ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DEL RIESGO	Código: FOR-TH-602 Versión: 1 Fecha: Memo INT 2019014197 - 28/02/2019 Página: 1 de 1

1. IDENTIFICACIÓN DE LA ENTIDAD

RAZÓN SOCIAL	SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACIÓN SOCIAL	NIT	899999061	TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO DE LA ENTIDAD	
No. DE SEDES		TELEFONO	3279797 EXT. 1623	CELULAR O MOVIL	
No. TOTAL DE TRABAJADORES		CIUDAD	BOGOTA D.C	DEPARTAMENTO	BOGOTA
DIRECCION	Carrera 7 N° 32 16 TORRE SUR PISOS 6 -	RESPONSABLE SG-SST	Subdirector de Gestión y Desarrollo del Talento Humano	ACTIVIDAD ECONOMICA	1724205
CORREO ELECTRÓNICO		RESPONSABLE SGTH DEL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACION	Líder SSST	CLASE (S) DE RIESGO	I; III; V

AÑO: 2021

2. INFORMACIÓN DE LA MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS EN EL CENTRO DE TRABAJO

NOMBRE DEL CENTRO DE TRABAJO (Unidad Operativa):	SERVICIO ATENCIÓN SOCIOSANITARIA TRANSITORIA SALUD Y VIDA	SECTOR ECONOMICO:	ADMINISTRACIÓN PÚBLICA	RESPONSABLE DEL LEVANTAMIENTO DE LA INFORMACION:	DAVID EDUARDO VILLALOBA	CARGO	RESPONSABLE DEL SGSST
No. DE TRABAJADORES:	33	ACTIVIDAD ECONOMICA	SERVICIO DE ALIMENTOS	RESPONSABLE DE LA ENTIDAD:	2020/2023	CARGO	COORDINADOR DEL SGST
RESPONSABLE DEL CENTRO DEL TRABAJO:	MARTHA YURANI DIAZ GUTIERREZ	CLASE (S) DE RIESGO:	3	VERIFICADO POR:	DAVID EDUARDO VILLALOBA	CARGO	ESPECIALISTA EN GERENCIA EN SALUD OCUPACIONAL
DIRECCIÓN CENTRO DE TRABAJO:	Calle 81 sur # 78b - 14	FECHA ULTIMA EVALUACIÓN:		FECHA DE ELABORACIÓN:	2020/2023		

LICENCIA No.	3403 DE 10/07/2022
LICENCIA No.	3403 DE 10/07/2022
LICENCIA No.	3403 DE 10/07/2022

PROCESO	ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES	TAREAS	RUTINARIO		IDENTIFICACIÓN DEL PELIGRO Y RIESGO		EFECTOS POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO								VALORACIÓN DE RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES					REQUISITO LEGAL		MEDIDAS DE INTERVENCIÓN				OBSERVACIONES
				SI	NO	CLASIFICACIÓN	DESCRIPCIÓN		FUENTE	MEDIO	CONTROL	ND	NE	NP	NC	NR	I	ACEPTABILIDAD		NÚMERO DE EXPUESTOS			PEOR CONSECUENCIA				ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES ING.	CONTROLES ADMIN.	ESPECIFICO
PROCESO MISIONAL	PUERTA DEL EDIFICIO	REGISTRO DE PERSONAL CONTRATISTAS - ALIMO	INGRESO A LA UNIDAD OPERATIVA (REGISTRO DE PERSONAL Y ASEO DE MANOS)	x		BIOLOGICO	Virus, bacterias, hongos, parasitos	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.	Recursos humanos de condiciones de salud del personal que ingresa al comida	Mantener sensibles en area de ingreso	1) Charlas para el hogar/casa 2) Charlas para el trabajo sobre 3) Uso bata antifluidos	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Retiro al personal para esta actividad. Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas	Destinar recursos economicos para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con tapabocas, guantes de latex, gel antibacterial, traje antifluido.	
				x		BIOLOGICO	Virus, bacterias, hongos, parasitos	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.	Mantener sensibles en area de ingreso	Mantener sensibles en area de ingreso	1) Charlas para el hogar/casa 2) Charlas para el trabajo sobre 3) Uso bata antifluidos	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	6	35	0	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Retiro al personal para esta actividad. Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Capacitación prevencion de enfermedades respiratorias y cutaneas	Destinar recursos economicos para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con tapabocas, guantes de latex, gel antibacterial, traje antifluido.	
