

**IMPORTANCIA DE LA IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, VALORACIÓN DE  
RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE LOS CONTROLES EN EL ÁREA DE COCINA  
CALIENTE EN RESTAURANTES DE CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR EN LA  
CIUDAD DE BOGOTÁ**

**NELSON IVAN CEPEDA AVILA**

**Ensayo presentado para optar el título en Administración de la Seguridad y Salud  
Ocupacional**

**Docente Asesor**

**LAURA CAROLINA CASTIBLANCO GONZALEZ**

**UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA  
FACULTAD DE RELACIONES INTERNACIONALES, ESTRATEGIA Y SEGURIDAD  
ADMINISTRACIÓN DE LA SEGURIDAD Y SALUD OCUPACIONAL  
BOGOTÁ D.C.**

**2016**

## RESUMEN

La siguiente propuesta sobre seguridad y salud en el trabajo está basada en la norma OHSAS 18001 (2007), en el numeral 4.3.1 identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles y en el Decreto 1072 único Reglamentario del Sector Trabajo (2015) , en el artículo 2.2.4.6.15. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos.

Esta propuesta busca determinar a través de un procedimiento lógico que ofrece la norma OHSAS 18001:2007, la importancia de la identificación de los peligros, valoración de riesgos y establecimiento de controles, en la actividad productiva de la cocina caliente en los restaurantes de caja de compensación familiar en la ciudad de Bogotá, debido a los peligros comunes de la labor y el riesgo que representa para la salud de los colaboradores como: quemaduras generadas por vapor o aceite caliente, cortaduras por objetos y herramientas manuales y caídas por piso húmedo o engrasado. Al identificar los peligros, valorar los riesgos y establecer controles las organizaciones llevan a cabo acciones preventivas que buscan eliminar, sustituir, minimizar los riesgos de seguridad y salud en el trabajo presente en el medio, fuente e individuo en aras de una mejora continua y generando beneficios tales como: reducción de incidentes y accidentes de trabajo, enfermedades de origen laboral, ausentismo laboral y por ende una mayor productividad en los trabajadores al generar espacios saludables y seguros.

**Palabras clave:** Identificación, Valoración, Control, Cocina Caliente.

## INTRODUCCIÓN

Este ensayo tiene como propósito identificar la importancia de contar con un procedimiento según la norma OHSAS 18001 (2007), en el numeral 4.3.1 identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles, que además de ser fundamental para la seguridad y salud en el trabajo es un requisito legal en las organizaciones en Colombia según el Decreto 1072 único Reglamentario del Sector Trabajo (2015); en el artículo 2.2.4.6.15. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos.

Las cajas de compensación familiar (CCF) nacieron en 1954, debido al elevado costo de la canasta familiar y el perjuicio del ingreso en familias con varios integrantes, un grupo de empresarios antioqueños les otorgo un subsidio monetario por hijo a sus empleados y establecieron un aporte de las organizaciones equivalente al 4 % de la nómina. Para el año de 1957 el gobierno nacional mediante el código sustantivo del trabajo (Decreto 118/57) volvió de manera obligatoria el subsidio familiar, generando por consiguiente la creación del sistema de subsidio familiar (Revista Dinero, 2006).

En la actualidad existen 43 cajas de compensación familiar, dentro de los servicios que prestan se encuentran salud, educación, crédito, vivienda, turismo, recreación, entre otros. Sus instalaciones cuentan con una variedad de servicios y en el presente ensayo habrá un enfoque en sus restaurantes específicamente en el área de cocina caliente, en los equipos utilizados, los controles existentes en la fuente, medio e individuo, la importancia de implementar un procedimiento de identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, de seleccionar una metodología idónea para la recolección de la información, los controles y su relevancia teniendo en cuenta que unos ejercen barreras fuertes contra los peligros/riesgos y otros barreras blandas, la trascendencia de realizar un seguimiento, para identificar e implementar acciones correctivas y preventivas buscando la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad y salud en el trabajo.

**Objetivo**

Establecer la importancia al realizar una identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles en las actividades laborales de cocina caliente que pueden afectar la seguridad y salud de los trabajadores en los restaurantes de caja de compensación en la ciudad de Bogotá.

