/A
Cocina	Modalidades de delincuencia	Orden público	Ninguno	Ninguno	Pausas activas	6	3	18	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	disrupciones / hurtos	Si	N/A	N/A	Capacitacion en manejo de relaciones interpersonales	N/A
	Manejo inadecuado del estrés laboral	Psicosocial	Ninguno	Ninguno	Pausas activas	6	3	18	Alto	10	180	III	Si, Mejorar si es posible	1	Cefalea, estrés	Si	Manejo del estrés	NA	Aplicación de baterías psicosociales	N/A
Atención al usuario	Manejo inadecuado de la postura del cuerpo	Biomecanico	Ninguno	Ninguno	Higiene postural	6	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	Lesiones osteomusculares	Si	Higiene postural	N/A	Manejo de adecuada postura	N/A
	Manejo inadecuado del estrés laboral	Psicosocial	Ninguno	Ninguno	Higiene postural	6	2	4	Alto	25	450	III	Si, Mejorar si es posible	1	Traumatismos/ contusiones	Si	Eliminar la suciedad, derrames, de agua y desperdicios.	NA	Señalizar con carteles las zonas recién fregadas	User calzado apropiado, cerrado, con suela antideslizante y con los cordones debidamente anudados
	Modalidades de delincuencia	Locativo	Ninguno	Ilimpieza esporadica	Ninguno	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	Distinución de la visión	Si	NA	N/A	Realizarse exámenes visiometricos.	Utilizacion de gafas de protección
Cafetería	Deficiente orden y aseo, pisos con obstaculos o sustancias	Locativo	Ninguno	Ninguno	Higiene postural	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	Estrés, cefalea	Si	N/A	NA	Distribución adecuada de actividades	N/A
	lesiones osteomusculares u oseas	Biomecanico	Ninguno	Ninguno	Higiene postural	6	3	18	Alto	25	450	III	Si, Mejorar si es posible	1	Lesiones osteomusculares	Si	Higiene postural	N/A	Manejo de adecuada postura	N/A
	Manejo inadecuado del estrés laboral	Psicosocial	Ninguno	Ninguno	Pausas activas	6	3	18	Alto	10	180	III	Si, Mejorar si es posible	1	Cefalea, estrés	Si	Manejo del estrés	NA	Aplicación de baterías psicosociales	N/A
	Modalidades de delincuencia	Orden público	Ninguno	Ninguno	Ninguno	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	disrupciones / hurtos	Si	N/A	N/A	Capacitacion en manejo de relaciones interpersonales	N/A
Entregar al personal todas las indicaciones sobre como realizar el trabajo	Manejo inadecuado de la postura del cuerpo	Biomecanico	Ninguno	Ninguno	Higiene postural	6	3	18	Alto	25	450	III	Si, Mejorar si es posible	1	Lesiones osteomusculares	Si	Adecuada higiene postural	N/A	Capacitacion de riesgo biomecanico	N/A
	Manejo inadecuado del estrés laboral	Psicosocial	Ninguno	Ninguno	Pausas activas	2	2	4	Bajo	10	40	III	Si, Mejorar si es posible	1	Cefaleas	Si	Comunicación acertiva	N/A	Alternar las actividades diarias, realizar pausas activas	N/A
	Modalidades de delincuencia	Orden público	Ninguno	Ninguno	Estar atento a que personal se le permite el ingreso a la cafeteria	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	disrupciones, perdida de tiempo	No	N/A	N/A	Capacitacion en manejo de relaciones interpersonales	N/A

Administración	Manejo inadecuado de la postura del cuerpo	Biomecanico	Lesiones osteomusculares	Ninguno	Higiene postural	6	3	18	Alto	25	450	III	Si, Mejorar si es posible	1	Lesiones osteomusculares	Si	Higiene postural	NA	Utilizacion de gafas de protección	N/A
Oficina Cafetería	Manejo inadecuado del estrés laboral	Psicosocial	Largas horas de trabajo de oficina	Ninguno	Pausas activas	2	3	6	Bajo	10	60	III	Si, Mejorar si es posible	1	Estrés, cefalea	Si	N/A	NA	Distribución adecuada de actividades	N/A
Organización y gestion documental administrativa	Manejo inapropiado de la iluminacion	Físico	Cefalea, malestar, migraña, perdida de capacidad visual	Ubicación en contra de la luz natural	Utilizacion de gafas de protección para lectura en computadores	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	Distinución de la visión	Si	N/A	N/A	Realizarse exámenes visiometricos.	Utilizacion de gafas de protección
	Deficiente orden y aseo, pisos con obstaculos o sustancias	Locativo	Fracturas, contusiones, heridas, traumatismos craneoencefálicos	Ninguno	Ninguno	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	Traumatismos/ contusiones	Si	Eliminar la suciedad, derrames, de agua y desperdicios.	NA	Señalizar con carteles las zonas recién fregadas	User calzado apropiado, cerrado, con suela antideslizante y con los cordones debidamente anudados
Si	lesiones osteomusculares u oseas	Biomecanico	lesiones osteomusculares	Ninguno	Higiene postural	6	3	18	Alto	25	450	III	Si, Mejorar si es posible	1	lesiones osteomusculares	Si	Higiene postural	N/A	Manejo de adecuada postura	N/A
	Manejo inadecuado del estrés laboral	Psicosocial	Largas horas de trabajo de oficina	Ninguno	Pausas activas	6	3	18	Alto	10	180	III	Si, Mejorar si es posible	1	Cefalea, estrés	Si	Manejo del estrés	NA	Aplicación de baterías psicosociales	N/A
	Modalidades de delincuencia	Orden público	Posible falla en relaciones interpersonales, asonadas, robos	Ninguno	Ninguno	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	disrupciones / hurtos	Si	N/A	N/A	Capacitacion en manejo de relaciones interpersonales	N/A
Si	Manejo inadecuado de la postura del cuerpo	Biomecanico	lesiones osteomusculares	Ninguno	Higiene postural	6	3	18	Alto	25	450	III	Si, Mejorar si es posible	1	lesiones osteomusculares	Si	Adecuada higiene postural	N/A	Capacitacion de riesgo biomecanico	N/A
	Manejo inadecuado del estrés laboral	Psicosocial	Largas horas de trabajo al personal	Ninguno	Pausas activas	2	2	4	Bajo	10	40	III	Si, Mejorar si es posible	1	Cefaleas	Si	Comunicación acertiva	N/A	Alternar las actividades diarias, realizar pausas activas	N/A
	Modalidades de delincuencia	Orden público	Posible falla en relaciones interpersonales, asonadas, robos	Ninguno	Estar atento a que personal se le permite el ingreso a la cafeteria	2	2	4	Bajo	25	100	III	Si, Mejorar si es posible	1	disrupciones, perdida de tiempo	No	N/A	N/A	Capacitacion en manejo de relaciones interpersonales	N/A

Asesora SG-SST