			INGRESO AL PERSONAL USUARIO	x		PUBLICO	Robos, insultos de los usuarios	Posibles agresiones, físicas o verbales por parte de los usuarios del servicio	Tratar de controlar al participante	Tratar de trabajar con personas del equipo de trabajo para evitar ansiedad y ansiedad.	Trata de trabajar con personas que cuida todo el tiempo sus objetos personales	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	6	35	0	Posibles agresiones, físicas o verbales por parte de los usuarios del servicio			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Retirar al personal para esta actividad.	Capacitación / prevencion de riesgo público	Destinar recursos economicos para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con tapabocas, guantes de latex, gel antibacterial, traje antifluido.	
RECEPCIÓN Y ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	COCINA	MANEJO ALIMENTOS CRUDOS	RECEPCIONAR, DESCONGELAR, ENJUAGAR Y ALMACENAR CARNES PARA PREPARACIÓN	X		BIOMECANICO	Sobreesfuerzo (manipulación, transporte y almacenamiento de objetos pesados)	Lumbalgias, Sobreesfuerzo, Fatiga muscular, Esfuerzo excesivo, Hernias y Lesiones de los tendones, de equipos y movimientos repetitivos, Lesiones de los tendones, de equipos y movimientos repetitivos, Lesiones de los tendones, de equipos y movimientos repetitivos, lesiones musculo esqueléticas	Adopción y aplicación de la GATI acerca de 11 20 le	Ti cargas pesadas	Capacitaciones en general para el almacenamiento de cargas Guantes de nylon o equivalentes de Korex	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Incapacidad del personal por lumbalgia, fatiga muscular, lesiones de tendones, Dolor, de espalda, hernias, lesiones			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Rotalizar y paragrar la rotacion del personal en actividades, determinando tiempos especificos, Evaluaciones medicas ocupacionales periodicas con énfasis osteomuscular Capacitacion en Mecanica corporal y uso adecuado de elementos.	Superv.sar el uso adecuado de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	Destinar recursos economicos para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
	COCINA	MANEJO ALIMENTOS CRUDOS	DESEMPACAR CARNE ALMACENAR	X		BIOMECANICO	Posturas forzadas	Lesiones de los tendones, de equipos y movimientos repetitivos, Lesiones de los tendones, lesiones osteomusculares, lesiones musculo esqueléticas	Distribuir los alimentos en recipientes ventilados para proceso de descongelación. Capacitación en manipulación de alimentos, cuya presentación sea inocua para el consumo. Suministrar dispensadores.	Garantizar que el espacio sea optimo para el desarrollo de las actividades	Supervisar el cumplimiento de las actividades y uso de EPP	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	35	0	Incapacidad del personal por lumbalgia, fatiga muscular, lesiones de tendones,			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Con herramientas y materiales dotados para el trabajo, Formacion en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Capacitacion en manipulacion de sustancias quimicas en la cocina. Realizar mantenimiento de forma preventiva al autocuidado.	Superv.sar el uso adecuado de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual que uso adecuado de	Destinar recursos economicos para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
	COCINA	MANEJO ALIMENTOS CRUDOS	ASEGURAR ESTABLECIMIENTO ORTO COCCION	X		BIOMECANICO	Posturas prolongadas (Ejemplo durante la jornada laboral)	Dolor de espalda y osteomusculares, en las tendones, lesiones osteomusculares, lesiones musculo esqueléticas	No se cuenta con una estabilidad en la hoja para esta actividad.	Disponer sitios seguros para descanso y pausas activas durante la actividad	Supervisar el cumplimiento de pausas activas y uso de EPP	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Dolor de espalda y osteomusculares, en las tendones, lesiones osteomusculares, lesiones musculo esqueléticas			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Re-inducciones trabajos seguros al realizar actividades, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Evaluaciones medicas ocupacionales periodicas con énfasis osteomuscular	Superv.sar el uso adecuado de elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual que fomentar las pausas activas y saludables durante la	Destinar recursos economicos para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
						BIOMECANICO	Esfuerzo (mantenimiento, transporte y almacenamiento de objetos pesados del proceso)	Contusiones, Cortes y heridas, Fracturas y lesiones musculo esqueléticas	Adopción productos que cumplan con la NTC-ocho ocho los 20 le	Li cargas pesadas	Capacitaciones en general para el almacenamiento de cargas Guantes de nylon o equivalentes Korex	6	2	12	(A)	25	300	II	Aceptable con control	0	35	0	Contusiones, Cortes y heridas, Fracturas y lesiones musculo esqueléticas			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Rotalizar y paragrar la rotacion del personal en actividades, Formacion en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Evaluaciones medicas ocupacionales periodicas con énfasis osteomuscular Capacitacion en Mecanica corporal y uso adecuado de elementos. Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina, en especial cuando se hagan levantamiento de cargas. Supervisar que se hagan entre 2 personas.	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina, en especial cuando se hagan levantamiento de cargas. Supervisar que se hagan entre 2 personas.	Destinar recursos economicos para la adquisicion de EPP	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras.	
