

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
Código: P-DS-P10-F03 Versión: 06 página 1 de 1



ZONA/ LUGAR	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL AREA	RUMARIO (SI O NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	ACCIONES IMPLEMENTADAS			EVALUACIÓN DEL RIESGO						VALORACIÓN DEL RIESGO		CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES		ESTRATEGIAS DE CONTROL					
			DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		ORIGEN	MEDIO	PERSONA	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (NDXNE)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR) E INTERVENCIÓN	INTERPRETACIÓN DE NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	SIGNIFICADO DEL NIVEL DE RIESGO	PERSONAL DOCENTE, NO DOCENTE Y EXTERNOS	EXISTENCIA REQUISITO LEGAL ESPECIFICO ASOCIADO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS O ADVERTENCIA	EQUIPOS / EPP
MISIONAL - GESTION DE BIENESTAR DE LOS ESTUDIANTES EN EL RESTAURANTE ESTUDIANTIL, CAFETERIA DE PROFESORES Y HOSCO.	PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, preparación, exhibición y venta de alimentos. Actividades de limpieza y desinfección de menaje, mesas, establecimiento. Almacenamiento y disposición	SI	Contacto con hongos y bacterias durante la manipulación de frutas, verduras y carnes.	Biológico	Infecciones en la piel, enfermedades infectocontagiosas, dermatitis.	N.A.	Normas de Bioseguridad. Procesos de limpieza y desinfección de alimentos. Almacenamiento adecuado de alimentos. Seguimiento a cumplimiento de requisitos SST Contratista.	Uso de EPP (Guantes, trajas antifluido, botas, tapabocas, cofia, peto). Capacitación en Manipulación de alimentos. Esquema de vacunación.	2	4	8	MODERADO(M)	25	200	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N.A.	N.A.	N.A.	Capacitaciones sobre el uso adecuado de los elementos de protección personal. Capacitación en normas de trabajo seguro, en manipulación de alimentos, examen médico ingreso y egreso.	Dotar con (guantes de poliuretano, vinil, latex, tapabocas, botas, delantal impermeable)
MISIONAL - GESTION DE BIENESTAR DE LOS ESTUDIANTES EN EL RESTAURANTE ESTUDIANTIL.	PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, preparación, exhibición y venta	SI	Exposición a agentes biológicos como el COVID-19 (por contacto directo entre personas y con objetos contaminados)	Biológico	Fiebre, tos y dificultad para respirar Enfermedad pulmonar crónica Neumonía Muerte	N.E	Ubicación de jabón, gel antibacterial y toallas de un solo uso para que el personal realice lavado de manos, mínimo cada tres horas. Desinfección de las áreas de trabajo. Instalación de	Uso obligatorio de EPP y capacitación sobre la técnica correcta de lavado de manos, adecuado manejo de residuos entre otros temas importantes para evitar el contagio	2	2	4	LEVE(L)	60	240	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N/A	N/A	N/A	Se debe realizar lavado de manos frecuentemente con agua y jabón, evitar tocarse los ojos, nariz y boca, realizar desinfección continua en el lugar de trabajo y dar cumplimiento a las directrices de seguridad pública.	Tapabocas quirúrgico y traje antifluido manga larga Bata antifluido, cofia, calzado de seguridad.