**Pregunta**

¿Por qué es importante realizar una identificación de peligros, valoración de riesgos y establecimiento de los controles en las actividades laborales de cocina caliente en los restaurantes de caja de compensación familiar en la ciudad de Bogotá?

## **IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, VALORACIÓN DE RIESGOS Y DETERMINACIÓN DE LOS CONTROLES EN EL ÁREA DE COCINA CALIENTE**

### **Cocina Caliente**

La cocina caliente es el área donde los alimentos pasan de estar crudos a cocinados, realizando el proceso de cocción a altas temperaturas mediante la utilización de equipos como: sartenes, marmita, línea caliente o baño de María, freidora, parrilla y plancha.

### **Personal de Cocina Caliente**

#### **Gestor Servicio de Alimentos.**

Es el responsable de la cocina, dentro de sus funciones esta la de vigilar y supervisar la preparación de las comidas, el uso de elementos de protección personal por parte de los auxiliares y la utilización de procedimientos seguros de trabajo.

#### **Auxiliar de Servicio de alimentos.**

Se encarga de producir alimentos y dentro de esta actividad tiene varias tareas a realizar como el encendido de los fogones, introducción de aceites, incorporación de los alimentos en equipos de cocina, mezcla de alimentos, asarlos y por último realizar limpieza de equipos de trabajo.

### **Equipos**

#### **Marmita.**

Recipiente de metal cubierto de una tapa, para aprovechar el vapor y así poder procesar alimentos como caldos, carnes y salsas.

### **Linea caliente o baño de María.**

Equipo contenedor de agua caliente en el cual se introducen los alimentos para que conserven la temperatura en un tiempo determinado (Universidad Interamericana para el Desarrollo, s.f.).

- **Freidora**

Equipo generador de calor empleado para someter a inserción los alimentos y así poder coccionarlos o freírlos a altas temperaturas en un baño de aceite o grasa.

- **Parrilla**

Utensilio en forma de rejilla hecho en hierro y situado encima del fuego para poder tostar las comidas.

- **Plancha**

Equipo en acero inoxidable en su parte superior contiene unas laminas en las cuales se deposita el alimento para asarlo.

- **Estufa**

Equipo para cocinar alimentos a determinadas temperaturas. Pueden generar el calor a través de electricidad, gas natural o gas propano (Revista Dinero, 2006).

- **Olla**

Este recipiente es utilizado en la cocina para hervir, brasear o calentar lentamente un alimento (Universidad Interamericana para el Desarrollo, s.f.).

- **Araña o espumadera**

Herramienta de mango largo que en su parte final es circular con una malla en forma de telaraña o huecos redondos con el fin de escurrir por estos orificios el aceite de alimentos que se encuentren hirviendo.

- **Cuchillo**

Herramienta que se utiliza para realizar despieces de carne, cortar verduras. Es un instrumento esencial en la cocina.

### **Area de cocina caliente**

El área de cocina caliente esta comprendida por el espacio donde se encuentran los fogones para cocinar los alimentos, por lo general es un área amplia por la cantidad y tamaño de

los equipos y herramientas necesarias para producir los alimentos. Se reporta de manera continua por parte de sus operarios accidentes como: quemaduras generadas por vapor o aceite caliente, cortaduras por objetos y herramientas manuales y caídas por piso húmedo o engrasado.

### **Definición de peligro según OHSAS 18001 y Decreto 1072**

“Fuente, situación o acto con potencial de daño en términos de enfermedad o lesión a las personas, o una combinación de estos” (OHSAS 18001, 2007).

“Fuente, situación o acto con potencial de causar daño en la salud de los trabajadores, en los equipos o en las instalaciones” (Decreto 1072, 2015).

Según la normativa de referencia podemos ver una interrelación en la definición de peligro, pero en la norma OHSAS 18001 se enfatiza el peligro hacia las personas y de acuerdo con el Decreto 1072 que a su vez toma como referencia el de Decreto 1443 de 2014, integra la definición tanto a personas como a los equipos e instalaciones.

### **Definición de riesgo según OHSAS 18001 y Decreto 1072**

“Combinación de la probabilidad de que ocurra una o más exposiciones o eventos peligrosos y la severidad del daño que puede ser causada por estos”. ( OHSAS 18001, 2007).