						BIOMECANICO	Posturas prolongadas (Movimiento repetitivo de miembros superiores, actividades de cortes de alimentos)	Molestias lumbares, dolores de espalda, dolores articulares en miembros superiores, lesiones musculo esqueléticas	No se cuenta con una estabilidad en la hoja para esta actividad.	Garantizar que las instalaciones, cuenten con condiciones optimas de iluminacion, sobre y area para desarrollo de la actividad. Se cuenta con mesas muy bajas, Implementar mesas con alturas mas para el desarrollo de la actividad.	Capacitaciones en manejo de cargas Guantes de nylon o equivalentes Uso de EPP	6	2	12	(A)	25	300	II	Aceptable con control	0	35	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, dolores articulares en miembros superiores, lesiones musculo esqueléticas en manos y piernas.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina. Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina.	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina. Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina, en especial cuando se hagan levantamiento de cargas. Supervisar que se hagan entre 2 personas. Realizar pausas activas, Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Evaluaciones medicas ocupacionales periodicas con enfasis osteomuscular Capacitacion en Mecanica corporal y uso adecuado de elementos.	Destinar recursos economicos para la adquisicion de EPP y utensilios adecuados de cocina.	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras. Al igual, que fomentar las pausas activ.as y saludables durante la jornada de trabajo.	
						FISICO	Temperaturas extremas.	Fatiga, dolores osteomusculares, deshidratación, Quemaduras por contacto térmico. Quemaduras por rudos o fríos.	Tener control de temperatura de la que se encuentra el alimento a preparar, cocinar, freir o calentar.	Garantizar el buen funcionamiento y ventilacion con medidas optimas de iluminacion, sobre y area para el desarrollo de la actividad.	EPP	6	2	12	(A)	25	300	II	Aceptable con control	0	35	0	Fatiga, dolores osteomusculares, deshidratación, Quemaduras por contacto térmico. Quemaduras por rudos o fríos.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina. Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina, en especial cuando se hagan levantamiento de cargas. Supervisar que se hagan entre 2 personas. Realizar pausas activas, Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Evaluaciones medicas ocupacionales periodicas con enfasis osteomuscular Capacitacion en Mecanica corporal y uso adecuado de elementos. Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina, en especial cuando se hagan levantamiento de cargas. Supervisar que se hagan entre 2 personas.	Instalar nuevos sistemas de ventilación Realizar mediciones higiénicas para determinar el dicomfort termico dotar con EPPs para cada situación	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras; para mejorar el dicomfort termico. continuar fomentando las pausas activ.as y saludables durante la jornada de trabajo.	