MISIONAL - GESTION DE BIENESTAR DE LOS ESTUDIANTES EN EL RESTAURANTE ESTUDIANTIL.	PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, preparación, exhibición y venta	SI	Se generan episodios depresivos por el temor a ser contagiado por el virus, el confinamiento en un solo sitio.	Psicosocial	Ansiedad, depresión, agresión, estrés, fatiga, irritabilidad	N.E	N.E	Capacitación sobre maneras de afrontar esta situación Capacitación cuidadosa de salud mental y campañas emitidas por la ARL	2	3	6	MODERADO(M)	25	150	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N/A	N/A	N/A	Realizar actividades individuales de afrontamiento en situaciones de emergencia, informar sobre cambios de hábitos o comportamientos que puedan afectar la salud y el ambiente familiar, realizar actividades deportivas o aquellas que lo conlleven a relajación muscular y mental.	N/A
MISIONAL - GESTION DE BIENESTAR DE LOS ESTUDIANTES EN EL RESTAURANTE ESTUDIANTIL, CAFETERIA DE PROFESORES Y	PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, preparación, exhibición y venta de alimentos. Actividades de limpieza	SI	Contacto por operaciones de almacenamiento, uso, clasificación y disposición de sustancias químicas como (desengrasante, refrigerantes y aceites, limpiadores, alcohol).	Químico	Dolor de cabeza, irritación o salpicaduras en los ojos, migraña, dermatitis, quemaduras, enfermedades de la piel, intoxicación, asfixia.	N/E	Capacitación en manejo seguros de sustancias químicas. Disponibilidad de Kit de derrame.	Uso de EPP (mascara, overol, gafas de seguridad, guantes). Capacitación para uso Kit de derrame. Capacitación en Almacenamiento, clasificación y disposición de sustancias peligrosas, fichas de seguridad de las sustancias	2	3	6	MODERADO(M)	25	150	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N/A	N/A	N/A	Programa Manejo seguro de sustancias Químicas Reforzar capacitación en clasificación, manejo y almacenamiento de sustancias y residuos peligrosos.	Guantes de nitrilo, respirador reutilizable de medio rostro con filtro para vapores orgánicos, overol o traje antifluidos, botas y gafas de seguridad.

ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL AREA	RUMARIO (SI O NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	ACCIONES IMPLEMENTADAS			EVALUACIÓN DEL RIESGO						VALORACIÓN DEL RIESGO		CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES		ESTRATEGIAS DE CONTROL					
			DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		ORIGEN	MEDIO	PERSONA	NIVEL DE DEFERENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (NDXME)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR) E INTERVENCIÓN	INTERPRETACIÓN DE NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	SIGNIFICADO DEL NIVEL DE RIESGO	PERSONAL DOCENTE, NO DOCENTE Y EXTERNOS	EXISTENCIA REQUISITO LEGAL ESPECÍFICO ASOCIADO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS O ADVERTENCIA	EQUIPOS / EPP
MISIONAL -GESTION DE BIENESTAR UNIFORMES Y CONSTRATISTAS RESTAURANTE ESTUDIANTIL.	PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, exhibición y venta de alimentos, preparación, exhibición y venta	SI	Cambios bruscos de temperatura en diferentes actividades de procesamiento.	Físico	Frio corporal, resfriados, Gripe, dolores de articulaciones.	N/A	N/A	Capacitación en identificación de peligros y riesgos. Buzon de sugerencias. Reporte de actos, condiciones inseguras e incidentes laborales.	2	3	6	MODERADO(M)	10	60	III	Mejorable	Mejorar el control existente	20	SI	N/A	N/A	Implementar cambios en el área que permitan mejorar confort térmico.	Rotación de actividades. Pausas activas. Realización de exámenes de ingreso y egreso.	N.A
MISIONAL - GESTION DE BIENESTAR UNIFORMES Y CONSTRATISTAS CAFETERIA DE PROFESORES Y ALCOSCO.	PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, exhibición y venta de alimentos. Actividades de limpieza y desinfección de mesaje, mesasa, establecimiento.	SI	Atención al público interno.	Psicosocial	Cansancio, fatiga física, estrés, desmotivación, irritabilidad, ansiedad.	N.A.	N.A.	N.A.	2	4	8	MODERADO(M)	10	80	III	Mejorable	Mejorar el control existente	20	SI	N.A.	N.A.	Programa de riesgo psicosocial, Rotación de actividades. Pausas Activas	N.A.	
MISIONAL -GESTION DE BIENESTAR UNIFORMES Y CONSTRATISTAS RESTAURANTE ESTUDIANTIL.	PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, exhibición y venta de alimentos, preparación, exhibición y venta	SI	Movimientos repetitivos durante la preparación de los alimentos, almacenamiento, peso, limpieza, corte de alimentos.	Biomecánico	Cansancio a nivel cervical y hombros, tensión, tendinitis, túnel carpiano, lumbalgias, espasmos, dolor osteomuscular.	N.A.	N.A.	Pausas activas, Capacitación en manejo de higiene postural	2	4	8	MODERADO(M)	25	200	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N.A.	N.A.	Programa de prevención de lesiones osteomusculares y capacitación en pausas activas e higiene postural.	N.A.	