“Combinación de la probabilidad de que ocurra un (os) evento(s) o exposición(es), peligroso(s), y la severidad de la lesión o enfermedad que pueda ser causada por el (los) evento(s) o exposición(es)”. (Decreto 1072, 2015).

De acuerdo con OHSAS 18001 y Decreto 1072 pueden ver su similitud en la definición de riesgo al combinar la probabilidad ante eventos o exposiciones peligrosas y la severidad del daño que pueden causar estos mismos.

### **Peligros y Riesgos en Cocina Caliente**

- Exposición a contacto con sustancias químicas de limpieza que pueden generar en el colaborador: Irritación, quemaduras, dermatitis de contacto.

- Exposición a choque térmico (parrilla-congelador), discomfort térmico por frío y patologías en sistema respiratorio (gripe, resfriados).
- Exposición a gases y vapores de maquinas de cocina (freidora, parrilla) que pueden generar patologías respiratorias y quemaduras.
- Esfuerzo por movimiento repetitivo de extremidades al preparar la comida produciendo alteraciones osteomusculares de extremidades.
- Exposición a salpicadura de aceites que producen quemaduras en el colaborador.
- Contacto con herramientas manuales (cuchillo, espumadera), que ocasionan cortes, quemaduras.
- Contacto con equipos eléctricos (Estufa eléctrica), toma corrientes y cables que ocasionan cosquilleo, contracciones musculares, dificultades o paro respiratorio, quemaduras, paro cardiaco y/o muerte.
- Exposición a luz artificial durante la actividad que genera en el colaborador: fatiga, discomfort visual, daños en la piel y los ojos.
- Riesgo de caída a un mismo nivel por los desplazamientos que realiza en el área y las condiciones de piso húmedo o engrasado ocasionando lesiones osteomusculares, invalidez y/o muerte.

### **Controles en Cocina Caliente**

La cocina caliente en restaurantes de caja de compensación familiar en la ciudad de Bogotá es un área de altos índices de incidentalidad y accidentalidad debido a las elevadas temperaturas en las cuales se manipulan los equipos y herramientas para preparar los alimentos, razón por la cual se puede ver la gestión en estas organizaciones en cuanto a la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, a continuación se mencionan algunas de las medidas de control que son implementadas en la fuente, medio e individuo:

#### **Controles en la fuente.**

- Rutinas de mantenimiento preventivo de las maquinas y equipos.
- Cintas y pisos antideslizantes.
- Alineación de instalaciones eléctricas con requerimientos de RETIE.

**Controles en el medio.**

- Ventilación natural (ventanas).
- Señalización del área y equipos.
- Auto-reporte de condiciones de trabajo y salud.
- Capacitación al colaborador en identificación y control de peligros y riesgos.
- Capacitación en procedimientos de trabajo seguros en cocina caliente.
- Campana extractora de vapores: esta campana esta ubicada en la parte superior del área donde se encuentra los equipos de cocción (estufa, marmita, plancha, freidora) y sirve para absorber los humos y vapores generados por estos equipos en el proceso de cocción de los alimentos (Universidad Interamericana para el Desarrollo, s.f.).

**Controles en el individuo.**

- Cofia y gorro: mantienen cubierto el cabello y evitan que caiga en los alimentos.
- Protección respiratoria (Tapabocas): evita que las goticulas emanadas en el momento de hablar, toser o estornudar, se esparzan y contaminen los alimentos, también protege al colaborador de los humos y vapores que se pueden generar por los equipos.
- Guantes: son aislantes de altas temperaturas largos que protegen manos y antebrazos.
- Peto o delantal: Hecho en material de PVC que protege al colaborador de salpicaduras de aceites y sustancias químicas que pueden generar quemaduras.
- Botas antideslizantes: sirven para eventualidades como pisos húmedos o con derrames de líquidos, en el momento de hacer el contacto la bota no se va a deslizar.
- Distribución y delegación de colaboradores entre labores que requieran manejar un solo tipo de temperatura y evitar choques térmicos.
- Exámenes periódicos.
- Gafas de seguridad: evita salpicaduras de aceites o líquidos en los ojos.