						FISICO	Temperaturas extremas.	Calor, Generado por la manipulación de ollas, sitios, utensilios calientes, Quemaduras por liquidos hirviendo los, generado por quemaduras por material primas congelados.	Tener control de temperatura de la que se encuentra el alimento a preparar, cocinar, freir o calentar.	Reevaluar las condiciones ambientales, tambien con medidas optimas de iluminacion, sobre y area para el desarrollo de la actividad.	EPP	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Calor, Generado por la manipulación de ollas, sitios, utensilios calientes, Quemaduras por liquidos hirviendo los, generado por quemaduras por material primas congelados.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y esencial en la operación	Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina. Realizar rotacion del personal en diferentes actividades de la cocina, en especial cuando se hagan levantamiento de cargas. Supervisar que se hagan entre 2 personas. Realizar pausas activas, Formación en autocuidado, higiene postural y enfermedades musculo esqueléticas. Evaluaciones medicas ocupacionales periodicas con enfasis osteomuscular Capacitacion en Mecanica corporal y uso adecuado de elementos.	Cambiar en ambientes, los sistemas de ventilacion, para mejorar el dicomfort de alta temperatura y humedad. Ventilar adecuadamente el cuarto de trabajo y evitar temperaturas y humedades relativas para evitar los vapores, Capacitación al personal en identificación y control de	Instalar nuevos sistemas de ventilación Realizar mediciones higiénicas para determinar el dicomfort termico dotar con EPPs para cada situación	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras; para mejorar el dicomfort termico. continuar fomentando las pausas activ.as y saludables durante la jornada de trabajo.	
						BIOLOGICO	Hongos y Bacterias.	Contaen hongos, e infecciones por bacterias, en los alimentos. Enfermedades cutaneas.	Revisar las condiciones higienico-sanitarias de los productos cerrado, fechas de vencimiento) antes recepcionarlos	Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminacion, sobre y area para el desarrollo de la actividad	Capacitación en Buenas Practicas de Manejo de alimentos (BPM)	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	35	0	Contaen hongos e infecciones por bacterias, en los alimentos. Enfermedades cutaneas.			Especificando el estado en los alimentos, antes de recibirlos y almacenarlos.	Capacitacion en los procesos de limpieza y desinfección de superficies, en el protocolo de lav ado de manos y practica permanente de BPM.	Lavar con agua y jabon en ambientes que eviten el proliferación de hongos y bacterias Ventilar adecuadamente el puesto de trabajo. Capacitación al personal en identificación, control de peligros y	Supervizar el estado en el que se recepcionan la materia prima (estado, fechas de vencimiento) Garantizar que las instalaciones, cuenten con medidas optimas de iluminación, orden y aseo para el desarrollo de la actividad.	Dotar al personal con elementos de proteccion personal, como calzado confortable bajo, con suela antideslizante; guantes, tapabocas, cofias, delantales, entre otras; evitando el contagio y proliferacion de hongos y	

	DISTRIBUCCION DE ALIMENTOS	COMEDOR	DISTRIBUCION DE ALIMENTOS A LOS USUARIOS	SERVIR LOS ALIMENTOS A LOS USUARIOS	x		BIOMECANICO	Posturas prolongadas.	Lesiones de los tentones (tendinitis), doleres de espalda y neurovasculares, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos, caídas desde la misma altura.	Prealistar los alimentos	Mantener el orden y aseo en el lugar donde se entreguen los alimentos	Mantener las Buenas Practicas de Manofactura (BPM) y EPP	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	35	0	Lesiones de los tentones (tendinitis), doleres de espalda y neurovasculares, lesiones osteomusculares, trastornos musculo esqueléticos, caídas desde la misma altura.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Realizar rotación del personal. Implementar programas de orden y aseo en todas las áreas realizar inspecciones en áreas de circulación de personas usuarias Señalización para pisos húmedos	Prealistar los alimentos a entregar Mantener el área ordenada y aseada Rotar al personal realizar inspecciones en áreas de circulación de personas usuarias	micoas para la adquisicion de	Capacitar en Buenas Practicas de Manofactura (BPM) Revizar el uso adecuado de EPP	
							FISICO	Temperaturas extremas	Exposición al calor o quemaduras por contacto de platos calientes o derrames de líquidos calientes y salpicaduras de liquidos hirviendo. Quemaduras de primer y segundo grado	Prealistar los alimentos y dejando que disminuya la temperatura	Mantener el orden y aseo en el lugar donde se entreguen los alimentos promover el orden y aseo en los usuarios, en el momento de reclamar los alimentos	Mantener las Buenas Practicas de Manofactura (BPM) y EPP	2	3	6	(M)	25	150	II	Aceptable con control	0	35	0	Exposición al calor o quemaduras por contacto de platos calientes o derrames de líquidos calientes y salpicaduras de líquidos hirviendo. Quemaduras de primer y segundo grado			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Capacitar en Procedimientos de trabajo seguro con temperaturas altas (uso de cogedllas, utensilios resistentes al calor)	Prealistar los alimentos a entregar Mantener el área ordenada y aseada Rotar al personal realizar inspecciones en áreas de circulación de personas usuarias capacitar al personal usuaria en la forma adecuada de recibir los alimentos	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP y señaletica del piso.	Capacitar en Buenas Practicas de Manofactura (BPM) Revizar el uso adecuado de EPP	
