OSCAR RIVERA CORPAS CAFETERÍA	FORMATO MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, VALORACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES		
	PROCEDIMIENTO: IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, VALORACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE CONTROLES		
	PROCESO: GESTIÓN DE TALENTO HUMANO		
	Código: 0	Versión: 0	Página 1 de 9

SEDE: CAFETERIA BIENESTAR SOCIAL SANTA MARTA	**DIRECCIÓN:** Carrera 16 C No. 9 A – 91	**CIUDAD:** Santa Marta Magdalena	**ELABORÓ:** Tecnólogo: Marco Antonio Castro Rojano	**FECHA DE ELABORACIÓN:** 18/02/2020	**FECHA ULTIMA ACTUALIZACIÓN:**

ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN: Cafetería

IDENTIFICACION DE PELIGROS																		MEDIDAS DE CONTROL					
											PROBA BILIDAD				CONSE CUENCIA									
FACTOR DE RIESGO	PELIGRO	ACTIVIDAD, PROCESO O TAREA	RUTINARIA	NO RUTINARIA	CARGOS - AREAS	TOTAL DE TRABAJADORES	TRABAJADORES EXPUESTO	HORAS DE EXPOSICION	EFECTOS POSIBLES A LA SALUD	CONTROL EXISTENTE	NIVEL DE DEFICIENCIA ND	NIVEL DE EXPOSICIÓN NE	NIVEL DE PROBABILIDAD NP= ND X NE	INTERPRETACION (NP)	NIVEL DE CONSECUENCIA NC	NIVEL DE RIESGO NR	INTERPRETACION (NR)	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	ELIMINACION	SUSTITUCION	CONTROLES DE INGENIERIA	PRECAUCION / CONTROLES ADMINISTRATIVO	EN EL TRABAJADOR, USO DE EPP	CONTROLES COMPORTAMIENTO HUMANO
BIOLOGICO Bacterias	Contacto continuo al recibir dinero de los clientes	Actividad de vender los productos que se encuentran excibidos en las estanterias	X		ADMINISTRADOR	4	1	4	Hongos, infecciones	uso continuo de elementos de proteccioón personal	0	3	0	BAJO	10	0	III	TRIVAL				Capacitación uso adecuado de elementos de protección personal		
BIOMECANICO Postura	Posición prolongada a pie	Atender a clientes internos del establecimiento.		X	AUXILIAR DE MOSTRADOR - ADMINISTRADOR	4	1	6	Dolores osteomusculares	Jornadas de ejercicios fisicos	2	4	8	MEDIO	25	200	II	TOLERABLE						Alternar durante la jornada de trabajo pausas de descanso no prolongadas
Psicocosial Condiciones de la tarea	Tensión al momento de atender o complacer al cliente.	Atención a clientes de acuerdo a su necesidad de compra.	X		AUXILIAR DE MOSTRADOR - ADMINISTRADOR	4	1	6	Tension emocional	Ninguno	2	3	6	MEDIO	10	60	II	TOLERABLE				Capacitación de atención al cliente en servicio de alimentos		
BIOMECANICO Postura	Posicion de pie prolongadas durante la jornada de trabajo	Repartir los productos por cada cliente	X		AUXILIAR DE MOSTRADOR	4	1	6	Calambres	Jornadas de ejercicios fisicos	2	4	8	MEDIO	10	80	II	TOLERABLE				Realizar pausas activas durante la jornada de trabajo		
BIOMECANICO manipulación de carga	Levantamiento y transporte de cargas.	Depositar o almacenar alimentos preparados		X	AUXILIAR DE MOSTRADOR				Dolores osteomusculares	Pausas Activas	4	2	8	MEDIO	25	200	II	TOLERABLE				Capacitación en levantamiento y manipulacion de cargas		Al momento de lavantar objetos pesados hacer trabajo en equipo con dos o mas trabajadores
Condiciones de seguridad (alta y baja tensión)	Contacto directo con equipos o paratos electricos de baja tension electrica	Realizar tareas de calentamiento en hornos de alimentos preparados		X	AUXILIAR DE MOSTRADOR	4	1	4	Quemaduras leves	mantenimiento preventivo de aequipos y maquinas en uso permanente	2	3	6	MEDIO	25	150	II	TOLERABLE			Programa de mantenimiento seguro preventivo y correctivo de equipos eléctricos			
Condiciones de seguridad - contacto con objetos calientes	Contacto con objetos de superficie calientes	Realizar tareas de calentamiento en hornos de alimentos		X	AUXILIAR DE MOSTRADOR	4	1	4	Quemaduras leves	Capacitación en uso adecuados de equipos eléctricos	2	3	6	MEDIO	25	150	II	TOLERABLE						
BIOMECANICO Postura	Desplazamiento en posición de pie donde soliciten el servicio de alimentación	Atender a clientes internos del estbalecimiento.	X		AUXILIAR DE MOSTRADOR	4	1	6	Calambres, varices	Jornadas de ejercicios fisicos	2	4	8	MEDIO	10	80	II	TOLERABLE				Realizar pausas activas durante la jornada de trabajo		

Psicosocial Condiciones de la tarea	Agresión de de clientes	Atender a clientes internos del estbalecimiento.	X		AUXILIAR DE MOSTRADOR - ADMINISTRADOR	4	1	6	Tension emocional	Ninguno	2	4	8	MEDIO	10	80	II	TOLERABLE				Capacitación de atención al cliente en servicio de alimentos		
Psicocosial Condiciones de la tarea	Realizar analisis contable de los ingresos y egresos monetarios por las ventas realizadas.	Realizar balances contables o arqueo de caja por dia.	X		ADMINISTRADOR	4	1	6	Cansancio	Ninguno	2	4	8	MEDIO	10	80	II	TOLERABLE				Capacitación de manejo de estrés laboral		
BIOLOGICO Bacterias	Mantener posturas inadecuadas	Realizar balances contables o arqueo de caja por dia.	X		ADMINISTRADOR	4	1	8	Dolores osteomusculares	Ninguno	2	4	8	MEDIO	25	200	II	TOLERABLE				Realizar pausas activas durante la jornada de trabajo		
Psicocosial Alto ritmo de trabajo	Realizar un analisis del ingreso y egreso de productos almacenados vendidos durante cada jornada de trabajo.	Realizar inventario de productos almacenados y vendidos por cada mes		X	ADMINISTRADOR	4	1	8	Estrés ocupacional	Ninguno	2	4	8	MEDIO	10	80	II	TOLERABLE				Capacitación de manejo de estrés laboral		



MARCO ANTONIO CASTRO ROJANO
FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA EJECUCION SG - SST