## **Importancia de contar con un procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles según la norma OHSAS 18001:2007**

El procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles en las organizaciones es fundamental de establecer, implementar y mantener, con el se planifica como llevar a cabo la promoción y prevención de los riesgos presentes en la organización y que pueden afectar al colaborador, contratista, visitante, instalaciones, equipos y producción, es un procedimiento en el que la alta dirección desempeña un rol fundamental para la aprobación de medios, recursos para la identificación, evaluación, documentación de los riesgos y la implementación de medidas de intervención. Este procedimiento se debe estandarizar según la organización, el tipo de actividad con el fin de establecer la metodología más idónea, que identifique, clasifique, valore y controle de manera efectiva los peligros y riesgos presentes en la organización.

Según la norma OHSAS 18001:2007 se debe tener en cuenta: si la tarea es rutinaria o se realiza con frecuencia, no rutinaria o que se realiza inusualmente y esto es muy importante ya que las labores no rutinarias se ven como irrelevantes y pueden ocasionar peligro para la seguridad y salud en el trabajo. Se debe contemplar las actividades de todas las personas que acceden al sitio de trabajo incluidas contratistas y visitantes, logrando así evaluar el riesgo al que están expuestas todas las personas dentro del área de trabajo sin importar si son colaboradores o personas ajenas a la organización. El comportamiento, las aptitudes y otros factores humanos se deben identificar para crear conciencia de seguridad en el entorno laboral y así disminuir actos inseguros. No todos los peligros se originan dentro de la organización, hay que tener en cuenta el entorno, si se presenta un desastre natural como una inundación, un incendio forestal y lo que puede generar afectando desfavorablemente la seguridad y salud de los colaboradores bajo el control de la organización en su sitio de labor. Los peligros propios de la organización que afectan a la vecindad. Es fundamental identificar los equipos, materiales e infraestructura en el lugar de trabajo que generen peligro sea su procedencia de la organización u otros. La norma considera la evolución de la organización, ya sea un material que puede cambiar significativamente el riesgo, un nuevo tipo de actividad u otros cambios realizados o propuestos. Hay que tener en cuenta las modificaciones, cambios temporales en el sistema de gestión de SST, porque esto puede cambiar el tratamiento del riesgo, la forma de evaluarlo, etc. La

organización debe cumplir con las obligaciones legales aplicables. El diseño de las áreas de trabajo, procesos, las instalaciones, maquinaria/equipos, los procedimientos operativos y organización del trabajo, incluyendo su adaptación a las capacidades humanas, en este literal es importante realizar una observación minuciosa del área, procesos, instalaciones, maquinaria, equipos y la interacción del trabajador con ellos, lo recomendable es realizar entrevistas al colaborador y observar la ejecución de sus labores para identificar los riesgos a los que está expuesto.

## **Metodología**

Según OHSAS 18001:2007 la metodología debe estar definida con respecto a su alcance, naturaleza y oportunidad, en este literal es primordial la prevención a la reacción. Se debe disponer de medios para la identificación, evaluación y documentación de los riesgos y por consiguiente la aplicación de medidas de intervención, este inciso invita a planear una metodología organizada que permita identificar los peligros asociados a las diferentes actividades de la organización, valorar los riesgos y determinar el nivel de aceptabilidad para implementar los controles necesarios. Se debe tener en cuenta la gestión del cambio, esto quiere decir que se debe anticipar cambios en la organización como nuevos equipos o sustitución de materia prima para poder planear e implementar las medidas de intervención necesarias. Por último, cuando se establezca los controles o se consideren cambios en los existentes, se debe tener en cuenta la jerarquía para la reducción del riesgo: eliminación, sustitución, controles de ingeniería, señalización/advertencias o controles administrativos o ambos y equipos de protección personal.

Existen diferentes metodologías como el método fine que es un procedimiento para el control de los riesgos, el método INSHT ( Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo de España) basado en la verificación y el control de los lugares de trabajo buscando posibles deficiencias y la metodología tomada de referencia en el presente ensayo es la Guía Técnica Colombiana GTC 45 de 2012, Guía para la Identificación de los Peligros y la Valoración de los Riesgos en seguridad y salud ocupacional.