				DESCOMIDE	x		BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Exposición de los alimentos a contaminantes biológicos derivados de condiciones de salud de los participantes y operarias. Adquisición de hongos, bacterias o infecciones.	Solicitar a los participantes el descomide de los platos, de manera higienica y decuada, en los lugares recomendados del comedor	Mantener las áreas del descomide señalizadas y con as condiciones higiénicas necesarias para realizar dicha actividad.	Mantener las Buenas Practicas de Manofactura (BPM) y EPP	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Exposición de los alimentos a contaminantes biológicos derivados de condiciones de salud de los participantes y operarias. Adquisición de hongos, bacterias o infecciones.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal en ésta tarea. Revizar el uso adecuado de EPP. Capacitación en los procesos de limpieza, disposcion final de alimentos y basuras. Protocolos en lavado de manos y BPM.	Capacitar a los usuarios en la forma adecuada del descomide. Implementar programas de orden y aseo en el area de descomide.	Destinar recursos economicoas para la adquisicion de EPP y señaletica del piso. Capacitaciones a los-as usuarias del comedor	Capacitar en Buenas Practicas de Manofactura (BPM) Revizar el uso adecuado de EPP	
	ASEO Y DESINFECCIÓN DE AREAS DE TRABAJO	COCINA / COMEDOR / BODEGA	REALISAR EL ASEO Y DESINFECCION A LAS AREAS DE TRABAJO	ASEO Y DESINFECCION AREAS DE TRABAJO	X		BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Alteraciones cutáneas, alergias, Salpullidos. Manipulación y contacto con productos de aseo (detergentes, desinfectantes, entre otras.)	Leer las instrucciones y contraindicaciones de los productos	Mantener ventilado el espacio donde se aplique el producto Tener las herramientas de aseo listas y cerca para desarrollar la actividad	Uso EPP necesario y sufientes para el desarrollo de la actividad	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Alteraciones cutáneas, alergias, Salpullidos. Manipulación y contacto con productos de aseo (detergentes, desinfectantes, entre otras.)			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal en esta actividad Cumplimiento de las indicaciones de hojas de seguridad de productos químicos. Asegurar el uso permanente de EPP al realizar la actividad	Capacitar a los-as operatios-as sobre el uso e indicaciones de las hojas de seguridad de los productos químicos.	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP Realizar marcación y/o actualización de las hojas de los productos y sustancias químicas	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, gafas que protejan contra sustancias químicas)	
				ASEO Y RECOLECCION DE BASURA	x		BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.	Clasificar las basuras de acuerdo a su contenido (aprovechables / no aprovechables)	Realizar inspeccion del shoot o lugar donde se dipone las basuras. Asegurece que los recipientes o bolsas de basuras, esten bien amarrados y no se filtren liquidos	Uso de todo los EPPs necesarios y suficientes; evitando la contaminación cruzada.	2	2	4	(B)	25	100	III	Aceptable	0	35	0	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal para esta actividad. Capacitación en manejo de residuos orgánicos e inorgánicos. Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Uso de delantal de nitrilo al momento de extraer la basura de la caneca, calzado con suela antideslizante y guantes de caucho	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, delantales)	
		HABITACIONES	REALISAR EL ASEO Y DESINFECCION A LAS AREAS DE LAS HABITACIONES	TENDIDO DE CAMAS	X		BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel, contacto con fluidos corporales.	Realizar observacion del estado en el que se encuentra la cama, cobijas, almohada	Tratar de mantener el lugar ventilado	guantes de latex, tapabocas, cofia, bata	2	2	4	(B)	25	100	III	Aceptable	0	35	0	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel, contacto con fluidos corporales.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal para esta actividad.	Capacitación sobre el uso de EPP Capacitación sobre enfermedades cutaneas. Capacitación sobre procesos de desinfección y aseo.	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, delantales)	
							BIOMECANICO	Posturas Prolongadas	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos, brazos, Piernas)	Realizar observacion del estado en el que se encuentra la cama, cobijas, almohada	Elevar las camas para evitar que el operario se agache más de 90 Grados	Guantes de latex, tapabocas, cofia, traje antifluidos, atomizador con alcohol e hipoclorito para desinfectar.	2	2	4	(B)	26	104	III	Aceptable	0	35	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos, brazos, Piernas)			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal para esta actividad.	Capacitación sobre el uso de EPP Capacitación sobre enfermedades cutaneas. Capacitación sobre procesos de desinfección y aseo.	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP	Guantes de latex, tapabocas, cofia, traje antifluidos, atomizador con alcohol e hipoclorito para desinfectar.	