MISIONAL -GESTION DE BIENESTAR UNIFORMES Y CONSTRATISTAS RESTAURANTE ESTUDIANTIL.	PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, exhibición y venta de alimentos, preparación, exhibición y venta	SI	Uso de electrodomésticos durante la preparación de alimentos.	Condiciones de Seguridad	Cortes, quemaduras, electrización leve contracciones musculares, electrocución.	N.A.	Procesos de limpieza y desinfección de equipos. Mantenimiento de redes eléctricas. No sobrecargar toma corrientes.	Capacitación en manejo de electrodomésticos.	2	4	8	MODERADO(M)	60	480	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N.A.	N.A.	Capacitar en normas de trabajo seguro con maquinaria y equipos eléctricos. Realizar mantenimiento periódico a las máquinas. Fomentar el reporte de condiciones inseguras.	N.A.	
MISIONAL -GESTION DE BIENESTAR UNIFORMES Y CONSTRATISTAS RESTAURANTE ESTUDIANTIL.	PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, exhibición y venta de alimentos. Actividades de limpieza y	SI	Manipulación de material cortante y punzante (cuchillos, sierras eléctricas, molino)	Condiciones de Seguridad	Friciones, heridas, contusiones, Atrapamiento, fracturas, amputaciones.	N.A.	N.A.	N.A.	2	3	6	MODERADO(M)	60	360	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N.A.	N.A.	Capacitaciones sobre manejo seguro de herramientas, realizar tareas de mantenimiento y reposición de herramienta, fomentar el reporte de condiciones inseguras.	N.A.	
MISIONAL -GESTION DE BIENESTAR UNIFORMES Y CONSTRATISTAS RESTAURANTE ESTUDIANTIL.	PREPARACION Y MANIPULACION DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, exhibición y venta de alimentos, preparación, exhibición y venta	SI	Se utilizan cafeteras, grecas, estufas.	Condiciones de Seguridad	Golpes, heridas, lesiones, Quemaduras, contusiones.	N.A.	N.A.	N.A.	2	4	8	MODERADO(M)	60	480	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N.A.	N.A.	Procedimientos estandarizados de operación de equipos de cocina, fomentar el reporte de condiciones inseguras.	N.A.	

ZONA / LUGAR	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL AREA	RUMIARIO (SI O NO)	PELIGRO		EFECTOS POSIBLES	ACCIONES IMPLEMENTADAS			EVALUACIÓN DEL RIESGO						VALORACIÓN DEL RIESGO		CRITERIOS PARA ESTABLECER CONTROLES		ESTRATEGIAS DE CONTROL					
			DESCRIPCIÓN	CLASIFICACIÓN		ORIGEN	MEDIO	PERSONA	NIVEL DE DEFICIENCIA	NIVEL DE EXPOSICIÓN	NIVEL DE PROBABILIDAD (NDXME)	INTERPRETACIÓN DEL NIVEL DE PROBABILIDAD	NIVEL DE CONSECUENCIA	NIVEL DE RIESGO (NR)/E INTERVENCIÓN	INTERPRETACIÓN DE NIVEL DE RIESGO	ACEPTABILIDAD DEL RIESGO	SIGNIFICADO DEL NIVEL DE RIESGO	PERSONAL DOCENTE, NO DOCENTE Y EXTERNOS	EXISTENCIA REQUISITO LEGAL ESPECIFICO ASOCIADO	ELIMINACIÓN	SUSTITUCIÓN	CONTROLES DE INGENIERÍA	CONTROLES ADMINISTRATIVOS O ADVERTENCIA	EQUIPOS / EPP
MISIONAL - GESTION DE BIENESTAR URBANISTAS - RESTAURANTE ESTUDIANTIL - RESTAURANTE ESTUDIANTIL - CAFETERIA DE PROFESORES Y ESTUDIANTES	PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, preparación, exhibición y venta	SI	Superficies lisas por presencia de agua y aceite en zonas de preparación y limpieza.	Condiciones de Seguridad	Golpes, contusiones, traumas, heridas, fracturas, incapacidades médicas.	N/E	Se realizo instalación de cinta antidensificante.	Socialización de Matriz de Peligros y Riesgos. Reporte de actos y condiciones inseguras. Buzon de sugerencias.	2	4	8	MODERADO(M)	60	480	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N.A.	N.A.	N.A.	Programa de condiciones inseguras Reportar condiciones inseguras. Realizar mantenimiento preventivo y correctivo de áreas.	N.A