La guía GTC 45 de 2012 establece un instrumento para la realización del procedimiento de Identificación de los Peligros y la Valoración de los Riesgos en seguridad y salud en el trabajo

llamada Matriz de Riesgos, esta metodología permite identificar, delimitar el lugar específico de trabajo, las actividades y dentro de esas actividades que tareas realiza, si es rutinario o no, posteriormente clasifica y describe el peligro, los efectos posibles que le puede generar al colaborador, los controles en la fuente, medio e individuo que la organización tiene implementados para el peligro identificado, la evaluación del riesgo que de acuerdo con el nivel de deficiencia por el nivel de exposición da como producto un nivel de probabilidad, se interpreta el nivel de probabilidad, posterior a esto se multiplica el nivel de probabilidad por el nivel del riesgo que arroja un resultado para interpretar el nivel del riesgo y de esta manera valorar el riesgo si es aceptable o no, se describe el número de expuestos, la peor consecuencia para la salud del colaborador, si existe un requisito legal asociado, por último, y de acuerdo con los resultados arrojados se determinara si los controles existentes son suficientes, si se necesitan mejorar o cambiar y se clasifica en eliminación, sustitución, controles de ingeniería, controles administrativos y elementos de protección personal.

La matriz de riesgos instrumento de la guía GTC 45 de 2012 se implementa en la cocina caliente de los restaurantes de caja de compensación familiar (CCF) en la ciudad de Bogotá, esta permite realizar de manera completa el procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles, debido a una estructuración, clasificación y resultados eficientes la hacen integra para que las CCF cumplan con los requisitos establecidos en OHSAS 18001:2007 y Decreto 1072 de 2015.

### **Importancia de la implementación del procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles**

Además de ser de obligatorio cumplimiento según la normatividad legal vigente es primordial contar con un procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles con el fin de promover la seguridad y salud en el trabajo, prevenir los riesgos laborales y reducir los accidentes de trabajo (AT) y enfermedades laborales (EL) basados en un ciclo PHVA, que permita el mejoramiento continuo de la organización. Gracias a la implementación de un procedimiento para la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de los controles hay un mutuo beneficio, factores como disminución de AT y EL, reducción de costos y pérdidas por el manejo óptimo de insumos, equipos, muestran

una gestión exitosa de la seguridad y salud en el trabajo, generando mayor confiabilidad a la organización para futuros inversionistas, así mismo muestra el grado de responsabilidad que tiene la organización con los riesgos propios de la labor que afecta al colaborador y que determina el compromiso que tiene con la seguridad y salud del colaborador, desarrollando ambientes saludables se está incentivando al colaborador a tener sentido de pertenencia por la organización, a cuidar su salud (autocuidado) y genera disposición para el desarrollo de la labor que beneficia a la organización en aras de una mayor productividad y minimización de factores negativos como el ausentismo laboral que conlleva a una reducción en la producción de la organización y aumento del costo por seguros de responsabilidad civil entre otros.

A partir de inspecciones planeadas realizadas a quince restaurantes de la caja de compensación familiar en el área de cocina en la ciudad de Bogotá se evidencia el compromiso en cuanto a seguridad y salud en el trabajo, la importancia que le dan a la implementación de un procedimiento elemental para reducir los accidentes y enfermedades de origen laboral, las condiciones que se reportan y su respectiva acción sugerida son gestionadas de manera ágil convirtiéndolas en acciones implementadas, de manera tal que la condición insegura no genere un incidente o accidente en los colaboradores. Mediante las inspecciones planeadas realizadas se ve el diagnóstico real de las condiciones del área de trabajo, se entrevista al colaborador que es el conocedor del área y de los riesgos a los cuales está expuesto durante la jornada laboral.

Cuando se realice un diagnóstico exhaustivo del área de trabajo se podrá obtener una evaluación del riesgo que arrojará un resultado de aceptabilidad o no del mismo y a partir de esto se deben tomar unas medidas de intervención: eliminación, sustitución, controles de ingeniería, señalización, advertencias y/o controles administrativos y elementos de protección individual. Es importante la implementación de barreras duras que eviten la ocurrencia de accidentes y enfermedades laborales, como lo son la eliminación, sustitución, controles de ingeniería, se puede evidenciar en las CCF en sus restaurantes controles de ingeniería como: sistemas de extracción, que buscan impedir la inhalación de gases y también evitar quemaduras por el vapor, cintas y pisos antideslizantes que ayudan a minimizar el riesgo de caídas a un mismo nivel, estos controles se enfocan primero en la fuente que genera el riesgo y en el medio donde se puede materializar, en cambio, cuando se implementan barreras blandas como lo son los controles administrativos y elementos de protección individual, en las CCF en sus