		LAVANDERIA	REALISAR EL ASEO Y DESINFECCION A LAS PRENDAS DE VESTIR	LAVADO DE ROPA		x	BIOLÓGICO	Bacterias y Hongos	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel, contacto con fluidos corporales.	Realizar observacion del estado en el que se encuentra la cama, cobijas, almohada	Tratar de mantener el lugar ventilado	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, delantales)	2	2	4	(B)	26	104	III	Aceptable	0	35	0	Producción de alergias, dermatitis, daños en la piel, contacto con fluidos corporales.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Rotar al personal para esta actividad. Capacitacion en el uso adecuado de EPP	Capacitación sobre el uso de EPP Capacitación sobre enfermedades cutaneas. Capacitación sobre procesos de desinfección y aseo.	Destinar recursos económicos para la adquisición de EPP	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, delantales)	
	ADMINISTRATIVO	ADMINISTRACIÓN	REALIZAR INFORMES, COMPRAS, MANEJO DE PERSONAL, MANEJO FINANCIERO, AUTORIZACIONES, AUDITORIA.	INFORMES ADMINISTRATIVOS Y FINANCIEROS, CONTRATACION Y NOMINA, FACTURACION, AUDITORIAS EXTERNAS Y INTERNAS.			BIOMECANICO	Posturas prolongadas	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos), túnel del carpiano.	Realizar cronogramas y planes de trabajo	Garantizar medidas y medios ergonomicos. (sillas, mesas, computaores, entre otras)	Fomentar el uso pausas activas en el personal administrativo	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos), túnel del carpiano.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Asegurar la realización de las pausas activas. Fomentar el autocuidado	Reducir el tiempo de exposición Asegurar la realización de las pausas activas. Fomentar el autocuidado	Destinar recursos económicos para la adquisición de recursos administrativos, que faciliten el desarrollo de la labor	Reducir el tiempo de exposición Asegurar la realización de las pausas activas. Fomentar el autocuidado Realizar seguimiento a recomendaciones medicas (uso de gafas, problemas discales, entre	
					X		PSICOSOCIAL	carga de la tarea	Estrés, ansiedad, desgaste mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, somatizaciones por estrés, mal ambiente laboral	Realizar cronogramas y planes de trabajo	Determinar roles y funciones del equipo de trabajo	Fomentar el uso pausas activas en el personal administrativo Fomentar la comunicación efectiva al eninterior del equipo de trabjo	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Estrés, ansiedad, desgaste mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, somatizaciones por estrés, mal ambiente laboral			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Fomentar el uso pausas activas en el personal administrativo Fomentar la comunicación efectiva al eninterior del equipo de trabjo	Capacitar en la importancia de la realización de las pausas activas. Capacitar el autocuidado y comunicación efectiva en los miembros del	Definir horarios y actividades que fomenten la integracion de los equipos de trabajo	Fomentar el uso pausas activas en el personal administrativo Fomentar la comunicación efectiva al eninterior del equipo de trabjo	
			GESTIÓN DOCUMENTAL	MANIPULACION DE ARCHIVOS		X	BIOLÓGICO	Hongos y Bacterias	Dermatitis, infecciones cutaneas y respiratorias, irritaciones.	Mantener el archivo en una estateria organizado y aislado de cualquier humedad o contaminante	Tener una estanteria exclusiva para el uso de archivo	guantes de latex, tapabocas, cofia, bata	2	2	4	(B)	10	40	III	Aceptable	0	35	0	Dermatitis, infecciones cutaneas y respiratorias, irritaciones.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Reducir la exposicion a la fuente. Alternar los dias de consulta o de gestion documental	Realizar capacitaciones sobre el uso adecuado de los EPPs para la gestion documental	Destinar recursos administrativos para la entrega de EPPs necesarios y sufientes para el desarrollo de la tarea	Fomentar el uso de los EPPs para el desarrollo de la gstion docuemntal.	