MISIONAL - GESTION DE BIENESTAR URBANISTAS - RESTAURANTE ESTUDIANTIL - CAFETERIA DE PROFESORES Y ESTUDIANTES	PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, preparación, exhibición y venta de alimentos. Actividades de limpieza y desinfección de menaje, mesas.	SI	Escape de gas natural usado para cocción de alimentos	Condiciones de Seguridad	Lesiones, mareos, intoxicaciones, quemaduras, Lesiones incapacitantes hasta la muerte, perdidas materiales.	N/E	Señalización de redes de gas con color indicado. Se tiene señalizadas las rutas de evacuación y emergencia. Equipos de atención a emergencias. Brigada de emergencia.	Capacitación en primeros auxilios y contra incendios. Capacitación en identificación de peligros y riesgos . Capacitación en uso de EPP. Socialización de ATS riesgo electrico.	6	1	6	MODERADO(M)	60	360	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N/A	N/A	NE	Programa de Condiciones inseguras. Realizar inspecciones localivas de instalaciones eléctricas y locativas.	Dotar de EPP como: Gafas de seguridad, mascara con cartuchos intercambiables, guantes, overol. (Brigada)
MISIONAL - GESTION DE BIENESTAR URBANISTAS - RESTAURANTE ESTUDIANTIL - CAFETERIA DE PROFESORES Y ESTUDIANTES	PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, preparación, exhibición y venta	SI	En caso de apedreo o motines en la universidad se genera pérdida de equipo o información y daños a la propiedad.	Condiciones de Seguridad	Heridas, lesiones, confusión, Stress pos traumático, pérdida de equipo o información y daños a la propiedad	N.A.	Brigada de emergencias. Equipos de atención a emergencias.	Socialización del plan de emergencias de la Institución. Socialización de líneas de emergencia,	6	2	12	GRAVE(G)	25	300	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N.A.	N.A.	N.A.	Capacitación en riesgo público, políticas institucionales, en protocolos de seguridad, esquemas de comunicación. Socialización de planes de emergencia. Alianzas estratégicas de seguridad con la comunidad, bomberos, defensa civil, cruz roja entre otros	N.A.
MISIONAL - GESTION DE BIENESTAR URBANISTAS - RESTAURANTE ESTUDIANTIL - CAFETERIA DE PROFESORES Y ESTUDIANTES	PREPARACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS: Compra y recepción de insumos, atención al público, venta de créditos, almacenamiento, preparación, exhibición y venta	SI	Presencia de una falla geologica	Fenómenos Naturales	Golpes, lesiones, caidas, fracturas, quemaduras, politraumatismos y muerte.	N.E	Cartelera informativa, buzón de sugerencias. Brigada y planes de emergencia. Sistemas de seguridad (camaras de video y dispositivos de control de entrada)	Socialización de rutas de evacuación y de puntos de encuentro. Capacitación en identificación de peligros y Riesgos . Simulacros de evacuación	6	1	6	MODERADO(M)	60	360	II	No Aceptable o Aceptable con Control Especifico	Corregir o adoptar medidas de control	20	SI	N/A	N/A	N/A	Capacitación en protocolos de seguridad, esquemas de comunicación. Socialización de planes de emergencia. Alianzas estratégicas de seguridad con la comunidad, bomberos, defensa civil, cruz roja entre otros	N/A