MACROPROCESO: PLANEACION Y MEJORAMIENTO CONTINUO
PROCESO: DIRECCIONAMIENTO DEL SIG
PROCEDIMIENTO : IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES
FORMATO : MATRIZ DE IDENTIFICACION DE PELIGROS, VALORACION DE RIESGOS Y DETERMINACION DE CONTROLES
Codigo : P-DS-F10-R03 Version : 05

	PROCESO	CARGO O LABOR	ACTIVIDADES	TAREAS	RUTINARIA (SI O NO)	PELIGRO		EFECTOS A POSIBLES	CONTROLES EXISTENTES			EVALUACIÓN DEL RIESGO						VALORACIÓN DEL RIESGO		CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES				MEDIDAS DE INTERVENCIÓN					
						DE ASOCIACIÓN	CLASIFICACIÓN		FUENTE	MEDIO	INDIVIDUO	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (N.P.)	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (N.R.)	NIVEL DE ACEPTABILIDAD	NUMERO DE EXPOSITORES	NIVEL DE PROBABILIDAD	¿EXISTE REQUISITO LEGAL O OTRO?	¿EXISTE REQUISITO DEL CLIENTE?	¿HAY QUEJAS ESTE AÑO?	¿TIENE DERECHOS ORALES?	¿TIENE DERECHOS ESCRITOS?	¿ES ACEPTABLE EL RIESGO?	¿ES NECESARIO ACTUAR?	¿HAY TAREA A LA ESPERA DE ACTUAR?	¿CUÁL ES LA MEDIDA DE INTERVENCIÓN?	¿A QUIÉN SE DEBE INFORMAR?
	Gerencia Servicio de Alimentación	Nutricionista de Centros, Auxiliar Nutrición, Cocinero, Ayudante de cocina, Inspector(a) de Turno	Almacenamiento de víveres(verificar fecha de vencimiento, orden de rotación, Condición,Inspección). Cocción(Preparación de alimentos, Cocinar, Asar, Freír, Hervir,Hornear). Distribución(Entregar, Distribuir,Servir). Limpieza(Aseo de Elementos,Aseo.	Preparar un platillo(cocinar alimentos, por ejemplo la sopa, zucha tula,arroz,frisol y ensalada,verificando que el producto llegue en condiciones optimas para el consumo	Si	Manipulación de material antropológico con presencia de microorganismos patógenos. Contacto con material arqueológico	**Biológico**	Enfermedades de origen antropológico, Infecciones, Intoxicaciones	Elementos de protección personal (Guantes, Tapabocas, Gorros, Uniformes, Botas, Delantales)	Aseo con jabón del producto y cepillo y/o remolacha(el producto se deja en remojo por cuarenta minutos)	NAD	2	3	6	**MEDIO (M)**	24	20	M	**No posee**	**Mejorar el control existente**	E	Congestión nasal, conjunto de ojos conjuntivitis, Dolor de cabeza, Cansancio de manos, Cansancio de brazos, Afectación en espalda	Si	NAD	NAD	NAD	Capacitamos en el programa de riesgo biológico, separación de los elementos de aseo, Capacitamos en el programa de vacunación y capacitación en el programa de EVP	Entrega de tarjeta, puntaje de mitad y pasta de seguridad
	Gerencia Servicio de Alimentación	Nutricionista de Centros, Auxiliar Nutrición, Cocinero, Ayudante de cocina, Inspector(a) de Turno, Ayudante de Fatiga, Ayudante Fatiga, Servicios, Nutricionista Fatiga, Inspector(a) de Turno	Almacenamiento de víveres(verificar fecha de vencimiento, orden de rotación, Condición,Inspección). Cocción(Preparación de alimentos, Cocinar, Asar, Freír, Hervir,Hornear). Distribución(Entregar, Distribuir,Servir). Limpieza(Aseo de Elementos,Aseo.	Preparar un platillo(cocinar alimentos, por ejemplo la sopa, zucha tula,arroz,frisol y ensalada,verificando que el producto llegue en condiciones optimas para el consumo	Si	Exposición a sustancias peligrosas(cocinar con productos químicos)	**Condiciones de Seguridad**	Caídas, Atrapamientos, golpes, cortes, choques, caídas	NAD	NAD	Uso de capacitadas y aptas de personal idóneo(el operador de cocina debe estar capacitado en la norma Manipulación de alimentos,el operador de cocina debe poseer manejo idóneo)	1	2	3	**MEDIO (M)**	24	20	M	**No posee**	**Mejorar el control existente**	E	Caídas, Atrapamientos, golpes, cortes, choques, caídas	Si	NAD	NAD	NAD	Entrenar el manejo de aceite y productos químicos,Capacitamos en el programa de riesgos mecánicos y hacer seguimiento a el programa de riesgos mecánicos	NAS
Crítica	Gerencia Servicio de Alimentación	**Primer plato**:Cebolla,Cebolla Perrona,Ajo,Pimentón,Ajo,Pimentón, Tomate,ARTOS	**El Medio-cuerdo** con materiales de construcción(Ladrillos,Cemento,Cal,Cedrillos,Arena,Ladrillos, Cedrillos,Arena,Ladrillos, Cedrillos,Arena,Ladrillos,Cedrillos,Arena,Ladrillos,Cedrillos,Arena,Ladrillos,