

PROCESO		MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS Y VALORACIÓN DE RIESGOS										SST - DC - 006 17/05/2017 Ver: 1											
		SISTEMA DE GESTIÓN DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO SG-SST																					
FUNDACIÓN ARCORIS DE AMOR -CDI CASTILLO DE COLORES																							
PROCESO	ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES	TAREAS	MATERIALES E HERRAMIENTAS	PELIGRO		CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO			VALORACIÓN DEL RIESGO	CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES		MEDIDAS DE INTERVENCIÓN							
					DESCRIPCIÓN	EFFECTOS POSIBLES	EXISTENTE	EXISTENTE	EXISTENTE	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE EXPOSICIÓN		NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE EXPOSICIÓN	CONSECUENCIAS	CONSECUENCIAS	PREVENCIÓN	PREVENCIÓN			
MANEJO DE ALIMENTOS	Cafetería	Procedimientos sociales	Cambio de ropa e higiene		Caída al mismo nivel. Caída por escaleras	Lesiones y fracturas	Ninguno	Ninguno	Ninguno	6	2	12	Alto	25	300	Alto	En aceptación o aceptable, con control específico	4	Lesiones y fracturas	5		Instalar un sistema de atención de caídas	
					Caída al mismo nivel. Transporte de material dentro a áreas de proceso	Lesión orgánica	Adecuado: procesos de orden y aseo	Ninguno	Uso de calzado adecuado	2	2	4	Bajo	10	40	IV	Aceptable	4	Lesiones y fracturas	5		Impedir en procedimientos de limpieza, orden y aseo.	
					Manipulación de alimentos desde neveras.																		
					Manipulación a temperaturas bajas																		
	Cocina de alimentos				Corte de miembros superiores por manipulación de herramientas cortopunzantes																		
					Corte de miembros superiores por manipulación de herramientas cortopunzantes																		
					Posturas forzadas y movimientos repetitivos																		
	Calentamiento de alimentos				Posturas forzadas y movimientos repetitivos																		
					Manipulación de platos y otros a temperaturas altas																		
					Cocción de alimentos																		
	MANEJO DE ALIMENTOS	Preparación de jugos naturales				Electrocución por contacto con equipos eléctricos																	
						Posturas forzadas y movimientos repetitivos																	
					Preparación y corte de las frutas con material cortopunzante																		
					Transporte de frutas a fructeros industrial																		
Lecudo de frutas					Corte de miembros superiores																		
					Corte de frutas mediante el uso de fructeros																		
					Alisar los alimentos a una zona a otra con un plato muy fino y húmedo																		
Servir alimentos					Posturas forzadas y movimientos repetitivos																		
					Reino de trabajo excesivo																		
					Posturas forzadas y movimientos repetitivos																		
MANEJO DE ALIMENTOS		Limpieza y desinfección de áreas, herramientas y equipo				Exposición a agentes microbianos																	
						Exposición a agentes químicos																	
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
	Alimentación				Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
	Limpieza y desinfección de áreas, herramientas y equipo				Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
	MANEJO DE ALIMENTOS	Cafetería				Exposición a agentes microbianos																	
						Exposición a agentes químicos																	
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
Cocina de alimentos					Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
Servir alimentos					Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
MANEJO DE ALIMENTOS		Limpieza y desinfección de áreas, herramientas y equipo				Exposición a agentes microbianos																	
						Exposición a agentes químicos																	
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
	Alimentación				Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
	Limpieza y desinfección de áreas, herramientas y equipo				Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
	MANEJO DE ALIMENTOS	Cafetería				Exposición a agentes microbianos																	
						Exposición a agentes químicos																	
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
Cocina de alimentos					Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
Servir alimentos					Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
MANEJO DE ALIMENTOS		Limpieza y desinfección de áreas, herramientas y equipo				Exposición a agentes microbianos																	
						Exposición a agentes químicos																	
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
	Alimentación				Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		
	Limpieza y desinfección de áreas, herramientas y equipo				Exposición a agentes microbianos																		
					Exposición a agentes químicos																		
					Exposición a agentes químicos																		

Entrega de armas	Entrega de rifles a policías o acudidos	SI	Riesgos y discusiones con el personal al que se le vaya a entregar el rifle	Psicosocial	Entregador de pistola	Ninguno	Ninguno	Ninguno	2	1	2	Bajo	10	20	IV	Aceptable	15	Enfermedades relacionadas al estrés ocupacional	SI								Recapacitación en manejo y cuidado de rifles y rifles	
		Falta de las instalaciones de trabajo	Salir de las instalaciones para realizar actividades	NO	Hurtos, robo o atraco	Público	Lesiones o trauma al trabajador e daños contingencias	Ninguno	Ninguno	Ninguno	2	1	2	Bajo	100	200	V	No aceptable o requiere con control específico	15	Muerte	SI						Capacitación en Procedimientos de respuesta frente a amenaza pública	
			Accidente de tránsito	Público	Fracturas severas	Ninguno	Ninguno	Ninguno	2	1	2	Bajo	100	200	V	No aceptable o requiere con control específico	15	Muerte	SI								Capacitación en procedimientos de respuesta frente a amenazas pública	
Proceso anticipatorio	Oficina	Atención de personal	SI	Riesgos y discusiones con el personal que ingrese a las instalaciones (visitas, auditorías, otros reguladores, personal externo)	Psicosocial	Entregador de pistola	Ninguno	Ninguno	Ninguno	2	2	4	Bajo	10	40	III	Aceptable	2	Enfermedades relacionadas al estrés ocupacional	SI							Capacitación en estilos de liderazgo. Medidas de minimización al riesgo psicosocial	
			Trabajo en escritorio	SI	Formación inadecuada en puestos de trabajo	Físico	Cefaleas, fatiga visual, entre otros	Ninguno	Revisión periódica del estado de los lentes	Ninguno	2	2	4	Bajo	10	40	III	Aceptable	2	Cefaleas	SI							Procedimientos de trabajo seguro. Pautas para el desarmado
				SI	Posturas forzadas y movimientos repetitivos	Ergonomico	Enfermedades Osteomusculares	Ninguno	Ninguno	Ninguno	2	2	4	Bajo	25	100	III	Aceptable	2	Enfermedades del sistema muscular esquelético	SI							Capacitación en procedimientos de trabajo seguro