						X	BIOMECANICO	Posturas Prolongadas	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos), traumatismos acumulativos en mano y muñeca	Mantener el archivo en una estateria organizado y aislado, que sea de facil consulta	Tener una estanteria exclusiva para el uso de archivo	guantes de latex, tapabocas, cofia, bata	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos), traumatismos acumulativos en mano y muñeca			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Reducción del tiempo de exposición. Asegurar la realización de las pausas activas. Fomentar el autocuidado	Realizar capacitaciones sobre el uso adecuado de los EPPs para la gestion documental	Destinar recursos administrativos para la entrega de EPPs necesarios y sufientes para el desarrollo de la tarea	Destinar recursos administrativos para la entrega de EPPs necesarios y sufientes para el desarrollo de la tarea	
			ATENCION USUARIOS	ATENCION USUARIOS	X		BIOLOGICO	Hongos y Bacterias	Contraer hongos e infecciones cutaneas o respiratias por el contacto con los usuarios.	Recordar las normas minimas de asistencia y convivencia firmadas en las actas de compromiso	Mantener espacios ventilados y aseados.	Hacer uso de tapabocas, cofias	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	35	0	Contraer hongos e infecciones cutaneas o respiratias por el contacto con los usuarios.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Implementar programas de orden y aseo en todas las áreas de circulación de personas usuarias.	Realizar capacitaciones sobre el uso adecuado de tapabocas, guates, geles, lavado de manos.	Destinar recursos administrativos para la entrega de EPPs, geles y jabones para desinfección de manos	Entrega de tapbocas, geles, cofias	
							PÚBLICO	Público	Agresiones fisicas, verbales, atracos y robos, por parte de usuarios del comedor.	Recordar las normas minimas de asistencia y convivencia firmadas en las actas de compromiso	Tener un sistema de vigilancia por camaras fomentar las buenas practicas de convivencia, comunicación asertiva, entre otros.	Dirijase a los usuarios con respeto Mantenga un trato cordial con los usuarios. No entre en confrontaciones con los usuarios	2	1	2	(B)	100	200	II	Aceptable con control	0	35	0	Agresiones fisicas, verbales, atracos y robos, por parte de usuarios del comedor.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la operación.	Capacitación en manejo de conflictos, técnicas de autoprotección. Capacitar a los trabajadores en riesgo público y sus medidas de prevención - claridad a todo el personal sobre los protocolos de seguridad ante cualquier eventualidad de riesgo público.	Realizar capacitaciones sobre seguridad personal	Realizar articulaciones con policia nacional y cadrantes		
	ATENCIÓN A EMERGENCIAS	TODOS LAS ZONAS DE TRABAJO	VERIFICACIÓN DE INSUMOS PARA ATENCIÓN DE EMERGECIAS	REVISION DE EXTINTORES, CAMILLAS, BOTIQUINES, SEÑALETICA DE EMERGENCIA		X	FENOMENOS NATURALES	FENOMENOS NATURALES	Panico, crisis de ansiedad, alteraciones del comportamiento, atrapamientos, colapso de estructuras, entre otras.	No se puede determinar	Verificar el estado de extintores, camillas, ruta de evacuación	Capacitar al personal en atención a desastres y emergencias.	6	1	6	(M)	100	600	I	No aceptable	0	35	0	Panico, crisis de ansiedad, alteraciones del comportamiento, atrapamientos, colapso de estructuras, entre otras.	X		No se puede eliminar la precencia de un fenomeno natural.	Actualizar y Divulgar periódicamente plan de emergencias. Consolidar y capacitar brigada de emergencia. Divulgar periódicamente procedimiento en caso de sismo Mantener señalizadas rutas de evacuación	Realizar capacitaciones para la atención de desastres naturales conformacion de brigadas de emergencia	Realizar articulaciones con Defensa Civil, ARL, Gestion del riesgo. Definir la señalizacion necesaria y sufiente.	Mantener los equipos de emergencia actulizados y funcinales.	