restaurantes se encuentran controles de protección individual como guantes para manejo de trabajo en caliente que cubren la mano y el antebrazo para evitar tener contacto con líquidos calientes, botas de caucho antideslizantes y controles administrativos como la distribución y delegación de colaboradores entre labores que requieran manejar un solo tipo de temperatura y evitar choques térmicos, capacitaciones enfocadas en el autocuidado como forma de prevención de accidentes y enfermedades, estos controles reducen el potencial de peligro/riesgo sin descartarlo o eliminarlo (Ministerio de Trabajo, s.f.).

Cuando se identifica un riesgo no aceptable como: la ejecución de mezcla de alimentos en la marmita sin guantes para el manejo de trabajo en caliente, existe una situación crítica (quemadura) se necesita de una corrección urgente, al implementar el control en el colaborador mediante la utilización de los guantes para el manejo de trabajo en caliente el riesgo pasara a ser aceptable, porque existe un control en el individuo que mitiga la ocurrencia de un evento adverso para la seguridad y salud de los colaboradores.

Una organización que no cuenta con un procedimiento para la identificación de peligros y valoración de riesgos le será complicado saber las razones por las cuales los colaboradores estén presentando ausentismo laboral, accidentes de trabajo, enfermedades laborales. Por lo tanto no podrán mitigar el riesgo, no podrán tomar medidas de intervención porque no saben el problema raíz de la causa. Es muy importante contar con el procedimiento porque al tener identificado el peligro se puede tomar controles como las capacitaciones que buscan formar al colaborador en conocer peligros presentes en sus tareas en el área de trabajo así como identificarlos y generar auto-reportes de las condiciones inseguras para así prevenir posibles AT y EL. El colaborador es la persona que mejor conoce el área de trabajo y al formarlo en la identificación de peligros es de gran ayuda para evidenciar los peligros que posiblemente no son tan fáciles de identificar en una inspección y que pueden generar riesgos para su seguridad y salud.

### **Importancia de realizar seguimiento a la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles**

Mediante un seguimiento periódico se puede evidenciar, identificar los cambios que se realizan en las instalaciones, actividades, equipos y herramientas que modifican los factores de

riesgo presentes en el área de trabajo, y así poder tomar acciones preventivas para controlarlos. También se debe tener en cuenta que la nueva legislación exige su actualización de manera anual y cuando haya cambios en los procesos, instalaciones, equipos.

Las inspecciones planeadas son una metodología eficiente realizadas de manera periódica, una vez por año debido a la cantidad de sedes de la caja de compensación familiar, con el objetivo de realizar un seguimiento al cumplimiento de las normas de seguridad y salud en el trabajo, a través de ellas se puede evidenciar las condiciones subestándar o inseguras que genera el área, equipos de trabajo o procedimientos inseguros, así como los actos subestándar o inseguros generados por el colaborador al hacer una acción u omisión que posibilite que se produzcan accidentes.

Dentro de las condiciones más comunes se encontraron: estantes sin anclar, agrietamientos en paredes y techos, escaleras de dos pasos en mal estado y el material no era antideslizante, deterioro de coladores, chuchillos, escurrideras, ollas, tomacorrientes sin cubierta a intemperie ante la posibilidad de caída de agua, estos hallazgos fueron advertidos, se sugirieron acciones y se implementaron de manera ágil ante el peligro que generaban.

### **Importancia de las acciones correctivas y preventivas como apoyo a la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles**

#### **Acción correctiva.**

“Acción tomada para eliminar la causa de una no conformidad detectada u otra situación no deseable”. (Decreto 1072, 2015).

#### **Acción preventiva.**

“acción para eliminar o mitigar las(s) causa(s) de una no conformidad potencial u otra situación potencial no deseable”. (Decreto 1072, 2015).