	AREA PERSONAL ENFERMERIA	ATENCIÓN ADULTOS MAYORES	CUIDADOS EN EL ADULTO MAYOR	ASEO Y CAMBIO DE PAÑAL A ADULTO MAYOR DEPENDIENTE	X		BIOLOGICO	Virus, Bacterias, Hongos, fluidos o excrementos.	Contraer hongos e infecciones cutaneas o respiratoriasias por el contacto con los usuarios.	Medidas fisicas para contener o evitar el agente infeccioso	Prácticas seguras en el aseo del adulto mayor, Limpieza adecuada de elementos de de habitaciones (camas, tendidos)	Uso de : guantes de latex y tapabocas, uniformes antifluidos, Delantal antifluido, botas de caucho	6	3	18	(A)	25	450	II	Aceptable con control	0	14	0	Dermatitis, infecciones cutaneas y respiratorias, irritaciones.			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la atención a personas dependientes.	Rotar al personal para esta actividad.	Realizar capacitaciones sobre el uso adecuado de tapabocas, guates, ropa y calzado antifluido.	Destinar recursos administrativos para la entrega de EPPs necesarios y sufientes para el desarrollo de la tarea	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, delantales)	
					X		BIOMECANICO	Esfuerzo (levantamiento, acomodacion y aseo a personas)	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos),	esfuerzo controlado	Cargas compartidas con apoyo del equipo de turno.	Uso de : guantes de latex y tapabocas	2	3	6	(M)	25	60	III	Aceptable con control	0	14	0	Molestias lumbares, dolores de espalda, cansancio muscular, dolores articulares en (manos y brazos),			No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la atención a personas dependientes.	Rotar al personal para esta actividad.	Capacitación en autocuidado, y hacer actividad con apoyo de otro enfermero	Destinar recursos necesarios para la entrega de EPP necesarios y suficientes para el desarrollo de la actividad	Fomentar el autocuidado y aplicacion de higiene postural	
			SUMINISTRO DE MEDICAMENTOS PARA LOS ADULTOS MAYORES.	SUMINISTRO DE MEDICAMENTOS	X		BIOLOGICO	Virus, bacterias	Exposición a agentes biologicos / lesión cutanea por manipulación de cortopunzantes	Medidas fisicas para contener o evitar el agente infeccioso	Mantener condiciones adecuadas de almacenamiento, manejo de medicamentos asi como la disposición de empaques, envases y residuos generados.	Uso de EPP para el desarrollo de la actividad	2	3	6	(M)	60	360	II	Aceptable con control	0	14	0	Exposición a agentes biologicos / lesión cutanea por manipulación de cortopunzantes	X		No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la atención a adultos mayores.	Fomentar el autocuidado y el uso adecuado de EPP	Realizar capacitaciones en el uso adecuado de EPP	Destinar recursos necesarios para la entrega de EPP necesarios y suficientes para el desarrollo de la actividad	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, y manejo seguro de residuos generados)	
	REGENTE FARMACEUTICO	RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO, ADMINISTRACIÓN Y RGISTRO DE MEDICAMENTOS	VERIFICACIÓN DE MEDICAMENTOS PARA ATENCIÓN DE USUARIOS		X		QUIMICO	Sustancias quimicas en estado liquido, solido, gaseoso.	Manipulación de medicamentos	Medidas fisicas para el manejo de medicamentos	Mantener condiciones adecuadas de almacenamiento, manejo de medicamentos asi como la disposición de empaques, envases y residuos generados.	Uso de EPP para el desarrollo de la actividad	2	3	6	(M)	10	60	III	Aceptable	0	1	0	Manipulación de medicamentos	X		No se puede eliminar el peligro, debido a que es una tarea rutinaria y escencial en la atención a adultos mayores.	Fomentar el autocuidado y el uso adecuado de EPP	Realizar capacitaciones en el uso adecuado de EPP	Destinar recursos necesarios para la entrega de EPP necesarios y suficientes para el desarrollo de la actividad	Dotar al personal de los elementos de protección necesarios (Guantes, tapabocas, y manejo seguro de residuos generados)	