Las acciones correctivas y preventivas son medidas que se toman por diferentes causas que pueden afectar el normal funcionamiento de la organización; se derivan del seguimiento a la identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles que se hace a través de diferentes métodos pero uno de los más eficientes son las inspecciones planeadas que evidencian las condiciones reales del área de trabajo y mediante las cuales se sugieren acciones

para corregir o prevenir la causa de una no conformidad llevando al mejoramiento continuo de la organización. En el área de cocina caliente en CCF en Bogotá se están definiendo e implementando acciones preventivas como el procedimiento para trabajo en caliente que contiene el paso a paso para manipular los equipos (marmita, línea caliente, freidora, sartenes, parrilla, plancha), desde que inicia actividades hasta que termina de laborar el colaborador. En cuanto a acciones correctivas, se están realizando capacitaciones a todo el personal vinculado a la organización en la identificación de peligros, la evaluación y valoración de los riesgos relacionados con su trabajo.

## CONCLUSIONES

El procedimiento requerido en la norma OHSAS 18001 (2007), en el numeral 4.3.1 para la identificación de peligros, valoración de riesgo y determinación de controles, en el área de cocina caliente de los restaurantes de caja de compensación familiar se ha implementado debido a la gestión y conciencia de los funcionarios que ven las condiciones en las cuales los colaboradores realizan su trabajo, las altas temperaturas, los equipos manejados y el área de trabajo que pueden generar altos niveles de riesgo, además ven la oportunidad de cumplir la normatividad legal vigente Decreto 1072 único Reglamentario del Sector Trabajo (2015), en el artículo 2.2.4.6.15. Identificación de peligros, evaluación y valoración de los riesgos y a partir de él se pueden realizar acciones para prevenir, corregir los factores de riesgo presentes en la organización en aras de la optimización y mejora continua del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Mediante este procedimiento los restaurantes de CCF han podido identificar los peligros prioritarios de la labor en cocina caliente así mismo han disminuido los casos ATEL y las incapacidades generadas por ellas, a su vez muestra el compromiso que tiene la organización por la seguridad y salud de los colaboradores, crea ambientes de trabajo saludables y motiva al colaborador en beneficio de una mayor producción y reducción de sobrecostos que le genera el ausentismo laboral a la organización.

La falta de una identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles lleva a determinar que una organización no está gestionando la seguridad y salud en el trabajo, que no se están realizando medidas de intervención como los programas de vigilancia epidemiológica de vital importancia ya que atacan directamente el factor de riesgo generado por la organización que busca disminuir la ocurrencia de enfermedades en la población trabajadora o controles como los procedimientos de trabajo seguro, que evitan los accidentes en el lugar de trabajo y de igual manera contribuyen a un óptimo control en la operación evitando sobrecostos. Cuando no se están identificando peligros, valorando riesgos y determinando controles se incumplen los objetivos del sistema de gestión de seguridad y salud en el trabajo.

Por medio del presente ensayo se fortalecieron conocimientos de la normatividad legal vigente en seguridad y salud en el trabajo, se determinó el procedimiento, la metodología para la

identificación, valoración y determinación de controles a través del ciclo PHVA, siendo temas de suma importancia para un administrador de la seguridad y salud en el trabajo.

## REFERENCIAS

- Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación - Icontec. (20 de Junio de 2012). Guía Técnica Colombiana (GTC) 45. Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional.
- Ministerio de Trabajo. (26 de Mayo de 2015). Decreto número 1072. Por medio del cual se expide el decreto unico reglamentario del sector trabajo. DO. N° 49523.
- Ministerio de Trabajo. (s.f.). *Aplicación del Sistema de Gestión de la Seguridad y Salud en el Trabajo*. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/310248943/Aplicacion-Del-Sg-sst>
- Occupational Health and Safety Assessment . (24 de Septiembre de 2007). Series 18001 (OHSAS). Art. 4.3.1.
- Revista Dinero. (15 de Septiembre de 2006). *Cajas de compensación familiar*. Obtenido de Dinero.com: <http://www.dinero.com/edicion-impresas/especial-comercial/articulo/cajas-compensacion-familiar/36431>
- Universidad Interamericana para el Desarrollo. (s.f.). *Fundamentos de cocina y el servicio. Estructura física de la cocina. Equipo y utensilios de cocina*. Obtenido de [http://moodle2.unid.edu.mx/dts\\_cursos\\_md/ADI/GT/FS/FS01/FS01Lectura.pdf](http://moodle2.unid.edu.mx/dts_cursos_md/ADI/GT/FS/FS01/FS01Lectura.pdf)